

По правде говоря, он не чувствовал особой привязанности к корейской кухне. И на это у него было много причин. Еда его матери была не вкусна, и рядом с домом не было хороших ресторанчиков.

Теперь, когда он на это взглянул, все корейские блюда, которые он пробовал, были пересоленными, сладкими или очень острыми. То, что больше подходило по вкусу, были миёккук или пибимпап, которые он делал в прошлом задании. Он также не любил выдержанную, обыкновенную белую кимчи.

Современные люди следуют стимуляциям. И корейцы не были исключением. Трудно найти ресторан, в котором бы не использовали глутамат натрия, а также использовать другие провокационные ингредиенты, чтобы компенсировать этот недостаток. Также были магазины, в которых достигали успеха при помощи простого и лёгкого аромата, как Пхеньянский нэнмён, но, сколько людей, которые будучи не эпикурейцами, считали его восхитительным?

А значит, кимбап – замечательное блюдо. Приправ там не чрезмерно, и простой вкус. Но даже так, людям нравится, если только не добавлять каких-нибудь странных ингредиентов, то будет вкусно. Вот почему. Именно поэтому Чжо Минджун рекомендовал его товарищам по команде. Но, конечно же, они думают о норимаки.

Но даже подумай они о норимаки, Чжо Минджун получит определённый ассортимент продукции. Поскольку, перед тем, как принять участие в Великом Шеф-Поваре, он множество раз ел кимбап в магазинах суши, как ни странно.

Когда он заходил в ресторан, желая поесть суши, он удивлялся огромному количеству клиентов. И также был удивлён, что вместо нормальных суши, кимбап и норимаки занимали весь стенд. Он знал, что белым людям не нравятся водоросли, но из этого несчётного количества клиентов, половина была азиатами.

Он мог сказать, что суши и его разнообразие преуспели в мире.

Вот почему ему было легче на сердце перед его командой. Неважно, что ты положишь в кимбап. Все будут считать его норимаки. Итак, идея готова.

Он дал им обычный корейский кимбап. Огурцы, маринованный редис, яйца, морковь, ветчина и корни лопуха. Он пользовался консервированной ветчиной, но проблем быть не должно. Потому что он просто хотел до них донести основы корейского кимбапа. Андерсон немного разжевал и нахмурился.

«Это, что за масло ты говорил, было использовано?»

«Кунжутное масло.»

«Аромат масла очень сильный. Я думаю, было бы лучше добавлять его поменьше, или использовать другое. Мне нравится, что там нет уксуса или бурых водорослей. Остаётся только свежий вкус риса в сопровождении других ингредиентов. Но я думаю, что надо бы расставить приоритеты и не давать рису плохо пахнуть.»

«А не от водорослей ли у него неприятный запах?»

(П.П. тут обычные водоросли, в бурых содержится йод, привкус которого неприятен и впитывается рисом.)

«Я не знаю, если я отдельно их съем, но если есть их в сочетании с рисом, то получается неплохо. Я не чувствую сильного рыбного запаха. Я лишь говорю объективно. Нет ничего, что указывало на использованное сочетание ингредиентов. По крайней мере, мне нравится.»

После слов Андерсона, Чжо Минджун вновь начал дышать. Обычных для западников морских водорослей не было, но норимаки удались. Причина в том, что уксус или морские водоросли дают неприятный аромат рису. Он беспокоился, потому что в корейском кимбапе нет уксуса или бурых водорослей, чтобы улавливать этот характерный неприятный аромат.

«Может быть, это из-за кунжутного масла?»

«Я не знаю. Позже сравню. Почему бы тебе самому не попробовать, ведь у тебя абсолютное чувство вкуса?»

«Ну, вообще, трудно понимать собственное блюдо.»

«Здесь не так много для абсолютного вкуса.»

Ухмыльнулся Андерсон. Джоанна посмотрела на кимбап и открыла рот.

«Что за в нём ингредиенты? Карааги, бифштекс, икра морского ежа, тунец, жареные креветки с авокадо, копчёный лосось, овощи и различные яйца, и... я съем ещё. Какие они? Я думаю, там было больше ингредиентов. Ах, Минджун. Твоё... трудно столь много съесть. В любом случае, это те же корейские норимаки.»

(П.П. Карааги - курица по-японски.)

«Некое куриное тандури, шашлык из свинины, и обыкновенный кимбап сделанный мной. И корейские норимаки... в меню можно вписать как корейские норимаки. Для начала, нам надо смешать масла кунжутное с оливковым, или просто пользоваться оливковым. И думаю, что лучше будет подавать тонкими кусочками, как вы ранее ели.»

«Нет, давайте не так, давайте делать норимаки размером в 1 дюйм, и уйдём от обычных норимаки размером с палец. Как насчёт такого? Я считаю, что если порезать их так, то они будут очень удобными. А также, я думаю, что это будет различаться в зависимости от человека.»

«Это прекрасно. Но я думаю, что нам стоит подготовить 1-дюймовые заготовки заранее. Я думаю, людям это понравится. Потому что они к такому привыкли.»

Как он и говорил, съедая кимбап с авокадо и копчённым тунцом, чувствуется маслянистый вкус авокадо, солёного тунца, и, помимо этого, аромат перца чили. Этот пряный аромат чувствовался очень хорошо. Чувствуя его кончиком носа, ему становилось холодно и он, открыв глаза, хмурился, как человек, съевший что-то кислое.

Это было восхитительно. Кулинарная оценка 6, но ничего не поделаешь. Потому что он положил копчёного тунца и авокадо с чили, и просто свернул. Вероятно, даже 6 баллов получить, это уже событие.

«Кто сделал этот?»

«Я.»

Ответившим оказался Андерсон. У Чжо Минджун от удивления сильно расширились глаза.

«Это действительно вкусно. Копчёный лосось такой нежный.»

«Несомненно. А этот кто сделал?»

«Этот мне не вкусен.»

Прямо сказал Питер. Взгляд Андерсона стал острее. Питер поспешно помахал руками и сказал.

«Это не то, чтобы приготовленное тобой было странным. Просто я уже чувствую водоросли языком. Этого достаточно? Я не думаю, что это не проблема, что там водоросли.»

«...Ммм. Здесь есть нечто подобное. Это называется рисовый сэндвич. Но он тебе не нравится?»

«Просто, я с этим не сталкивался. Я думаю, найдётся несколько клиентов вроде меня, так что, думаю, будет неплохо добавить в меню несколько блюд без водорослей? Вроде тех рисовых сэндвичей, о которых ты говорил.»

Слова Питера были уместны. В этот момент, Чжо Минджун всерьёз подумал о его предложении. Андерсон покачал головой и сказал.

«Нет ресторана, способного удовлетворить требования всех. Если нет, продавали бы они говядину? Индусы её не едят. И тем более, в таком маленьком месте, как фургон. Мы просто должны продавать то, что вам нужно. А если бы это был не транспорт, а ресторан, твои слова были бы правильными. Ведь есть люди которые просто терпеть не могут водоросли, и могут просто уйти. Но это фургон. Здесь нет необходимости об этом беспокоиться.»

Слова Андерсона казались правильными. Джоанна в восхищении открыла рот.

«Ты подумал обо всём этом за столь короткое время? Разве ты не очень умён?»

«Я вырос в доме поваров. Это всем известно. А также да, я умный.»

«...И лишь как умный человек, ты всем кажешься отстойным.»

После слов Джоанны, Андерсон фыркнул 'Хмпф' и сказал.

«Даже так, мало людей не пробовавших норимаки. Я думаю, лучше будет написать норимаки суши, а не норимаки. Ведь множество людей их не захочет пробовать, если не будет сказано, что это суши.»

«Это определённо убедительно.»

Джоанна открыла рот. Она подняла сотовый и показала созданное ей сообщество.»

«Если мы объявим, что мы будем в том или ином месте, не придут ли зрители туда толпой? А если сказать, что Минджун лидер, а также об основном блюде в виде норимаки, множество людей должны будут к нам прийти. Потому что норимаки сделанные азиатом и норимаки западника это совершенно разные вещи. Ну и, у Минджуна много фанатов.»

«...У меня много фанатов? Впервые слышу.»

Джоанна засмеялась и резко сказала. 'Кая'. Чжо Минджун вздохнул и сменил тему.

«Я слышал, что они собирались опубликовать это на главной странице Великого Шеф-Повара.»

«В первый день, конечно же мы всё продадим. Но проблемы будут после этого. Чем больше будет отрицательных комментариев, тем меньше будет клиентов.

«А что, если будут люди, которые напишут жёсткие комментарии, даже не попробовав?»

«Беспокойства не исчезнут. Позволим этому быть.»

Ответил холодным голосом Андерсон. Смотря на него, у Чжо Минджуна появилось ощущение, что он и в правду из дома поваров. Возможно, он уже испытал проблемы, с которыми мы сейчас сталкиваемся.

«Что? Почему ты так на меня смотришь?»

«...Хорошо что я выбрал тебя, так ведь?»

Андерсон фыркнул.

«Это лучшее решение в твоей жизни.»

-

Великий Шеф-Повар расположен в штате Иллинойс, Чикаго. Аренда авто также была в Чикаго. Однако, в течение всего того времени они не могли почувствовать правильный Чикагский воздух. И ели небрежную пищу в Чикаго.

Чикагская пицца пепперони. Там было столько помидор и пепперони, что вы их просто не различите, она окрашена в красные цвета, а поверх теста начинки наложено с палец толщиной. Чжо Минджун медленно нарезал куски пиццы, которую трудно поместить в рот. Мощный вкус сыра, но липкое и густое тесто скрывали его. Это было гармоничное блюдо. Однако, Андерсон нахмурился.

«Это хорошо, что её много, но ты должен быть в состоянии съесть всю. Они могут давать то, что даже в рот не помещается?»

«Почему? Не имеет значения, если ты сам можешь нарезать.»

«Настоящую пиццу едят руками.»

В этих аспектах, Андерсон был очень требователен. Иванна спросила, жуя пиццу.

«Минджун, какая у этой пиццы оценка?»

«Ты можешь перестать задавать вопросы о моей оценке? Я оцениваю не еду, а процессы готовки.»

«Так ты не можешь оценивать непосредственно еду?»

«Сравнительно. Это тяжело для объективной оценки. Так как я чувствую насколько сложен аромат, и то, как было приготовлено.»

«...Итак, сколько баллов?»

В заключении, они всё же хотят узнать у него оценку. Чжо Минджун ответил, после того как проглотил пиццу.

«7 баллов. Тесто очень хорошо сделано. Просто, в этом месте продают лучшую в городе.»

«Хмм. Я думала, что будет 8.»

«Как я уже сказал, на вкус не 7. Чтобы блюдо было выше уровнем, нужно высокоуровневые методы готовки. Норимаки, которые мы делаем просты. По сравнению с обычными способами готовки, вкус получается довольно стабильным.»

И это была самая главная причина, почему они предлагают норимаки. И в то же время, это одобрила команда. Можно сделать множество видов, и в то же время, сочетание водорослей и риса придаёт чувство надёжности.

Но самым большим плюсом, это то, что вся еда в фургоне. Изменчивость, цены и выгода. Ингредиенты, для приготовления норимаки не стоят и бакса. Однако, нормальная цена для них 2-3 доллара. А также, учитывая небольшой размер и то, что их можно хранить в фургоне, от них многого ожидали.

Время было уже за 9. Чжо Минджун открыл рот.

«Давайте быстро доедайте и готовьтесь. Нам нужно открыться к 11:30.»

Норимаки не закуска, а пища. Если пропустить обеденное время, последствия будут огромны. Чжо Минджун первым встал с места и проверил мобильник. Было множество комментариев в интернете, о еде на колёсах Великого Шеф-Повара. Кажется, это привлекло тысячи людей или даже десятки тысяч. Конечно же, среди них было не так много тех, кто живёт в Чикаго.

Сорт риса, кошихикари. По сравнению с корейским рисом, кошихикари был не намного лучше. Китайский рис был неплох для использования в кимбапе или норимаки.

Он не добавлял других видов риса. Он не знал, насколько это полезно для здоровья, смешивать различные виды рисов, но на вкус отвратительно. Особенно, здесь не о чем говорить, если он готовит норимаки. Люди приходят к фургону за едой, а не благосостоянием.

Железный котёл, используемый для 150 человек. В одной партии норимаки используются 3 ложки риса. Поэтому, они смогут сделать не менее 300 партий. А также, рис готовится в течение 20-30 минут, он не должен быть обременён ожиданием готовности риса.

После того, как Чжо Минджун размещает рис, он проверяет ингредиенты и занимается другими процессами приготовления. Все ингредиенты были наисвежайшими. Все из команды встали по своим местам и начали выполнять свою работу. Питер вытащил курицу тандури из холодильника.

Это не тот метод, в котором они создали собственное меню. Каждый был ответственен за что-то одно, а когда они были свободны, то должны действовать согласно ситуации. Чжо Минджун выхватил первый гамбургер. Это был рецепт, который был назван как корейский норимаки, похожий на корейский кимбап. Впервые, когда он приехал в Нью-Йорк, вкус отбивной, которую он попробовал в доме Лукаса, был для него ещё нов. Тот мощный аромат, структура и перец, чувствовавшийся сквозь зубы. Это был самый американский вкус из всех, что он пробовал.

Но, несомненно, его было трудно симитировать. Ему приходилось заворачивать его в кимбап, а после тонко нарезать. И из-за этого, Чжо Минджун был больше сосредоточен на вкусе, нежели текстуре. Когда внешне гамбургер стал желтоватым, он сварил его в соевом соусе с мирином и лимоном. Собственно, это был очень популярный японский способ приготовления.

(П.П. Мирин – очень сладкое рисовое вино, используемое в кулинарии.)

Атмосфера на кухне была в основном спокойной. По этой причине была спокойна и команда Чжо Минджуна. Он не любил повышать голос без всякого повода. Если ему надо было что-то сказать, то он говорил таким голосом, чтобы его все могли услышать, и даже в чрезвычайных ситуациях он не кричал.

Из-за чего так было? Время прошло очень быстро. Уже было 11 часов, а фритюрницы и сковороды остановились. Кажется, они всего наготовили. Скрутив норимаки кимбап, они должны его немного охладить. Хотя, в Корее неважно, холодный ты ешь кимбап или горячий, норимаки – еда подающаяся холодной.

«Андерсон. Глянь, что там у нас с чаем.»

«После того как закручу.»

Тут у нас три вида чая. Имбирный, зелёный и чай с лимоном. Андерсон проверил котелок и сказал.

«Всё прекрасно. Мы просто должны его подавать.»

«С кимбапом также закончено.»

Сказал Чжо Минджун, как только скатал последний норимаки с лососем. Вся команда посмотрела на Чжо Минджуна. Он почувствовал, как бьётся его сердце и протянул руку.

«Ну что ж, погнажи. Мы просто сожрём это задание целиком.»

«...Это хорошо, но что мы должны делать?»

Проворчал Андерсон и положил руку сверху. 5 рук собралось, и раздался громкий крик. Чжо Минджун открыл заднюю дверь грузовика и вышел наружу. В этот он застыл на месте.

«Хах, это Минджун.»

Послышались радостные возгласы. Голоса переговаривались между собой. Но так как их бесчисленное множество, он не смог расслышать, о чем они говорят.

Клиенты выстроились в очередь.

Настолько длинную, что он даже не мог их подсчитать.

<http://tl.rulate.ru/book/150/12172>