

Ах да, раньше все внимание Линь Кэсун было сосредоточено на одержимости, компульсивности и психических расстройствах Цзян Цяньфаня, и она забыла о его достижениях в этой области и его поведении.

Развернувшаяся у нее на глазах сцена создавала впечатление идеальной пары.

Айрис и Цзян Цяньфань были людьми из одного мира.

Не говоря уже о том, что шеф-повар Айрис на самом деле была потрясающей красавицей. Ее светлые волосы были аккуратно расчесаны и собраны сзади, а стройную фигуру можно охарактеризовать как изысканную. По впечатлению Линь Кэсун все женщины-повара были полноватыми, но Айрис была просто сногшибательна.

Жаль, что глаза Цзян Цяньфаня не могли видеть, иначе он бы понял, насколько ее внешность приятна глазу.

— Это та студентка, которую ты посылаешь ко мне?

Айрис с большим интересом посмотрела на Линь Кэсун, подперев пальцем подбородок. Прежний взгляд, пронзающий как иголки, казалось, исчез.

— Да. У нее нет никаких базовых знаний.

— Никакой базы? — На лице Айрис появилось удивленное выражение: — Ты действительно принял ученицу, у которой не было никакого опыта?

Извини, я такая неумеха, что заставила тебя рассмеяться.

Линь Кэсун мысленно вздохнула.

— Разве ты не готовишь что-нибудь поесть дома для себя? — настойчиво спросила Айрис.

— Я знаю, как сделать лапшу быстрого приготовления. — Линь Кэсун рассмеялась, но вышло немного неловко.

В школе она ходила с Сун Ижанем в ресторан или в столовую. Когда она возвращалась домой, рядом всегда была добродетельная жена и прекрасная мать, поэтому Линь Кэсун не приходилось даже прикасаться к лопатке.

Айрис слегка рассмеялась и посмотрела на Цзян Цяньфаня:

— Ты сделал это нарочно, поставив передо мной трудную задачу.

— Именно потому, что у нее нет никакого опыта, я должен ей его дать.

— Хорошо, — Айрис хлопнула в ладоши и сказала Линь Кэсун: — Следуй за мной. Но если ты порежешься, не плачь у меня на кухне.

— Да, шеф.

В это время Цзян Цяньфань заговорил:

— Линь Кэсун, помни, главная причина твоего прихода сюда — это научиться правильным методам нарезки, а не скорости. Понимаешь?

— Понимаю.

Айрис подняла брови:

— Господин Цзян, то, что ты говоришь, разовьет в ней пассивность, это не будет способствовать моему обучению.

— Поскольку она последует за тобой на кухню, она не будет пассивной. — Цзян Цяньфань взял свою трость и поднялся по лестнице.

— Пойдем. — Айрис повела Линь Кэсун на кухню.

Пока они шли, Айрис представила сотрудников, которые в данный момент работали.

Затем она подвела ее к парню тридцати с чем-то лет.

— Пеппер, ее имя — Кэсун. Похоже на круассан. Сегодня она твоя помощница. Она новичок, так что не возлагай слишком больших надежд на ее скорость. Я лично научу ее некоторым приемам нарезки простых ингредиентов, а ты делегируй ей часть работы.

Линь Кэсун была немного смущена, казалось, что многим людям приходилось сравнивать ее имя с французской булочкой.

Пеппер кивнул:

— Да, шеф.

Айрис кивнула в ответ и начала показывать Линь Кэсун, как нарезать картофель, лук, морковь и другие овощи. Хотя это была просто нарезка, но, судя по ловким движениям и позе Айрис, у нее были очень глубокие навыки.

— Запомнила? — Айрис посмотрела на Линь Кэсун.

— Запомнила. — кивнула Линь Кэсун.

Айрис слегка приподняла уголки губ, в ее глазах Линь Кэсун увидела легкую насмешку. Она не верила, что Линь Кэсун действительно запомнила. Или то, что она запомнила, будет очень сильно отличаться от того, что она покажет.

— Попробуй. — Айрис подвинула луковицу Линь Кэсун.

Лук уже был замочен в холодной воде, чтобы не щипал глаза. Линь Кэсун положила его на доску и разрежала вертикально посередине. Затем она взяла одну половинку и начала резать. Линь Кэсун заметила, что метод Айрис очень быстрый. Она знала, что, если будет резать медленно, то начнут щипать глаза. А на этой занятой кухне не было лишнего времени, чтобы замочить лук.

Ей оставалось только стиснуть зубы и резать так быстро, как только могла. Особенно под взглядом Айрис, когда Линь Кэсун чувствовала укол в спину.

Когда первая луковица была нарезана, Айрис протянула руку, чтобы схватить луковицу Линь Кэсун, позволив кусочкам высыпаться из ее пальцев. Она осмотрела их и неторопливо сказала:

— Несмотря на то, что действия были медленными, а толщина нарезанного лука неравномерной, по крайней мере, метод правильный. Продолжай в том же духе. Пеппер, присматривай за ней хорошенько. Обязательно проверяй то, что она нарезала.

— Да, шеф. — кивнул Пеппер.

Когда Айрис ушла, вся кухня засуетилась.

Навыки владения ножом Пеппера были хорошими, он разложил маленькие картофелины на доске и надавил рукой, провел ножом одним движением, и все картофелины были разрезаны.

Линь Кэсун последовала его примеру и тоже попробовала, но она не смогла надавить на столько картофелин сразу и попробовала только с тремя.

Пеппер только взглянула на Линь Кэсун, не дав дополнительных объяснений.

Сначала Линь Кэсун резала очень медленно, но постепенно на нее повлияла скорость Пеппера. Она стала быстрее брать картофель, прижимать его рукой, нарезать и бросать в тарелку, и даже Пеппер повернулся, чтобы посмотреть на Линь Кэсун.

Не прошло и получаса, как вся маленькая картошка была нарезана.

— Тебе действительно повезло, что ты не порезала пальцы. Тебе не нужно было гнаться за моей скоростью.

Пеппер развернулся и достал лук из морозилки. Только Линь Кэсун ошеломленно стояла на прежнем месте.

Только тогда она поняла, что действительно сравнялась в скорости нарезки с Пеппером, этим ветераном кухни.

Она подняла руки, посмотрела и подумала о лезвии, прижимающимся к ее пальцам, проходя мимо, и ее прошиб холодный пот.

Перед Линь Кэсун лежало несколько луковиц, прозвучал голос Пеппера:

— Продолжай.

Линь Кэсун вздохнула и, следуя методу Айрис, начала резать лук.

Она изо всех сил старалась не поддаваться влиянию Пеппера, который был рядом с ней, и перед каждым надрезом делала надлежащие приготовления. Например, определяла расстояние, которое освобождали пальцы или угол наклона лезвия, как только это было сделано, она резала без колебаний и изо всех сил старалась, чтобы каждый ломтик лука был одинаковой толщины, и при этом не испортить содержание сока в луке.

Пеппер посмотрела на Линь Кэсун и больше не произнес ни слова.

С девяти утра до одиннадцати Линь Кэсун была рядом с Пеппером и резала овощи.

И начиная с одиннадцати утра это было похоже на ад.

Сегодня был выходной день, и забронированных столиков было больше, чем обычно.

Отделенная стеной, Линь Кэсун слышала рев на кухне.

— Почему луковый суп для седьмого столика еще не готов?

— Жареные дамские пальчики для девятого столика!

— Пельмени а-ля мини итальянская пицца для третьего столика готовы!

Все были заняты, не поднимая головы.

И даже когда Айрис, осматривая кухню, прошла мимо Линь Кэсун, она намеренно остановилась и наугад взяла несколько кусочков лука из стоявшей перед ней миски, затем, не говоря ни слова, бросила их обратно.

Линь Кэсун ждала ее комментариев, но она не сказала ни слова.

Айрис хлопнула в ладоши, привлекая всеобщее внимание. Затем она дала задачу каждому человеку, включая Пеппера.

— Пеппер! Всего 12 человек, мистер Эллиот и его друзья, заказали пирог с лососем! Мне нужно, чтобы ты обращался с ним осторожно! И еще, есть 20 заказов на сырные рулетики с курицей! Вам нужно увеличить скорость выпечки!

— Да, шеф!

Когда Айрис понизила голос, вся кухня закипела.

— Эй, я оставляю все это тебе! — Пеппер положил перед Линь Кэсун маленькую корзиночку с чесноком: — Тебе нужно нарезать их тонкими ломтиками!

— О, ладно!

Нарезать тонкими ломтиками...

Пеппер, казалось, понял, о чем думала Линь Кэсун, и подвинул к ней стеклянную миску:

— Нарезь их вот так. Здесь не все показывают, тебе нужно научиться наблюдать и экспериментировать!

Не дав Линь Кэсун времени среагировать, Пеппер пошел заниматься лососем.

Линь Кэсун вдохнула и положила чеснок на ладонь, чтобы оценить толщину и угол надреза.

Она очистила чеснок и нарезала его ломтик за ломтиком, как в примере, который у нее был.

Поскольку нужно было резать тонко, ей приходилось быть очень осторожной, чтобы не порезать пальцы, поэтому ее прогресс был медленным.

Когда Пеппер закончил подготовку лосося, он обернулся, чтобы посмотреть на Линь Кэсун, и тяжело вздохнул:

— С твоей скоростью даже когда все посетители закончат трапезу, эти зубчики чеснока не будут нарезаны!

Когда он собирался научить Линь Кэсун, его позвал кто-то другой. Прежде чем уйти, он смог только сказать:

— Не будь такой деревянной! Помни о ритме!

Линь Кэсун посмотрела на ломтики чеснока и подумала о том, как Пеппер нарезал пять картофелин за один раз, и вдруг почувствовала, что ее нарезка чеснока была глупой и медленной.

Она очистила весь чеснок, сложила вместе зубчики одинакового размера и наклонила нож.

Сначала, когда она двигала ножом, весь чеснок укатывался, а потом она поняла, что пальцы, удерживающие чеснок, должны быть плотно прижаты.

От неуклюжести в начале Линь Кэсун пришла к медленному, но все же собственному ритму. Неважно, насколько потрепанными и занятыми были остальные, Линь Кэсун придерживалась своего ритма, который не казался ни торопливым, ни медленным до конца.

— Ломтики чеснока! Где ломтики чеснока?!

Плечи Линь Кэсун дрогнули, и Пеппер внезапно подбежал к ней:

— Сколько ты нарезала?

— Еще не закончила...

Линь Кэсун подумала про себя, что все кончено, она резала слишком медленно, на нее точно будут кричать.

Пеппер схватил стеклянную миску с ломтиками чеснока и посмотрел на Линь Кэсун так, как будто хотел что-то сказать.

— Извини...

Не говоря ни слова, Пеппер вложила стеклянную чашу в руки Линь Кэсун:

— Отдай это! Я закончу с остальным!

— О, хорошо!

Линь Кэсун схватила миску и побежала в сторону главной кухни, Айрис даже не посмотрела, кто это был, и просто забрала стеклянную миску.

Линь Кэсун немного нервно посмотрела на Айрис, когда она посыпала ломтиками чеснока поверхность тарелки, и подумала, что она что-нибудь скажет, но она молчала.

Линь Кэсун поспешила обратно к Пепперу и поняла, что тот измельчает чеснок с такой скоростью, что ножа не видно, на поверхности лезвия появляются тонкие ломтики чеснока, это было совсем как работа машины.

Очень быстро все зубчики чеснока были нарезаны.

<http://tl.rulate.ru/book/12730/2819196>