

Проворчал Чжо Минджун и выбрал ингредиенты. Белый виноград, чеснок, коричневый соус и бульон приготовленный на кости телёнка. На заправку были помидоры, томатная паста, красное вино, вермут, соль и т.д.

Пока он переносил ингредиенты прошло почти 2 минуты. Чжо Минджун растёр виноград и налил вермута в чашу. Вино было настойкой сделанной путём смешивания алкоголя, лекарственных трав, специй и т.д.

Вermut был разделён на два типа. Сладкий, который называют сладким вермутом, и кислый, именуемый просто вермутом.

А также было ещё два типа с другими критериями. Белый и красный вермут. Как вы могли заметить из названия, оно колебалось в зависимости от того, из какого вина оно было сделано, из красного или белого. Чжо Минджун использовал сейчас сладкий вермут из белого вина. Это было нужно для сохранения цвета белого винограда, и в то же время, чтобы сохранить сладкий аромат.

Нет необходимости варить его сейчас. Точнее говоря, он не должен был. Если бы он использовал промышленный соус деми-глас, тогда бы ему не пришлось всем этим заниматься. Потому что после, он положит соус в кипящее пюре.

Но они планируют сделать соус деми-глас самостоятельно. Когда соус деми-глас будет завершен, то вам нужно будет начать варить пюре. Конечно же, они должны его закончить до обжарки фуа-гра. Вероятно, тот, кто закончит соус, будет Чжо Минджун.

В тот момент, когда Чжо Минджун собирался обработать чеснок. Прозвенела сирена и прозвучал голос Алана.

"Поменялись!"

На всех столах стали происходить непредсказуемые действия. Чжо Минджун положил нож и отошел. Кая схватилась за нож и очень быстро стала обрабатывать чеснок. А после она обжарила чеснок на сковороде, когда он стал бурым, она налила красного вина. В этот момент на сковороде появилось пламя.

Фламбе. Этот метод используется, чтобы выжечь все неприятные запахи через разжигания огня на пище. А после, руки Каи остановились. Не то чтобы она забыла, что дальше делать. Ей не оставалось ничего другого, кроме как периодически помешивать соус, пока тот вываривается.

(П.П. Фламбирование или Фламбе в переводе с французского означает пылать или гореть. Это поджигание фруктов или какого то блюда при помощи алкоголя. Используют для поджигания водку, ром, виски, спирт или коньяк, при этом блюду придается специфический вкус и аромат, а еще это производит на гостей эффект шоу.

Существует два метода фламбе:

в первом случае на готовое блюдо поливают уже подожженным алкоголем,

во втором случае на готовое блюдо наливают алкоголь, а затем все это поджигают.)

Это произошло, когда она думала, что это будет скучно. Алан подошел к ней и открыл рот.

"Какое блюдо вы задумали сделать?"

"Я собираюсь нарезать фуа-гра и обжарить его, а сверху положить пюре из белого винограда."

"Похоже, вы собираетесь сделать соус деми-глас, который используете с пюре, самостоятельно... сможете ли вы закончить в срок?"

"Я сделаю это."

Нахально ответила Кая. Алан на мгновение остановился и посмотрел на неё. Он не мог понять, было ли это потому, что он ранее не попробовал её блюдо, или это был ответ в её оригинальной манере.

Потому что, это было забавно для Алана, вызвать такой инцидент впервые. Алан кашлянул и посмотрел на Чжо Минджуну.

"Размышляя о ваших пометках, тогда фуа-гра сделает Кая, а соус будет завершен тобой."

"Да."

"Кая, ты когда-нибудь готовила фуа-гра?"

"Нет. Я даже не пробовала его."

"Минджун, а что насчет тебя?"

"Я тоже."

Точнее говоря, он его ел. Это было консервированная еда, которую ели жители Франции. Сказать, что он ел его, было бы бесстыдно.

Алан непритязательно сказал.

"Не думайте, что фуа-гра это обычная печень. В лебединой печени больше жира, а также она имеет более глубокий аромат, по сравнению с другими животными. И вам не нужно убирать его, даже наоборот, сохранить его. Пожалуйста, помните об этом."

"Да, я понял."

Алан ушел с ответом Чжо Минджуна. Кая взглянула на Алана и снова сосредоточилась на своём блюде. Он хотел что-то сказать Кая, но сейчас пришло время, чтобы сосредоточиться. Конечно же, она ждала пока вываривается соус, чтобы сказать, что она была сосредоточена.

"Кая..."

В момент, когда Чжо Минджун открыл рот, прозвучала сирена. Чжо Минджун и Кая быстро поменялись местами. Чжо Минджун посмотрел в кастрюлю. Соус выварился совсем немного и запузырился. Чжо Минджун спросил.

"Кая, эта половина выварилась, верно?"

"Скорей всего."

"Хорошо."

Чжо Минджун вылил бульон на кости телёнка в кастрюлю. Затем сделал огонь минимальным и начал варить его. После этого, он взял новую сковороду и зажарил томатную пасту. В это время вновь прозвучала сирена. В то время, когда Чжо Минджун уступал, он сказал ей.

"Когда томатная паста покоричневает, сразу же положи её в соус. То же сделай со специями и помидорами."

"Я уже знала."

15 минут уже прошло. Предоставленного времени было 60 минут. Они должны были использовать последние 5 минут, чтобы приготовить фуа-гра. Так что, у них оставалось 40 минут, чтобы закончить соус.

'...Будет ли этого достаточно?'

Он не был уверен. Продукты, которые использовались для соуса деми-глас в качестве основы, не были все так вкусны. Даже мастера, работавшие на протяжении десятков лет должны были использовать собственные методы, чтобы создать желаемый им вкус. Было трудно похвастаться качеством рецепта, сделанным в данный момент в этом месте.

Конечно же, у него имелась помощь системы. И результат был хорош. 7 баллов. Это был вполне отличный результат для соуса, который должен быть сделан за 55 минут. Но если бы он ошибся хоть чуть-чуть, то результат получился бы совершенно другим. Он не в той ситуации, когда он мог отдохнуть.

Чжо Минджун посмотрел на Каю. Она добавила томатную пасту в соус и, положила перец, тимьян и половинки нарезанных помидоров в соус. Это должно было убрать неприятный зловоние соуса и в то же сохранить аромат.

Сейчас была настоящая битва со временем. Кая снимала пену, которая поднялась из соуса деми-глас, в оставшееся время. А после раздался звук сирены. Осталось только 40 минут.

Чжо Минджун включил огонь для кастрюли, в которой был белый виноград и вермут. Время на завершения пюре было около 30 минут. Он должен был начать прямо сейчас, чтобы закончить в срок.

'Не могли заставить нас делать нормальные командные задания?'

Он держал в голове эти мысли, но, по правде говоря, он понял причину. Здесь было множество столов, у которых были не синхронизированные участники. Не то, чтобы они не разделяли свои методы готовки. Но поскольку они разделяли свои рецепты, были части, которые они очевидно пропускают. И вместо пропущенных частей, они вставляют свои собственные способы готовки. Конечно же, это были методы, о которых их партнёры даже не думали.

В этой ситуации, в зависимости от того, будут ли они уважать методы друг друга или нет, будет сильно разниться результат. И большинство из них не сможет ничего поделаться, и будут настаивать на своих методах. Потому что легче поверить в себя, нежели в другого человека.

Однако, Кая и Чжо Минджун отличались. Но, конечно же, это не значит, что они отбросили своё упрямство и уважение чужих способов. Их отношение к приготовлению пищи были в основном схожи. От того, как они обращались с огнём, до того, как они обращаются с ножом. И Чжо Минджун очень хорошо знал причину такого.

Кая Лотос. Именно из-за этого имени. Имени, которому Чжо Минджун завидовал, и хотел подражать. Он видел почти сотню видео с готовкой Каей. Он изучал её подход к кулинарии, и то, как она готовила.

По правде говоря, Кая была учителем Чжо Минджуна. И в тоже время его наставником. Та, кто подарил ему мечту, та, у кого был суровый взгляд и почти вынуждала сдаваться, была она.

Вот почему их готовка не могла не быть похожа. Точнее говоря, с этим нельзя ничего поделать, то что готовка Чжо Минджуна напоминала Каю. Потому что та, кто повлиял на его готовку, была сама Кая. Весь фаворитизм, направленный на неё из-за этой причины. И из-за этого, это выделялось ещё больше.

'Я не могу допустить её дисквалификации.'

Она была благодетелем Чжо Минджуна. Хотя это не было её намерением, познакомить Чжо Минджуна с миром кулинарии. и сделать его жадным, идущим по этому пути, всё из-за неё. Она была кем-то, о ком думал он, что готовка могла быть великолепной, и время от времени могла быть красивой. Можно сказать, что это было односторонне, что он обращался с ней, как к своему учителю.

Чжо Минджун отлично знал, как она будет расти в качестве шеф-повара. Он знал, насколько она ценна как шеф-повар. И доказала, что она достойна этой программы.

Кая дала ему стремление к кулинарии. Из-за неожиданной переменной, как он, он не мог допустить её дисквалификации, чего даже не было изначально. Чжо Минджун внимательно размешивал содержимое обеих кастрюль своими руками. Если немного передержать, жгучий запах наполнит соус. Так что, он мог только быть внимательней.

Прозвучала сирена. Кая и Чжо Минджун поменялись местами. Она делала то же самое. Снимала пену. Она вздохнула, сняв пену.

"Я ожидала такого, но это действительно мучительно."

"Это битва против самой себя."

Сказал Чжо Минджун смеясь. Она вытерла пот, собравшийся на её лбу и спросила.

"Что ты думаешь о других командах? Они сделают хорошо?"

"Я считаю, мы лучшие в командной работе."

"...Есть что-то похожее на командную работу?"

"По крайней мере мы знаем, что мы собираемся делать дальше."

Кая не ответила. И тогда, прозвучала сирена. Осталось 30 минут и прошло 30 минут. Кая вздохнула, смотря на Чжо Минджуна, помешивающего поварёшкой.

"У меня такое чувство, что я могу успокоиться. В любом случае, система маркировки это вполне приятна."

(П.П. Если до кого ещё не дошло, маркировка(tag) - так называемый метод разбития на отдельные сегменты, как в книгах, фильмах и т.д., Кая с Чжо Минджуном так сказать поставили маркировку, первые 5 минут (ЧМ) после 5 минут (КЛ) и т.д., я не стал изменять это

и оставил как есть, потому что изначально не мог придумать подходящего альтернативного названия этому.)

"Какой сюрприз. Ты оптимистка."

"Ты видишь во мне пессимиста?"

Чжо Минджун начал думать над этим вопросом. Каким человеком была Кая? На видео с Каей, которые он смотрел, она была уверенным в себе человеком и полным энергии. По крайней мере, она была такой после Великого Шеф-Повара. Однако, до этого, Кая была совершенно другой. Она была уверена, но эта уверенность была тревогой спрятанной глубоко в сердце. Размышляя об этом, он придумал органичный ответ.

"Но ты не оптимистка."

"Сколько людей в этом мире оптимисты? Если ты не дурак, то трудно быть им."

С горечью сказала Кая. Этот вопрос заставил Чжо Минджуна любопытствовать о жизни Каи. Потому что даже в эфире, она сказала, что её прошлая жизнь была довольно трудна. Так что, даже Чжо Минджун не знал всех подробностей. Он даже вспомнил сказанное ему.

'Ты не поймешь, каково, для белого человека вырасти в убогом доме.'

Что могут значить эти слова? Он не знал. Он не рос в Америке и видел только светлую сторону Каи из видео. Чжо Минджун открыл рот. Он хотел помочь ей на столько, на сколько он получил надежду от неё.

"Не нужно быть оптимистом. Просто верь в себя. То, что я сказал на интервью не бред. У тебя есть навыки повара и талант. Поэтому, незачем нервничать, как новичок, пришедший на собеседование."

По правде говоря, он не хотел видеть нервную Каю. Соперник. Даже если он попытается выгравировать это слово в голове, в конце концов, она всё ещё оставалась его кумиром и учителем. Он не хотел бы видеть удрученным этого человека.

Кая не ответила. Чжо Минджун не знал, о чем она сама думает.

Четыре раза прозвучала сирена. 50 минут. Оставалось ещё 10 минут. А это значит, что он должен вскоре закончить соус.

Чжо Минджун воспользовался ситом, чтобы отделить пюре из белого винограда. Густая мякоть осталась в сите, и осела белым на деми-глас, как белый крем. Следующий шаг был прост. Он должен был смешать поварёшкой соус деми-глас с пюре.

Эта работа смотрелась глупо и смешно. Ему пришлось с трудом готовить соус деми-глас и смешивать его с двумя ложками. Однако, он считал, что эти две ложки станут ключом к победе..

И тогда, появился результат в который он верил.