

Было очевидно, что своим намерением она хотела оживить настроение. Они не знали, было ли это стремление подделкой или нет. Чжо Минджун не мог понять.

Но одно он знал, то, что его сердце немного успокоилось. Потому что, если вы говорите жесткие слова, не только люди услышавшие это, почувствовали бы себя плохо, но и сказавший. Так что, Чжо Минджун не мог почувствовать себя хорошо после таких слов.

Хлоя также пыталась оживить, и если бы не она, эта неловкая атмосфера осталась бы. Как бы то ни было, Чжо Минджун почувствовал благодарность по отношению к Хлое. Потому что обременённый, он почувствовал облегчение благодаря Хлое.

"По крайней мере, у меня нет таких недугов."

Чжо Минджун усмехнулся и встал. "У меня тоже." Хьюго встал. И после этого, почти вся команда встала одновременно. Питер и Кая тоже. Они не могли отступить в такой ситуации. Чжо Минджун посмотрел на Каю и сказал.

"Я думаю, было бы не плохо, чтобы запланированные блюда сделать завтра, как думаешь? Шеф."

Кая, которая прислушивалась к Чжо Минджуну скривила лицо при слове шеф, её лицо не могло не напрячься и она посмотрела на него. Хьюго, который был рядом и услышал эти слова сделал слишком весёлое лицо.

"Сейчас, когда я смотрю на это, даже если это временно, шеф-повар остаётся шеф-поваром. Я тоже буду называть тебя шеф с этого момента, шеф."

"Я тоже, шеф."

"Шеф? Это хорошо. Это заставляет меня почувствовать себя на реальной кухне. Всё хорошо, так ведь шеф?"

Джоанна и Хлоя рассмеялись и посмотрели на Каю. У Каи было относительно спокойное лицо, но её уши покраснели. Кая открыла рот.

"Просто... исправьте рецепт."

"Да, шеф!"

Хьюго ответил как приветствующий солдат. А после этого, Кая закрыла рот.

Процесс готовки происходил в более комфортной обстановке. Члены команды начали делать то, что они уже планировали сделать, и Чжо Минджун делал также. Он начал делать суп из краба.

(П.П. *bisque de crabe* - Суп из краба.)

Суп(*bisque*) в Корее был супом из измельченного моллюска, краба или панцирей креветок и был широко признан. Однако, только на половину был правильным. Точнее говоря, Суп(*bisque*), это суп, сделанный из ракообразных и раковин моллюсков. Но не надо было их измельчать.

Первым делом, Чжо Минджун обработал овощи. Сельдерей, морковь, лук, чеснок, петрушку, тимьян, соль, оливковое масло и лавровый лист. Чжо Минджун нарезал эти овощи и положил их в кипящую воду. Он планировал сделать овощной бульон.

На самом деле, когда ты делаешь суп(bisque) обычным образом, рекомендуется использовать куриный или рыбный бульон. Однако, если он хочет сделать его прямо сейчас, ему бы пришлось использовать фабричный, и Чжо Минджун считал, что лучше использовать овощной бульон, нежели делать так. Для начала, у его овощного бульона вкус будет выявлен более аккуратно, чем у фабричного.

Он поставил бульон на огонь и Чжо Минджун приступил к обработке краба. Это был данженский краб, и его обычно едят на западном побережье Америки. Он был не из маленьких. Даже веса в нём, примерно 1кг.

Но, чем больше он был, тем с ним, так или иначе, было удобней. Чжо Минджун вывихнул суставы краба и тщательно очистил от панциря. Такая работа будет простой для тех, кто каждый день работают с крабами. Выковыривая сырое мясо. Однако, Чжо Минджун к этому не привычен, так что он мог быть лишь осторожнее. Потому что если он приложит даже немного больше силы, то мясо будет крошиться.

'Возможно, причина в кулинарной оценке равной 7, также из-за тяжести работы.'

Чжо Минджун подумал и ухмыльнулся. Суп из краба, который он делал сейчас, делается помещая мясо краба в тарелку горячего супа.

"Минджун, всё в порядке?"

"Наполовину готово."

"Вау, уже?"

Хлоя удивлённо спросила. Чжо Минджун слегка взглянул на неё. Хлоя сказала, что собирается делать сибаса на гриле, но она по-прежнему была занята обработкой рыбы. Чжо Минджун открыл рот.

"Хочешь, чтобы я тебе помог?"

"Нет, я почти закончила."

"Если что нужно, просто попроси. Потому что я закончу в ближайшее время."

"Да."

Вскоре, овощной соус был готов. В это время готовился суп(bisque).

Чжо Минджун уменьшил огонь до среднего и половил сливочного масла и масло канола на сковороду. А когда масло немного подтаяло, он положил нарезанный лук-шалот. Лук-шалот, это сорт лука, имеющий более жидкую консистенцию и также более нежный вкус. Когда вам нужен вкус лука, но в тоже время чтобы он не был чрезмерен, будет хорошей идеей добавить этот лук.

(П.П. Канола (англ. Canadian Oil, Low Acid, канадское масло пониженной кислотности) — пищевое растительное масло с низким содержанием эруковой кислоты, производящееся из рапса и, в меньших объёмах, технической репы (турнепса), а также сельскохозяйственная культура, семена современных канадских сортов рапса (*Brassica napus*) и *Brassica campestris* с пониженным содержанием эруковой кислоты и глюкозинолатов.)

После этого, он слегка обжарил лук-шалот, он добавил его в соус, а также сливки и приправил солью и перцем. И теперь, подошло время для краба. Точнее говоря, он положил панцирь и внутренности краба. Затем он поварил пять минут, после чего, он налил сухого белого вина и продолжил варить.

После этого, он должен использовать сито для супа(bisque). Потому что в нем не должны оставаться внутренности и панцирь. И сито, очевидно, будет лучше взять потолще.

Он налил суп в тарелку, в которой уже было мясо краба. А затем, положил тонко нарезанный свежий эстрагон, это конец. Эстрагон - трава со сладким и пряным ароматом настолько тонким, что французы его называли королевой специй. Он считал, что эстрагон сохранит вкус крабового супа(bisque).

Чжо Минджун медленно выпил ложку супа. Изначально, он не почувствовал воодушевления. Сладкий и солёный вкусы сначала стимулировали его язык, а когда суп полился по горлу, он почувствовал уникальный вкус и аромат, заполняющий его рот.

Когда он пришел в себя, он счастливо улыбнулся. От такого вкуса невозможно не улыбнуться. А теперь, Чжо Минджун попробовал крабовое мясо. Мягкое и нежное мясо, легко крошится как тофу. Он раздавил его языком и нёбом. И рыбного запаха вообще не было.

"Это вкусно?"

Хьюго, который готовил оссобуко слегка взглянул на него. Чжо Минджун ответил улыбкой. И этого было достаточно. Хьюго, помешивая пюре, открыл рот с серьёзными глазами.

"Дай мне попробовать."

"Я не хочу. Если ты попробуешь, ты не получишь воодушевления после того, как мы будем есть. Потому что нет ничего мощней, чем первая проба."

"Нет, я оценю это с тем, что я ем сейчас, так что, дай попробовать."

"Я не могу. Запах пюре попрежнему остаётся во рту и носу, так что я чувствую себя очень печально, что ты не можешь поесть моего супа."

"Ах ты, подлый упрямец."

Проворчал Хьюго и отвернулся. Чжо Минджун ухмыльнулся и осмотрелся. Все были заняты, но все они заканчивали. Хьюго, Хлоя и Питер, которые в основном готовили соус, не прикасались к мясу. Нет, если говорить точнее, это не касается Питера. Потому что его индейка уже в духовке.

'Изменил ли он рецепт?'

Из-за ужасного рецепта с применением горчицы, случился скандал. Если бы Питер умеет думать, то он приготовит её используя другой метод.

Чжо Минджун вновь повернулся. И его взгляд упал на Каю. Она наблюдала за ним сидя на стуле со скучающим выражением на лице. Она могла быть только такой. Потому что, не смотря на то, что они готовят ужин, они подготавливаются к заданию. Кроме того, Кая была шеф-поваром. Здесь не было сковороды для неё.

"Выпечка готова."

Сказал Карлос, ответственный за выпечку. В отличие от своего бразильского имени, его лицо было белее, чем у белых людей, а его глаза были настолько голубыми, что в них было неприятно смотреть. Однако, бублик, имеющий темно-коричневый цвет, чем-то напоминает бразильский народ.

(П.П. Автор, ты где такую траву качественную достал? Мне тоже хочется, что бы различные бублики и пряники казались людьми, а ещё, чтобы они могли разговаривать. :3)

Кая встала, так как время скучать подошло к концу.

"Хорошо, все собрались. Давайте поедим."

Все остановили свои руки и уселись на свои места. Бублик Карлоса был подан и была хорош приготовлен, но по правде говоря, это не достаточно хорошо, со вкусом Чжо Минджун. В первую очередь, Чжо Минджуну не нравились бублики. И ему также не нравился вид сливочного сыра. После нанесения бананового сливочного сыра и съев наполовину, он встал. Теперь была его очередь.

Суп из краба был в качестве закуски. Чжо Минджун расставил тарелки в которых было сырое мясо краба и налил суп при помощи чайничка. По правде говоря, ему нужны были другие идеи, когда он готовил для судей. Потому что он собирался быть оценен теми же конкурентами. Показывать свой табель успеваемости перед учителями и друзьями, это совершенно другое. Но, конечно же, если он следует системе, то об оценке ему незачем слишком беспокоиться.

[Крабовый суп]

Свежесть: 81%

Происхождение: слишком много ингредиентов, чтобы показать.

Качество: выше среднего(Ингредиенты:среднее)

Кулинарная оценка: 7/10

К сожалению, качество выше среднего, он не мог ничего с этим пожелать. Потому что краб, используемый в блюде был не свежим, а замороженным. Так что, он мог только неудовлетворённо смотреть на кулинарную оценку.

Чжо Минджун спросил с нервным выражением на лице.

"Это вкусно?"

"...Это превосходно. Хотя это впервые, когда я ем сырое крабовое мясо, я не думал, что это будет так вкусно. Ощущение рыбы совершенно отсутствует."

"Сырое мясо и суп... забавное сочетание."

Каждый оставил хороший комментарий. Они не говорили официально. Ты можешь не знать многих вещей, но они были людьми, которые официально ещё не присоединились к кулинарии. Чжо Минджун рассмеялся, как если бы ему полегчало. Смотря на такого Чжо Минджуна, Хьюго ухмыльнулся. Это была красивая, но слащавая улыбка, характерная для испанцев.

"Даже если у тебя абсолютное чувство вкуса, ты нервничаешь, когда другие пробуют твою еду?"

"Конечно же. Потому что мой вкус не является стандартным вкусом."

"Ну, не волнуйся. Этот вкус может кому-то не понравиться, только если у него есть аллергия или он боится крабов."

"К счастью, если так оно и есть."

Чжо Минджун улыбнулся, а затем посмотрел на Каю и Питера. Только они ещё не оценили блюдо. Питер сказал с нелепым лицом.

"Это вкусно."

"...Мне тоже."

Кая последовала за низким голосом Питера. А затем, Питер слегка взглянул на Каю. Однако, Кая закатила глаза и проигнорировала Питера. Чжо Минджун увидев это, внутренне вздохнул. Хотя это было бы странно, быть друзьями после ссоры, но даже так, он чувствовал сожаление за отношения Каи. Как бы то ни было, она всё ещё оставалась шеф-поваром.

Но, скорее он чувствовал, что он на себе испытывает роль шеф-повара. И эта ситуация ему не очень понравилась. Если бы он выбрал шар шеф-повара, то он бы чувствовал себя сейчас более комфортно. Потому что это дало бы ему квалификацию.

Однако, она всё ещё его товарищ по команде. Вести себя как её защитник или взять на себя роль шеф-повара, было бы забавно. Чжо Минджун закрыл рот и повернул голову. Вскоре, Хлоя подошла с тележкой, с находящимся на ней жареным сибасом. Белый соус, который он впервые увидел, казался смешением белого русского и соуса велюте.

(П.П. не знаю какой русский соус, ибо ихдохрена и много

Велюте (франц. Veloute) – белый базовый соус, который подают к блюдам из птицы, рыбы или же используют в качестве основы для других соусов.)

После того, как он попробовал, он мог описать свои чувства несколькими словами. Вкусно. Очень вкусно. С учётом того, что жарить рыбу было трудно, и смотря на то, что снаружи она была хрустящей, а внутри нежной, ощущение стейка, которое можно объяснить словом профессионально.

Сочетание соуса велюте также превосходно. На первый взгляд, кажется, соус карбонара, но нежирный соус вывел аромат сибаса на новый уровень. Сок, выходящий, когда он жевал сибаса с соусом велюте, казалось, был единым целым.

(П.П. Карбонара - соус добавляемый в пасту(Макаронные изделия))

Чжо Минджун восхищаясь открыл рот.

"Это... это действительно вкусно, Хлоя."

Хлоя широко улыбнулась. Но вопреки тому, что он ожидал, из её рта вышел вопрос.

"Правда? Какая оценка?"

Улыбаясь ответил Чжо Минджун. Когда она планировала задать ему этот вопрос?

"8 баллов"

"Он... итак, 8 баллов это немало."

Хлоя рассеянно посмотрела на своё блюдо. А у команды, евшей сибаса было совершенно другое выражение лиц. Они также знали, что оно было восхитительно, но когда Чжо Минджун сказал, что оно было блюдо на 8 баллов, вкус ощущался ещё более роскошным и изысканным.

Но после этого сладостная атмосфера разрушилась. Это был Питер. Не то чтобы он что-то натворил. Проблема была в его блюде из индейки. Запечённая индейка, которая была напичкана зеленью и овощами, не так уж и плоха, но это, конечно же, не то блюдо, которое можно назвать прекрасным.

Точнее говоря, это была домашняя пища. Он сделал и нанёс коричневый соус в сопровождении с зелёным луком... Но также существует проблема внутри. Они могли почувствовать жженный вкус в коричневого соуса. Это не то блюдо, которое можно предоставить клиентам.

То, что вызвало у него головную боль, было то, что даже после представления этого блюда, он попросил оценить блюдо. А также стоял с выражением ожидания. Однако, он не мог назвать ему хорошую оценку из-за этого. Потому что он не врал, когда дело доходит до кулинарии.

"5 баллов."

"А наивысший балл, 10?"

"Да."

"...Оставляю это. Пробуйте между собой. Я пойду на первый этаж."

Питер вышел из кухни с лицом, полным досады и разочарования, а также несчастья. В тихой обстановке, Чжо Минджун открыл рот, как будто вспомнил о чем-то.

"Он ушел не помыв посуду."

<http://tl.rulate.ru/book/150/10286>