

"Время вышло. Руки прочь от блюд!"

Резко выкрикнул Алан. Чжо Минджун спокойно посмотрел на Алана. Алан посмотрел на всех 9-ых участников и сказал.

"Я буду оценивать каждую команду отдельно. Хлоя, Минджун, Марко. Несите ваши блюда сюда."

Чжо Минджун взял тарелки, на которых были нежные тофу и пошел туда где был Алан. Были поставлены три блюда. Эмили посмотрела на блюда и смущённо открыла рот.

"Японское обжаренное тофу с китайскими обжаренными гребешками и вдобавок ко всему, бисквит... это чувство смешения различных культур. Но подходят ли они друг другу?"

Единственная кто ответил на это, была Хлоя. Она улыбалась, у всех, кто смотрел на неё, будет хорошее впечатление о ней, и сказала.

"Я думаю, что так и будет. Как и наша команда. Мы все из разных культур, но мы гармоничны."

"Я надеюсь, что это так."

После окончания её слов, Эмили разделила тофу. Жаренное покрытие приклеилось к тофу, поэтому, даже разделяя его, не казалось, что оно рассыплется. Кажется, Эмили, только что была на половину удовлетворена. По крайней мере самим тофу.

Ложка наполнилась соевым соусом и сверху был помещён нежный тофу. Эмили элегантным движением положила тофу в рот.

Жуя, Эмили могла узнать. Что оно было хорошо сделано. Она не чувствовала даже немного масла из соков тофу. Соевый соус чувствовался более лёгким из-за сока лайма, и даже в то время, когда она пробовала тофу, она чувствовала, что ела салат.

Это была отличная закуска. По крайней мере для любителя, сделавшего её. Эмили наслаждалась тофу. По правде говоря, если бы вы сделали тофу хорошо, то это было бы восхитительно. Но аромат, задача не из простых.

А это значит, нет никакой возможности Чжо Минджуну исправить агедаши тофу. В этом нет ничего особенного, но аромат был верной основой. Эмили оценивала так.

И так же думали Джозеф и Алан. Они чувствовали беспокойство из-за добавленного сока лайма, но из-за умеренного использования, это не только не ухудшило вкус, но и стало частью его аромата.

Джозеф начал думать о том, о чем думал уже множество раз прежде. То, что Чжо Минджун был гением по созданию концепции рецептов. Но его нельзя назвать выдающимся. Однако, при преобразовании рецептов, временами, они ухудшали или делали его лучше. Однако, Чжо Минджун сохранил основной вкус блюда и сделал его лучше.

'Может ли быть то, что в столь юном возрасте он понимает структуру вкуса?'

Для Джозефа не было странным так думать. Джозеф заинтересованно открыл рот.

"Минджун. Кто додумался добавить сок лайма?"

"Я сам это придумал."

"А ты пробовал его?"

"...Да. Разве это странно?"

Джозеф не стал отвечать. Не похоже, что Чжо Минджун лгал. Это означает, что это действительно была его идея. И то же самое можно сказать о блюдах, которые он делал раньше.

Для него, чтобы быть в состоянии сделать это, нужно было много готовить. Но было ли это возможно? Он только-только перешагнул своё двадцатилетие. Даже если бы он жил на кухне, было бы трудно готовить вот так.

Джозеф, который не знал о вспомогательной системе, может лишь задаваться этим вопросом. Однако, он не мог перестать об этом думать. Прямо сейчас остывает еда, и Эмили с Аланом уже положили по гребешку в рот.

Он не мог ничего поделаться и попробовал гребешок. Это было восхитительно. В принципе, это уже само по себе вкусное блюдо. Но мягкость соевого соуса и чистота вкуса, кажется растекались по всему горлу. Их языки были чувствительней, чем у других, а значит, что они явно смогли ощутить солёность и сладкий вкус масла чили с устричным соусом, и мягкость гребешка ласкающего их языки.

Это был прекрасный вкус. И он был гармоничен. Джозеф успокоил себя и наслаждался вкусом во рту. Даже после того как он стал одним из лучших поваров в мире, его сердце оставалось чистым. Что принесло ему становление шеф-поваром, возможность съесть что-нибудь вкусненькое и желание сделать это.

Вот почему Джозеф не мог не быть тронут гребешками. И Эмили с Аланом тоже. Конечно, между ними существовали некоторые различия, но их восприятие нежнее чем обычно.

Последнее, что осталось, это бисквит мокко. На бисквите мокко лежал мраморный шарик, это был замороженный йогурт. Бисквит мокко проник в их рты. Хруст, вместе с ароматом кофе и кислым вкусом йогурта хорошо чувствовались во рту.

Это блюда невозможно сделать без понимания роли десертов. Даже если судьи старались быть бесстрастными, они не могли ничего поделаться, и пропустили улыбку. Потому что вкусные вещи, вызывают у людей улыбки.

Чжо Минджун посмотрел на улыбку судей. И он почувствовал облегчение. Бисквит мокко Марко был на 7 баллов. Если подумать о 7-ом уровне выпечки Марко, хотя это не было неудачей, вы не смогли бы не чувствовать себя не в своей тарелке. В кулинарной оценке, у него не было уверенности в гармонии блюд.

Дегустация продолжалась. К судьям пошла команда Каи со своими блюдами. Кая занималась закуской. Это было татаки из лосося, который был немного прожарен с салатом и кислым соусом. Чжо Минджун нахмурился.

[Салат татаки из лосося]

Свежесть: 92%

Происхождение: слишком много ингредиентов, чтобы узнать

Качество: высокое(Ингредиенты:среднее)

Кулинарная оценка: 8/10

8 баллов. Это было отличное блюдо для Каи. Однако, у Чжо Минджун было нехорошее впечатление от этого блюда. И у судей тоже.

"... это что, закуска?"

"Да."

"Это не закуска, это больше похоже на первое блюдо. Оно слишком тяжелое. Я чувствую это только смотря на него."

Алан сказал именно то, о чем думал Чжо Минджун. Точнее говоря, об этом думали все. Возможно, было бы лучше, если бы она сделала суши с лососем. Но, горячий татаки. Это слишком тяжело для того, чтобы быть закуской.

Кая взглянула на Алана ничего не сказав. В конце концов, Андерсон не вытерпел и открыл рот.

"Мне очень жаль. На самом деле..."

"Достаточно. Я слышал от руководителя. Вы боролись за место у основного блюда? Борьба это хорошо. Но должно ли это повлиять на блюдо?"

Алан смотрел на Андерсона, но его слова были направлены Кая. Кая немного нахмурилась и уставилась на Алана. Она низко сказала хрипловатым голосом.

"По крайней мере, попробуйте его. Это будет вкусно."

Когда послышался гневный голос Каи, Чжо Минджун наконец смог разобраться в ситуации. Когда кандидаты в победители Андерсон и Кая сформировали команду, результаты оказались катастрофичными. Причина была проста. За десерт был ответственен другой человек, но Кая и Андерсон спорили о том, кто будет готовить основное блюдо.

В результате, Андерсон делал основное блюдо. Но после этого, блюдо Каи стало проблемой. Она сделала татаки из лосося в качестве закуски. Вы не сможете понять, было ли это потому что ей не хватало понимания закусок, или потому что она чувствовала неприязнь к Андерсону.

Но результат был показан прямо сейчас.

"Я не могу съесть это блюдо. Я думаю, другие судьи со мной солидарны."

Сказал Алан и посмотрел на Эмили и Джозефа. Они оба молча кивнули. Джозеф причитающе сказал.

"Кая, почему ты приготовила это блюдо? Ты та, кто понимает готовку пищи. И это значит, что ты понимаешь радость поедания. Это... я не могу сказать, что полностью. Я даже не могу судить о вкусе. Вместо разочарования, это отчаяние. Как это можно..."

Джозеф не смог даже закончить то, что он говорил и выдохнул. Чжо Минджун просто смотрел на это зрелище. Это было очень грубо говорить такие слова перед блюдом на 8 баллов, но Чжо Минджун их понимал. Всё было так как и сказал Джозеф. Это блюдо ушло от темы. Это блюдо наполнено эгоизмом и яростью, потому что основное блюдо было забрано.

И только тогда Чжо Минджун понял. Даже если Кая и была гением, она всё ещё оставалась 18-летней девушкой. Она была ещё гадким утенком, который может вырасти в прекрасного лебедя. Она была девушкой, которая не может контролировать свои эмоции.

Комната наполнилась тишиной. Чжо Минджун просто смотрел на татаки из лосося сделанное Каей. 8 баллов. Блюдо, которому трудно было позволить пройти. Но в то же время, блюдо, которое никто не может взять в руки.

Это...

<http://tl.rulate.ru/book/150/6868>