Время спокойствия подошло к концу. Ещё до того, как наступит 9 часов, участники должны были быть у фургонов. У них даже не нашлось свободного времени, чтобы выразить, что они рады видеть друг друга спустя столько времени. После того, как они прикрепили микрофоны к одежде, появились судьи. Они не виделись почти неделю. Джозеф открыл рот со спокойным лицом.

"Прошлая неделя была для вас хорошей?"

Участники горько рассмеялись. Их лица сказали обо всём. Поняв ситуацию, губы Джозефа дёрнулись.

"Должно быть, это было не просто. У вас недосып, а ваши шеи и спины болят. Но смотря на улыбки клиентов, вы не имеете права говорить, что устали, такова жизнь повара. И ваша жизнь такова. Последнюю неделю вы можете рассматривать, как работу в течении 70 лет."

Вероятно потому, что в фургоне было удобней. И поэтому, это не нормально, но еда на колёсах нужна лишь была в качестве задания. В обычных ресторанах, вам не нужно переезжать с места на место, и помимо этого, это всё было не из лёгких.

Алан открыл рот.

"Позднее, вам придётся столкнуться с большей нагрузкой, чем сейчас. И она будет отличатся в зависимости от того, на кого вы работаете, но как вы знаете, характер шеф-поваров и поваров весьма скверный. И я их не виню. Это может быть лишь непристойно. Это может быть лишь грубо. Потому что, сделай ты даже небольшую ошибку, незнамо чем это может всё обернуться. И то что вы готовите, должно быть проверенно так же бережно, как руки врача. И..."

Алан взглянул на Эмили.

"Если эпикурейцы приходят и комментируют в интернете или новостях нечто ужасное, вы забудете о том, зачем вы шли этим путём. Некоторые из них будут писать что-то необоснованное, а также о том, из-за чего у вас может появиться интерес к кулинарии."

"...Ну, даже я вздыхаю, смотря на этих эпикурейцев. И кажется, вы уже встречались с отстойными эпикурейцами, в задании еда на колёсах."

Те, о ком говорила Эмили, не говорили плохого об их готовке, потому что у них есть на это право. Однако, были и те, кто хотел привлечь внимание, говоря всякий бред. Они говорили, что вкус ингредиента, который даже не был использован, чувствовался очень сильно, а некоторые, оценивали, когда не попробовали даже чуть-чуть.

"Минджун. Хьюго. Хлоя. Так как вы были лидерами команд, вы, должно быть, почувствовали и пережили больше, чем члены ваших команд. Как вы себя чувствуете?"

Чжо Минджун взглянул на Хьюго. Возможно, он себя заставлял, но он не выглядел хорошо. Это могло быть лишь так. Потому что, если он не лгал о своей прибыли, сегодня, его команда будет на третьем месте. Хьюго не из тех, кто лжет о таком, он был человеком, который чувствует себя очень ответственным в таких ситуациях.

Первой ответила Хлоя. Кажется, она также чувствовала себя легко. Её голос не был тяжелым.

"Было трудно, но размышляя об этом, мы можем столкнуться лицом к лицу с подобными трудностями, это был довольно хороший опыт."

"Прекрасный ответ. Минджун?"

"Слово ответственность, кажется, было страшней, чем я ожидал. Конечно же, я помню, что сделали из меня лидером, как награду за то, что я занял первое место в задании с ризотто, но это больше похоже на то, будто мне дали тест."

Он не планировал жаловаться, но то, как он говорил, он стал ещё более тоньше. Алан ухмыльнулся.

"Воспринимай это как опыт. В кулинарии, место лидера не может быть твоим, с твоим нынешним опытом."

"Да, я довольно хорошо это понимаю."

"Хьюго, а что насчет тебя? Ты выглядишь самым нервным из всех троих."

Хьюго горько улыбнулся. Он немного помедлил и медленно открыл рот.

"Я извиняюсь перед своими товарищами по команде. Мне пришлось стать лидером, но то что я должен был сделать как лидер, во многом не выполнено."

"...Интересно. Я слышал, что к вас всё довольно неплохо, поэтому, я не думаю, что тебе нужно принижать себя."

"Я не принижаю себя... Простите. Кажется, я слишком нервничаю."

"Воспрянь."

Сказала Эмили нежным голосом. Следующим был Джозеф. Он пальцем указа на часы, висящие на стене.

"Сегодня бизнес будет до 4:30. И прибыль на тот момент станет стандартом оценки. Победители будут обедать в ресторане с 1 звездой Мишлен 'Первоклассный Орех'... Но, из-за хозяина, планы были изменены. Место, где вы будете сегодня есть..."

В этот момент, Алан на момент взглянул на Чжо Минджуна. Даже прежде чем он успел понять смысл взгляда, Алан продолжил говорить.

"Это Остров Розен в Чикаго. Это место с 3-мя звёздами Мишлен."

После этих слов, рты всех были широко открыты. В этот момент, Чжо Минджун почувствовал сильное желание победить. 3 звезды Мишлен. Смысл этих слов был необычен. Вероятно...

'...Будет блюдо на 10 баллов?'

Его сердце яростно забилось. Это было из-за разницы в $50 с командой Хлои. Если он будет работать на износ, он сможет их обойти. Лично, после того, как все узнали о его абсолютном чувстве вкуса, думая, о вчерашней прибыли, которая была больше обычного, возможно, сегодня они также получат хороший результат.

"Постарайтесь изо всех сил. Не каждый может победить, но вы все можете удовлетворить ваших клиентов. Я надеюсь, что вы это сможете."

После этих слов, лицо Хьюго стало суровей. Кажется, он давал себе клятву. Чжо Минджун

успокаивал свои жадные мысли. Да, первые клиенты уже пришли. И то, что нужно клиентам, это не только продажа, но и процесс готовки. Он не забывал об этом ни на минуту.

Джозеф сказал: "Вперёд. Клиенты ждут вас.".

-

Сейчас, у них не заняло много времени на получение ингредиентов. Для них уже всё подготовили, потому что они уже однажды посещали местный рынок.

Как обычно, первым они решили готовить рис. Он уже делал это множество раз, но это была самая важная и сложная часть. Рис, это блюдо которое сложно хорошо приготовить. Корейские домохозяйки готовят рис каждый день, но результат всегда иной. Порой он хорошо приготовлен, а в других случаях был водянист.

Возможно, это прекрасно, что у них есть рисоварки, которые помогают сохранить качество. И если бы не они, результат был бы неизвестен. Питаясь им каждый день, вы привыкаете к нему, но варить рис не легко.

"Сколько сегодня продали?"

Чжо Минджун пожал плечами. Это всё ещё Чикаго, но сейчас они в 2км от того места, где они были до этого. А также, он думал, что не многие будут приходить дважды. И даже если они это сделали, это значит, что они пришли вновь поесть норимаки.

И он не смел пренебрегать эффектом абсолютного вкуса. По крайней мере, с учетом их продаж, он думал, что времени без клиентов не будет. Проблема была в них. Как быстро они готовят норимаки по заказам? Кажется, другие команды также сегодня добавили час бизнеса.

"Миссия заканчивается в 4:30. Так что, мы должны сделать 1500 до этого момента?"

"...Просто слушая это, у меня появляется омерзительно чувство. Неужели вы думаете, что мы это всё продадим? Если мы не будем тратить денег на ингредиенты."

"Итак, нам придётся действовать по ситуации. Но я думаю, что клиентов будет больше чем обычно. Потому что сейчас здесь все три фургона."

Согласившись, Андерсон кивнул. Если здесь будет один фургон, то люди подумают о том, чтобы сюда прийти. А вот если будут все три, то скорей всего, они заставят притащить сюда свои задницы."

Сделают ли они 1000 или 2000, за раз у них выходит 300. Это была всё та же работа, но Чжо Минджун чувствовал себя более комфортно. Вероятно, это из-за того, что сказал Хьюго. Нет, он почти уверен, что именно из-за этого. Потому что наконец-таки, за столь долгое время он смог хорошенько поспать.

Как только сделали первые норимаки, Чжо Минджун тут же принялся готовить рис. В этот раз, боковое окно открывал Андерсон. Вышедший из двери, он не мог ничего поделать с чувством потрясения, перед увиденной толпой. Сказать, что площадь была заполнена, было бы преувеличением... Но, по крайней мере, людей было столь много, что конца им и края не видно. Сказать, что их несколько сотен, будет слишком мягко. Он вернулся в фургон и ахнул от изумления.

"...Мы действительно должны продать тысячу. Там дофига людей."

"Да?"

Первыми, кто начал продавать, очевидно, была команда Хлои, потому что им нужно лишь заранее подготовить булочки и положить на гриль или насадить на вертел кочи. Для клиентов было лишь три вещи, которые они могли выбрать: булочку, мясо и соус. Это был простой, но безусловно, эффективный метод для привлечения клиентов.

Цены были в пределах $4-$6. С учетом того, что овощи они отдельно не накладывают, это не так дешево, но даже так, на количество клиентов не приходится жаловаться.

Не так много как норимаки, но даже так, это блюдо которое быстро готовится. Джоанна сказал тревожным голосом.

"Почему они так быстро? Кая искусно жарит мясо. За столь короткое время, у них нет ни одного пригоревшего или сырого мяса."

"Она с рынка, так что у неё должно быть большой опыт."

"Фуф... Страшно. Давайте тоже поднажмём."

Если команда Хлои была очень известна, то команда Хьюго была абсолютно противоположностью. Единственно, их партии не быстро сокращались, и по сравнению с Чжо Минджуном и Хлоей, объёмы были незначительны. Тут ничего не поделаешь.

Кофе и выпечка. Как правило, такое меню более привлекательней для женщин, а не мужчин. И прямо сейчас, очередь, выстроившаяся к ним, была в основном из женщин. Трудно было разглядеть мужчину.

Отсутствие клиентов-мужчин не их вина, а меню. Для начала, в нем были в основном десерты. Конечно же, не было людей, которые хотели есть лишь выпечку, потому что выпечка была ориентирована на качество, а не количество. Цены были не маленькими, и количество было не большим. Качество обеспечивает Марко, но, если честно, вы этого не поймёте, пока не попробуете. Ведь по сути, смотря на их меню, вы просто плюёте на это и уходите.

Чжо Минджун вздохнул про себя. Жаль конечно, но у него не было свободного времени на размышления о них. Чжо Минджун открыл рот.

"Команда Каи... Нет. Нет необходимости вспоминать о команде Хлои. Они смотрят на нас с отчаянием. Потому что у них нет времени отдыхать. Ох, да. Добро пожаловать. Я приму ваш заказ."

"Два шашлыка из свинины и одну сёмгу. Я видел трансляцию. Смотря на то, как вы угадываете ингредиенты из тофу, у меня спина мурашками покрылась."

"Спасибо."

По правде говоря, он уже множество раз это слышал. Однако, он не мог не улыбнуться в ответ, когда клиент показывает счастливое лицо. Он слышал всё те же поздравления, и таким же образом благодарил, и смех был тем же. Но особенность была в том, что он просто ненавидел повторять один и тот же разговор. Но лица преисполнены добротой к нему он не мог ненавидеть.

После создания норимаки и продажи, этот процесс повторялся снова и снова до 4:30. Успокаивает лишь то, что им не нужно было ни разу останавливается. Очередь к Хьюго сокращалась, и скорость продажи команды Каи снизилась... Вероятно, они действительно...

'Нет. Не стоит этого ожидать.'

Однако, он не мог ничего поделать, и улыбка появилась на его лице. И его лицо сняли под прекрасным ракурсом. Скорей всего, это будет лицо, которое покажут как улыбку перед клиентами и улыбка шефа.

Когда большинство клиентов ушло, можно было уже более точно определить длину очереди. Самая длинная у команды Чжо Минджуна. И это не потому, что они хотели поесть норимаки. Большинство клиентов, которые видели абсолютный вкус, чувствовали, что то, что делается этим человеком, это нечто уникальное. Мартин коснулся подбородка и задумался.

'Перед победой у Чжо Минджуна возникли крылья.'

Даже в нормальной еде, люди находили аромат, которого просто не было и ели. Конечно, некоторые эпикурейцы перебарщивали, как всегда, но учитывая абсолютный вкус Чжо Минджуна, не так просто было на него наговорить чего плохого.

Реже про недостаточные навыки готовки Чжо Минджуна, которые не для всех были плохи. Кроме того, ему только 23. И если честно, неизвестно, насколько он вырастет.

Когда настало 4:30, осталось немного норимаки. 7. Их Чжо Минджун бесплатно раздал клиентам. Он не мог их продать, потому что бизнес был до 4:30.

Кимбапа они продали приблизительно на 1100. Это было действительно удивительно. Они продали намного больше чем обычно.

'За вычетом масла и ингредиентов... Выходит чуть больше $1000.'

Если бы они смогли занимать так бизнесом каждый день, все повара хотели бы стать владельцами фургона с едой.

Участники вернулись в здание Великого Шеф-Повара. Они не могли озвучивать результаты, пока все не собрались. Конечно же, про фургоны уже проспойлерили о всех выживших, но заключение было неизбежным, потому что это задание. Если бы не эта ситуация, не было бы необходимости показывать прогресс.

(П.П. До самого не с первого раза дошло, тут говорится о том, что ещё не все эпизоды до момента с фургонами показали и теперь, зрители заранее знают, кто будет дисквалифицирован, а кто останется.)

Холл. Судьи, как обычно, ждали их. Алан открыл рот.

"У нас есть итоговые прибыли всех команд. И проигравшие, как и победители уже определены. Самое смешное, разница между первым и вторым местом. Как вы думаете, насколько велика? Хлоя, как ты думаешь?"

"...Интересно. Хмм, около $10?"

"Половина этого. Вот какая разница между 1-ым и 2-ым местом."

После этих слов, у всех были удивлённые лица. Чжо Минджун почувствовал жар в груди. Кто станет победителем из-за этих 5 долларов? Он? Или Хлоя?

Алан открыл рот.

"Однако, прежде чем объявить 1-ое место, мы должны назвать команду дисквалификантов. Это трудно, но мы должны. Я не буду долго говорить. В общей сложности, проигравшие заработали $5643. Верно. Хьюго! Это твоя команда."

Хьюго дрожал с побледневшим лицом. Алан не хотел говорить утешающие слова. Он прямо сказал.

"Даже идея кофейни на колёсах была неудачной. Во-первых, ваши навыки готовки кофе не так хороши. Я не понимаю, зачем вы пошли этим путём. Во-вторых, вы должны были подумать о фургоне. Выпечка и кофе, это всё что вы смогли придумать, увидев огромный фургон, в котором можно уместить 15 человек? Возможно, передвижная пекарня была бы лучше выпечки. На мой взгляд, вы были на столько очарованы 'Кофейней на колёсах.', что вас кругозор стал узким. Хьюго, что ты об этом думаешь?"

"...Это моя ошибка. Мне нечего сказать."

Марко несильно похлопал Хьюго по плечу. Джозеф посмотрел на них и открыл рот.

"Если вы хотите открыть свой ресторан, вам придётся учитывать множество вещей. Не только вещи и готовка должны быть хороши. Вы не сможете пойти только с этим. Это лишь основа. При этом, другие команды справились неплохо. Они выясняли места и особенности, и я видел их меню, это была стратегия универсализации."

Джозеф на мгновение сменил дыхание. И затем сказал.

"Первое место получила команда с прибылью в $6771. Да, это так."

На минуту зал погрузился в тишину. В момент, когда Чжо Минджун услышал $6771, он тут же узнал результат. Он уже видел 3 звезды Мишлен перед глазами.

"Поздравляем, Минджун. Твоя команда победила."

http://tl.rulate.ru/book/150/14054