

Пока они разговаривали, послышался стук в дверь, после этого на кухню зашли четыре человека. Волнующиеся студенты осматривали кухню, когда заметили стоящих в ней людей, которые смотрели прямо на них.

«Здравствуйте и добро пожаловать! Меня зовут Теодор Грей, но вы можете звать меня Тео, я главный шеф-повар ресторана. Это Айя, её вы наверняка уже знаете, она су-шеф*. И Шизука-сан, она будет просто наблюдать за испытанием», — поприветствовал их Тео, указывая на Айю и Шизуку.

Айя радостно помахала им, и студенты тоже помахали в ответ, но несколько скованными движениями, они нервничали.

«Почему бы вам не представиться для начала?» — предложил Тео.

Они кивнули, и одна из девушек сказала:

«Приятно познакомиться, Тео. Меня зовут Чиба Кимико, я аспирантка аграрного колледжа, вот мое резюме», — представилась Кимико, отдавая бумаги.

После нее представились и все остальные, вручив свои резюме.

В резюме указывалось, какие методы приготовления они знают, уровень владения этими навыками в соответствии со стандартами своего колледжа, а также специализация.

Тео некоторое время изучал резюме. Он был доволен увиденным. Затем он передал резюме Айе, чтобы та посмотрела и проанализировала их в качестве су-шефа.

«Ваше испытание будет состоять из 2-х этапов. Первая, каждый будет готовить в одно блюдо по моему выбору. Вы все будете готовить одно и то же блюдо, а я буду оценивать вашу технику, потенциал, подачу и вкус блюда. Пока один из вас будет готовить, остальные трое будут ожидать снаружи»

«Если я и Айя одобрим вашу работу, вы перейдете к следующему и последнему этапу. Повара, прошедшие первый тест, приготовят вместе одно блюдо по моему выбору. Я хочу посмотреть, как вы работаете в команде», — объяснил тест Тео.

«У вас есть вопросы?» — спросил он.

Поскольку вопросов не было, он спросил, кто хочет пойти первым. Все четверо подняли руки. Тео был доволен их желанием готовить.

«Кимико-сан, почему бы тебе тогда не начать?» — спросил Тео, глядя на зеленоволосую девушку.

«Да, я не против», — серьезно ответила она, собираясь начать готовить. Она хотела сделать все безупречно.

«Хорошо, начнем с Кимико-сан, остальные, пожалуйста, выйдите на улицу», — поманил их Тео.

Когда остальные студенты ушли, Тео начал объяснять Кимико содержание теста:

«Я хочу чтобы ты приготовила курицу с белым вином. На гарнир идет цветной рис и тыквенные чипсы, чтобы добавить хрустящести. Ингредиенты лежат на столе. У тебя есть 40 минут, чтобы приготовить и сервировать блюдо, которое я мог бы подать в моем ресторане».

Блюдо было среднего уровня сложности, но для тех, кто умел профессионально готовить, особой сложности не представляло.

Кимико начала с курицы.

Тео купил четырех целых цыплят, которых нужно было тщательно почистить и вынуть все кости. Он хотел посмотреть, как студенты будут подготавливать мясо. Останется ли после подготовки грязь или кость, которую нужно было вынуть, не потеряют ли они часть курицы, в попытке вырезать нужный кусок.

Кимико начала немного нервничать, так как чувствовала, как три пары глаз наблюдают за ней. Но через какое-то время она, забыв обо всем, вложила всю душу в приготовление отличного блюда.

Когда 40 минут истекли, она перестала готовить и подала блюдо для оценки.

Тео и Айя наблюдали за презентацией. Блюдо выглядело нормально. Они не думали, это лучшая презентация, но в принципе все было довольно неплохо.

Они взяли ложку и одновременно попробовали. Сделав еще один укус, оба задумались, затем посмотрели друг на друга и кивнули.

«Спасибо за блюдо, Кимико-сан. Ты можешь подождать здесь. Когда все закончат, мы прокомментируем каждое блюдо», — сказал Тео с улыбкой.

Кимико была немного разочарована тем, что ей придется ждать, но тем не менее согласилась.

Пока Кимико проходила первый этап, остальные трое волновались в ожидании своей очереди.

«Как ты думаешь, у Кимико все хорошо?» – нервно спросил Макс.

«Что за вопрос! Конечно, да. Ты забыл, что проигрывал бесчисленное количество раз когда вы соревновались с ней в колледже», — раздраженно рявкнула Лорен, но по ее глазам было видно, что она тоже волновалась и нервничала.

«Я не думал, что шеф-повар будет таким молодым. Надеюсь, что он хорош», своим нежным голосом сказала Сёко.

«Я думаю, что да. Не забывайте, что каким-то образом Айя-сан стала су-шефом, а она гений на кухне. И вы, ребята, знаете, что она очень богата, так что вряд ли она стала бы работать в плохом ресторане», — с задумчивым лицом анализировала Лорен.

Пока они разговаривали, дверь на кухню открылась, и к ним вышел Тео.

«Кто следующий?» — спросил он.

«Я!» — подпрыгнула Сёко и побежала к двери прежде, чем Макс и Лорен успели хоть как-то среагировать.

На кухне, которую Кимико убрала после использования, Тео описал девушке специфику блюда и уточнил количество времени для прохождения теста.

Тео думал, что Сёко будет трудно чистить курицу. У нее были тонкие руки, а она сама

выглядела как хрупкая девушка. Но на удивление она мастерски с этим справилась.

«Она очень опытна в этом», — заметил Тео.

Чего он не знал, так это того, что ее семья владела мясной лавкой и девушка с юных лет наблюдала, как ее отец и братья чистят и снимают мясо с костей всех видов животных. Следовательно, опыт у нее был огромный.

Сёко мастерски приготовила и представила свое блюдо.

Тео и Айя смотрели на тарелку, восхищаясь ею. Презентация была первоклассной и очень красивой. Они вполне могли себе представить, что это блюдо подается в шикарном ресторане.

Они продегустировали блюдо, оно было не таким вкусным, как у Кимико, но тоже вполне неплохим.

«Спасибо за блюдо, Сёко-сан», — сказала Айя.

«Ты можешь подождать здесь, когда остальные закончат, мы прокомментируй каждое блюдо», — с улыбкой повторил Тео сказанное ранее Кимико.

Таким образом, через некоторое время Лорен и Макс тоже приготовили и представили свои блюда.

Тео и Айя отошли в сторону, чтобы обсудить все блюда и принять итоговое решение.

Пока она разговаривали, начинающие повара наблюдали за ними со стороны, желая послушать, о чем они говорят.

Теперь они выглядели лучше. Они вложили всю душу в приготовление блюд, приложив все усилия и воспользовавшись всеми полученными ранее навыками, и теперь пришло время посмотреть, сработало это или нет.

*Су-шеф — правая рука шеф-повара. Ранее было не очень понятно что имел в виду автор, предполагалась что должность будет какая-то административная. Если что, то потом поправлю.

<http://tl.rulate.ru/book/70527/1925099>