Незачем стесняться. Сейчас ему дали два варианта, и Чжо Минджун решил.

Алан и Джозеф были поварами с совершенно противоположными характерами. Джозеф, был поваром основывающийся на ортодоксальной кулинарии, а Алан предпочитал оригинальность.

Но не было стороны худшей или лучшей. Только, у него такое чувство, что он будет больше рассматривать навыки, нежели рецепт. Поэтому, лучше пойти туда, где он может применить свои способности с рецептами. Потому что сильнейшее, что было у Чжо Минджуна, это конструирование рецептов при помощи системы.

Чжо Минджун посмотрел по сторонам. Здесь было семь человек, вышедших с ним из кухни. Кая, Андерсон, Хьюго, Карлос и другие. Хлоя и Марко остались на кухне.

Неожиданным стал Андерсон. Поскольку готовка и характер Андерсона были встревоженными и упрямыми. Ортодоксальная кулинария ему больше подходит, нежели стимулирующая. Думал Чжо Минджун.

Когда он посмотрел на Андерсона, думая так, он не остановился и нахмурился.

"Что? Почему?"

"Ничего."

"...Что за? Не заставляй меня любопытствовать и выкладывай давай."

"Правда, ничего особенного. Я просто нашел это интересным, то что ты выбрал Алана, а не Джозефа."

"И почему интересно?"

"Просто так. Ты обычно ортодоксально готовишь."

Андерсон улыбнулся и ответил.

"Если ты можешь готовить ортодоксально, ты сможешь готовить что угодно."

"Верно. Хорошо тебе."

Чжо Минджун покачал головой, как если бы ему надоело. Андерсон нахмурился, смотря на то, как Чжо Минджун ведёт себя подобным образом, но ничего не сказал. Кая, смотревшая на них, цокнула языком и сказала.

"Вы дети?"

"...Я почувствовал себя очень странно, услышав тебя."

Потому что самой инфантильной и избалованной была она. Она сказала с грубым лицом

"Я ещё подросток. В таком возрасте не нужно действовать как взрослый."

"Сейчас, когда ты это сказала, я уверен."

Чжо Минджун кивнул и улыбнулся.

Сад Великого Шеф-Повара был размером с большой стадион. Чжо Минджун продолжал идти с нервным выражением на лице. Он сделал правильное решение? Он не узнает. Пока не испытает.

Алан стоял под густой ивой. Перед ним стоял стол, а на нём была тарелка, накрытая крышкой. Каждый раз, когда дул ветер и сотрясал ветви, солнечный свет создавал тени за Аланом, будто течение реки. Довольно романтично, это выглядело так, будто бы экран со сломавшимися пикселями.

"Вас семеро? Больше, чем я ожидал. Я думал, что вы не придёте, потому что я вам не нравлюсь."

Алан сказал таким голосом, что ты не смог бы понять, шутит он, или нет. Конечно же, Чжо Минджун и другие участники посмотрели на него неловкими лицами. В это время, вы можете сказать, что почувствовали странную дистанцию. Можно сказать, что это его слова были глубоки, или он был в 4D? Алан открыл рот.

"Как вы думаете, какое будет задание, придя ко мне? Хьюго. Ответь мне."

"Ух... повторить авторское меню повара, или повара угостившего вас понравившимся ему блюдом. Я думаю, что это одно из этих двух."

"Хорошо, если я должен буду выбрать один из вариантов, я буду ближе к последнему."

Сказал Алан и посмотрел на них многозначительно. Он медленно открыл рот.

"Я задам вам вопрос, прежде чем объявлю тему задания. Я дам вам последний шанс, перейти к Джозефу. Вы измените свой выбор?"

Участники растерянно переглянулись между собой, но, кажется, никто не изменил своего решения. Потому что не было никакого смысла в смене, даже прежде чем они узнают о задании. Алан кивнул.

"Прекрасно. Тогда, я скажу вам содержание задания."

Сказал Алан и убрал крышку с тарелки. В этот момент послышался смех. И исходил он от Чжо Минджуна. Он безнадёжно посмотрел на содержимое тарелки. Кажется, оно было сделано с верностью основам, а не фантазии. Он увидел гладкий белый рис, и аромат, который исходил от сыра, вместе со слабым ароматом лука и лука-порей.

Ризотто. Корейцы склонны думать, что это итальянский поккымпап, но на самом деле, это блюдо ближе к рисовой каше. В Италии ризотто принято рассматривать как первое блюдо наравне с пастой или равиоли. На празднике им принято заменять пасту, но обычно, это блюдо едят как семейную трапезу.

Ризо́тто (итал. risotto, означает «маленький рис») - блюдо из риса с овощами, одно из самых распространенных в Италии. Существует множество вариантов приготовления, например со спаржей, с артишоками, цветной капустой, сельдереем или цукини, но все они готовятся на

бульоне, с добавлением вина и сыра. На фото венецианский вариант (с зеленым горошком и морепродуктами).

Поккымпап - жареный рис с кимчи и яйцом, зачастую на выбор добавляется мясо или морепродукты, например креветки

Равиоли (итал. ravioli) — итальянские пельмешки с различной мясной или овощной начинкой. Благодаря высокому содержанию теста (которое и готовится и заворачивается немного по другому, нежели в пельменях) итальянцы относят равиоли к пасте.

В Италии это блюдо столь же любимо, как паста и пицца. Внезапно, Чжо Минджун засомневался. Алан итальянец? По правде говоря, он не очень беспокоился о нём, так что, он не знал его родины. Но, к счастью, его сомнения тут же развеялись. Алан разложил ризотто по семи тарелкам.

"Я родился и Италии. Это очевидно, что паста и ризотто у меня были повседневной пищей. Вот почему я могу точнее оценить вкус. Вы должны приготовить ризотто учитывая стандартные методы приготовления, и в то же время, угодите моему рту. Вы можете использовать любые ингредиенты, какие пожелаете. Просто не забывайте, что это будет ризотто."

Сказал Алан строгим голосом. Чжо Минджун взглянул на лица других участников. Трое казались очень уверенными, в трое других нет. Андерсон и Хьюго были уверены. Кстати, был момент, когда Хьюго сделал итальянское оссобуко идеальным способом.

А когда Чжо Минджун спросил его, в чем его секрет, то не было ничего особенного. Опыт работы. Его бабушка итальянка, готовила ему множество блюд итальянской кухни, а после этого он и сам готовил их несколько раз. А также, он сказал, что оссобуко было одной из его специальностей, это убедило его в 8 баллах.

'Если соединить уровень готовки и опыт, появится блюдо, превзошедшее все ваши ожидания...'

По правде говоря, он завидовал. Чжо Минджун не мог есть хорошо приготовленные блюда, из-за корявеньких навыков готовки своей мамы. Еда Ли Хе Сон всегда была очень солёной или требовала приправ, и было множество раз, когда еда была приготовлена не правильно.

Верно, у Чжо Минджуна была проблема. Его готовка не имеет фундамента. Он брал блюдо из сети или телетрансляций и повторял блюда, которые казались вкусными. У него не было границ, и результат был таким же, он стал готовить самые разнообразные блюда. Однако, нельзя сказать, что это были его собственные блюда. Потому что еда, не имеющая колорита Чжо Минджуна, была очевидной и тусклой.

Он был встревожен, но он не мог ничего с этим поделать. Опыт, который он накопил за свою жизнь, нет, именно проблема идентичности, а не опыт.

В этот момент. Алан посмотрел на Чжо Минджуна и сказал.

"Минджун. Ты показал нам абсолютный вкус. Сможешь ли ты угадать все ингредиенты для ризотто?"

Он не ожидал такого. Но он понял. Потому что это способность просто бездарно пропадёт в эфире, если не показать чего-нибудь хорошего. Чжо Минджун съел кусочек ризотто и медленно открыл рот.

"Лук-шалот и лук смешанный в соотношении 1 к 1. Порубленный чеснок и рис арборио. Так как это итальянское блюдо, хорошо было бы использовать итальянский рис. Это очевидно, но тут соль, а также белое сухое вино."

(П.П. Арборио — сорт короткозернового риса, названный в честь коммуны Арборио, находящейся на территории Паданской равнины Италии, где он растет. Арборио — круглый рис, в приготовленном виде приобретает кремовость и «резиновость», за счет высокой доли содержания амилопектина в крахмале. Используется для приготовления ризотто и в приготовлении рисового пудинга.)

Чжо Минджун задержал дыхание. Участники смотрели на него с непостижимыми лицами. Чжо Минджун продолжил говорить.

"Здесь пармиджано реджано. Немного перца, для остроты, как очевидно, оливковое масло и соус из моллюсков. Это, кажется, всё?"

(П.П. Тот же пармезан.)

"...Верно."

Алан посмотрел на него ещё не привыкшим лицом. Временами, появлялись выдающиеся эпикурейцы, которые могли угадать все ингредиенты, как Чжо Минджун. Однако, они не могли назвать все ингредиенты со стопроцентной уверенностью. Он различил лук-шалот и лук? Это те ингредиенты, которые вы не поймёте, как их различить, если вы заранее не узнаете, были ли они в блюде. Хотя, съев не зная, всё было бы иначе. Разве нормальные люди не способны отличить колу от содовой?

Так он мог только увериться в Чжо Минджуне при помощи этого блюда. Картины, нарисованные дальтоником и обычным человеком, в зависимости от того, как человек видит цвет, всё может измениться. В принципе, это всё потому, что вы просто видите мир по другому. И он думал, что мир вкусов Чжо Минджуна был другим. Он так считал. Что если у Чжо Минджуна абсолютность вкуса лучше, чем у него, то вкусы будет таким роскошным и деликатным, что его ни с чем не сравнить.

Взгляды участников стали пристыженными. Они знали, что Чжо Минджун был гением, по поводу чувства вкуса, но был взгляд, который просто не смог к этому привыкнуть. Андерсон нахмурился, и попытался прочувствовать все названные Чжо Минджуном ингредиенты. Но это было трудно. Вкусы, которые со временем потеряли свой первозданный вид.

'Как он смог прочесть все эти ароматы?'

Перед таким талантом, он мог лишь завидовать. У него было такое чувство, что мир вкуса Чжо Минджуна был красивее и счастливее, чем у них. Но, конечно же, в реальности всё было иначе.

"Хорошо. Теперь, когда закончилось это небольшое отступление, мы вновь вернёмся к главному. Если вы посмотрите на названные ингредиенты Чжо Минджуном, то поймёте, что здесь просто нет ничего особенного. Но вкус... это немного неловко говорить самому, но я считаю, что вы были им удовлетворены."

Участники кивнули. Ризотто Алана было настолько вкусным, что заставило их забыть о том, что они на задании. Алан продолжил говорить.

"Я хотел дать вам только это. То, что ризотто должно быть таким. Не вкладывайте вашей чрезмерной жадности. Если вы будете придерживаться этого, я считаю, что получатся отличные ризотто."

"...Ризотто."

Пробормотала Кая вполголоса. Её голос, кажется, был недовольным, потому что она сейчас нервничала. Потому что из-за своего характера, когда она злится, вокруг неё возникают шипы.

Даже с первого взгляда можно понять, что у неё не много опыта в этом. И также было с Карлосом. Их лица были настолько бледными, что он сам из-за них плохо себя чувствовал.

'У меня сейчас такое же лицо?'

Чжо Минджун протянул руку и пощупал лицо. Но, несомненно, он никак не мог понять, какое у него было лицо. Алан открыл рот.

"Один из вас, и один из участников последовавших за Джозефом, будут дисквалифицированы. Но, конечно же, если ваши блюда будут настолько совершенны, что я не смогу вас дисквалифицировать, сегодня может быть день без дисквалификации. Мне также хочется, чтобы настал такой день. А теперь, идёмте."

С учетом того, что они все проделали весь этот путь в сад, это было было небрежное объявление задания. Но, несомненно, они будут показаны в эфире, как они были взволнованны...

"Ты сможешь хорошо сделать ризотто?"

На этот неожиданный голос, Чжо Минджун повернул голову. Это была Кая. Чжо Минджун покачал головой.

"Если честно, это не моя специализация. Но я буду упорно работать."

"Кажется, у тебя вообще нет никакой специализации."

"...Сейчас, когда я об этом подумал, похоже что так и есть."

После её слов, он издал смешок, будто бы освободился от напряжения. Но он, кажется, неловко рассмеявшись, заставил себя не смеяться и сказал.

"Даже так, твоя еда вкусная.

"...Это было?"

"Да. Оно."

"Ох, подожди. Давай остановимся. Иначе они снова отредактируют."

После того как она сказала это, она посмотрела на оператора, который следовал позади. Как только оператор бесшумно рассмеялся и показал взволнованное лицо, она ворча сказала.

"Ты возьмёшь это, так?"

Оператор ничего не ответил. Она не ожидала ответа, она повернулась с холодным лицом, чтобы взглянуть на Чжо Минджуна. Оператор усмехнулся. Может ли эта молодая леди знать, что её действия на экране выглядят очень очаровательно?

http://tl.rulate.ru/book/150/12164