

Уже шесть дней прошло с последнего задания и трёхзвёздочного ужина. За это время не было больше никаких заданий. Вероятно, это из-за того, что они целую неделю страдали в этих фургонах, но, может быть, это из-за судей, с их расписанием.

Пускай заданий и не было, вышел новый эпизод. Вчерашний 7-ой эпизод. Он был о командном задании. Эфир, в котором были две стороны, Кая и Джейкоб, и Питер, потерпевший крах. И...

Чжо Минджун повернулся. Питер сидел на столешнице и смотрел некоторое время на свой мобильник. По окончании эпизода, основной темой обсуждений стали Питер и Кая. Мартин был профи. Лишь потому, что Питер это было неприятно, он не такой человек, чтобы изменять сцены и выставлять кого-то с хорошей стороны.

Все слова Питера, сказанные тогда, не изменили ни капли. Даже если учесть, что он менее зрелый, в умственном плане, его уровень был немного выше, чтобы просто дать пройти. Он обругал её непорочность. Чжо Минджун мог его понять, ведь знал, что тот не дорос морально, у него не было спокойной жизни в социуме, и он не мог себя контролировать.

Однако, зрители этого не понимали. Нет, даже если бы и смогли, не у всех достаточно много ума. Потому что, в конце концов, то, что они слышали, было лишь отрывком всех его слов. В их глазах Питер стал злодеем. Людей, вымещающих на нём свой гнев, было больше, чем он думал.

Некоторые подвергают это сомнению. Хотя его слова и были суровы, им интересно, не Кая ли начала всё это. Однако, этой ошибкой Кая не могла прикрыть свою. Помимо ругательств, он сжег курицу тандури... поскольку люди были сильно погружены в программу, они могли лишь вымещать концентрированный гнев. Вдохнув, Чжо Минджун сказал.

"...Я же говорил, не смотри комментарии."

Голос был настолько низким, что расслышать его мог только Питер. А даже если он и сказал, ожидаемо что тот не послушает и будет поступать как Кая. И даже если ты случайно посмотрел раз, то уже посмотришь и второй, интернет сильно привязывает вас.

Но всё же, Чжо Минджун в этой ситуации показал себя с хорошей стороны. А если точнее, многие думали, что на экране вновь появится любовная линия. Но после его абсолютного вкуса, многое переменялось. Теперь программу смотрели каждый по своей причине. Другие азиаты были окрылены действиями Чжо Минджуна. И люди называли его гением из-за того, что он обладает тем, чего им не достичь.

Откровенно говоря, он не ненавидел это. Хотя он и чувствовал себя немного обременённым этим, он также чувствовал волнение и радость из-за этого. Людям он нравился. Люди, которых он даже не знал, ожидали от него свершений. Это было невообразимое чувство.

"Скоро начнётся вещание! Все, уберите свои телефоны!"

Прозвучал сильный голос кого-то из персонала. Питер поспешно положил свой сотовый в карман передника и только после этого объявились судьи. Как всегда были сказаны какие-то слова для поднятия настроения, и Джозеф сказал спокойным голосом.

"На каждом столе есть контейнер. На счет три, все откройте крышки. Раз, два, три!"

После того, как он это сказал, почти одновременно, все открыли контейнеры. Кто-то облегчённо вздохнул, а кто-то нахмурился. Чжо Минджун был из последних. Дело в том, что

перед ним был большой плоский кусок мяса. Точнее говоря, кусок мяса на кости. И это было не очень хорошо для него.

Ти-Бон. Это часть вырезки из стрип-стейка и тендерлойна. Джозеф сказал с серьёзным лицом без тени насмешки.

(П.П. Ти-Бон - вырезка из филейной части говядины, вырезается она как можно ближе к кожной части и представляет собой большой плоский стейк с Т-образной костью, на иллюстрации эта часть отображена зелёным. Также имеет второе название 'Портехаус'(Королевский стейк). Название зависит от размера вырезки.)

"Ти-Бон не самый вкусный кусочек мяса, но это решаемая проблема. Я могу рассказать об этом немало. Стейк Ти-Бон, это наисложнейшая часть для приготовления. Если готовить на том же огне что и стрип-стейк, без вариантов, он приготовится быстрее, чем тендерлойн. И конечно же, мы хотим, чтобы вы приготовили обе части одинаково."

Стейк Ти-бон

Послышались вздохи. Это задание целиком и полностью зависит от навыков. Даже небольшая ошибка может привести вас к провалу. Однако, после следующих слов, многим стало немного проще.

"Не смотря на это, незачем нервничать. Это лишь задание для разогрева. и у первого места будет преимущество. Освобождение от следующего задания на дисквалификацию."

После его слов, глаза некоторых сверкнули. Чжо Минджун также вздохнул с облегчением. Он не мог получить первое место. Потому что нелегко отыскать Ти-Бон в Корее. Даже мясников продававших стейки и филе отдельно, практически нигде не было, чтобы продать вам отдельно Ти-Бон. Даже на рынке это нереально. Такова реальность.

Так что, конечно же, в этом у него не доставало опыта. Он взглянул на мясо, толщина которого около 2см. Не сказать что тонкое, но и толстым не назвать. В принципе, приготовить стейк намного проще, если он будет поплотней.

Ничего не поделаешь. Ведь, чем он тоньше, тем меньше времени его нужно держать на огне. Было множество случаев, когда внешне он немного зарумянился, а внутри сгорал.

"Мы не хотим, чтобы использовался соус. Просто приправьте его солью и перцем. Имейте ввиду. Обе части должны приготовиться одинаково. И, несомненно, вкус это основа. Начали! Мы дадим вам 10 минут."

Чжо Минджун быстро повернул голову. Вместо метода готовки стейка, придётся полагаться на чувства и опыт. Поговаривают, что когда принимают на работу поваром в ресторан, новичков оценивают при помощи стейка Ти-Бон, поэтому он не мог заранее узнать, на каком уровне сможет приготовить.

Конечно же, придать вкус не сложно, потому что его можно жевать независимо от степени готовности. Если стрип-стейк уже наполовину готов, то тендерлойн остаётся ещё на половину сырым. И по правде говоря, есть клиенты, которые пользуются малейшей разнице во вкусе.

Часто встречаются люди, желающие, чтобы обе части были приготовлены одинаково. Если ты не можешь удовлетворить каждого клиента, ты не можешь именоваться полноценным поваром.

Сейчас ему нужно придумать, каким способом он будет готовить. Он слегка покосился на Каю, взявшую гриль. Кажется, она планирует сделать стейк на гриле. С её чувством температуры это замечательный вариант, и вероятно, лучшее для неё решение.

Однако, это ему не подойдёт. Потому что он был поражен, смотря на угля гриль? Нет, потому что знал, как трудно готовить на огне? Если он небрежно будет её копировать, в конечном итоге сожжет оболочку.

Чжо Минджун срезал жир и добавил не молотого перца для аромата. Он не стал солить. В среднем, на его приготовление уходит 4 минуты. Из этого расчета, минут 5 ему нужно пропитаться. Если он добавит соль и оставит его пропитываться, из-за осмотического давления мясо будет плохо выглядеть. Из-за скопления соков на сковороде они начнут испаряться, и появится небольшая жгучесть. Если бы он мог дать ему пропитаться в течении 40 минут, то лучше солить сразу.

(П.П. Осмотическое давление (обозначается π) — избыточное гидростатическое давление на раствор, отделённый от чистого растворителя полупроницаемой мембраной, при котором прекращается диффузия растворителя через мембрану (осмос). Это давление стремится уравнивать концентрации обоих растворов вследствие встречной диффузии молекул растворённого вещества и растворителя.)

Чжо Минджун посмотрел на окружающих. В этот момент, его брови дёрнулись. Он наблюдал странную сцену. Питер прогревал духовку. Вероятно, из-за того, что для Алана это было также, он встал рядом с ним и спросил.

"...Как ты планируешь готовить?"

"После духовки я воспользуюсь сковородой и обжарю наружный слой, а после дам немного настояться."

"Ты думаешь, у тебя получится проконтролировать готовность обеих сторон, готовя таким образом?"

"Если положить тендерлойн ближе к краю сковороды, то думаю он меньше прожарится."

"....Интересно. Посмотрим на результат."

В этот момент, лицо Питера потемнело. Он думал, что у его способа готовки есть шансы, но так как к нему подошел сомневающийся Алан, его уверенность пропала. Однако, он уже не мог сменить своего решения.

Большинство участников дали мясу настояться. Эти пять минут проходили так. Участники внимательно следили за секундной стрелкой часов, пока не прошло ровно 5 минут.

Чжо Минджун убрал не молотый перец и посолил. А после смазал сковороду срезанным жиром. Как только слышался шипящий звук, Алан открыл рот.

"У тебя есть какой-нибудь опыт в работе с Ти-Боном."

"Нет. Почти никакого."

"Учитывай радиус, в котором огонь соприкасается со сковородой. Это будет неплохой помощью."

Он бы сделал это, даже если бы тот не сказал ему, и Чжо Минджун лишь улыбнулся ничего не говоря. Потому что он не настолько испорченный, чтобы действовать резко, беспокоясь о данном совете.

Как и сказал Алан, контроль соприкосновения части огня со сковородой в приоритете. Чжо Минджун поставил сковороду и положил часть с тендерлойном туда, где огонь был сильнее. Если он будет действовать таким образом, он сможет избежать пережарки стрип-стейка.

Методы подготовки различны у каждого повара. Некоторые говорят, что его не нужно переворачивать больше двух раз, а другие, что нужно переворачивать каждую минуту или 30 секунд. Чжо Минджун переворачивал каждую минуту. Если он будет так делать, собирающиеся в центре мяса соки разойдутся и раздуют мясо, пока оно будет настаиваться.

Не то чтобы это было правильной или нет, так будет лучше с точки зрения индивидуального вкуса. Чжо Минджун сверился с часами и перевернул стейк. Он не стал использовать метод арросера. Он не собирался перенасыщать его, да и степень готовности из-за этого может резко измениться. Чжо Минджун ещё не на том уровне, когда может толковать роль жирам с мясе.

Расчетная кулинарная оценка 6. Ничего не поделаешь. Потому что он просто его жарил, не используя соусов, поэтому трудно получить оценку выше.

Чжо Минджун хотел сделать его в средней степени прожарки. После ещё трёх переворотов, он положил кусок на кухонное полотенце. Он подождал минуту, чтобы стекли лишние соки... Он не знал, средней степени прожарки обе части или нет, но аромат был отличным.

Прозвенела сирена. Все участники убрали руки от своих блюд. Чжо Минджун посмотрел на своё. Стейк Ти-Бон был оценен в 6 баллов. Тот же результат, что и в рецепте.

Судьи вызывали одного за другим. Они разрезали часть тендерлойна и стрип-стейка. И если степень готовности была разной, они даже не пробовали. К примеру, так произошло с Питером.

"Я спрашивал. Сможешь ли ты приготовить его так. Смотри."

Алан показал отрезанные им части. одна часть была средней прожарки, а другая наполовину сырой. Отчетливо была видна кровь. Эмили вздохнула.

"Даже если это не задание на исключение, это было слишком. Разве ты не знал, что ты не можешь рисковать в кулинарии?"

"....Мне жаль."

Питер еле ответил с бледным лицом. Даже так, он был под напряжением комментариев. Кажется, судьям трудно что-либо сказать, смотря на его лицо. Они отправили Питера назад и вызвали следующего участника. Это был Андерсон. Джозеф взглянул на обе части и показал довольную улыбку.

"Оба в средней степени прожарки. И ни капли не подгорели. Равномерно приготовлено. У тебя действительно в этом большой опыт, Андерсон. Кажется, в прошлом ты не мог в полной мере продемонстрировать свои навыки, но как видимо, ты вернулся на своё место."

"Спасибо."

Отвечая, Андерсон не улыбался. Он ещё не мог радоваться. Он ещё не на 1-ом месте. После большой похвалы, всё продолжилось. Все подходящие к судьям стейки были сырыми и с ужасным вкусом, не соответствующим стейку средней степени прожарки.

Чжо Минджун понял суть их оценки. Если готовить с солью и перцем, получится такой результат, а значит, если бы он добавил правильный соус, он мог бы получить 8 баллов.

Следующим был Чжо Минджун. Он спокойно шел к ним, держа перед собой своё блюдо. После того, как Эмили взяла нож и нарезала мясо, она кивнула.

"Средняя степень прожарки. Оба приготовлены в одинаковой степени. Хотя, имеется небольшая разница... Ну, даже очень придирчивые клиенты не жалуются на такое. Ты сказал, что у тебя нет большого опыта в работе с Ти-Бонем, так ведь?"

"Да."

"Учитывая это, он превосходен. И текстура... Ммм. Прекрасно, кажется, ты собрал соки. Отлично справился."

Если хвалили Андерсона, то они сказали ему чистые комплименты. Он чувствовал себя разочарованно, потому что ожидал большего, но с этим ничего не поделаешь. Разница в опыте всегда будет абсолютна.

Последним оцениваемым участником была Кая. Она вышла со своим блюдом. Джозеф посмотрел на блюдо с заинтересованным лицом.

"Ты готовила на гриле под открытым огнём. Кая. Ты уверена в своём выборе?"

"Моя сильнейшая сторона, это использование огня. Если бы я не умела так готовить, то просто бы всё сожгла."

"Охотно верю."

Джозеф отрезал кусочек мяса легким движением руки. Как она и сказала. Средняя степень прожарки. Внутри было приготовлено так, что у мяса был приятный розоватый оттенок. Так было и у тендерлойна и у стрип-стейка. Джозеф медленно положил мясо в рот.

Когда он начал жевать мясо, его лицо стало довольным. И постепенно его лицо становилось всё более странным. С другими судьями была та же история. Кая посмотрела на судей с нервным лицом.

"Хорошо прожарено. Но Кая, кажется, ты забыла одну деталь. Ты, вероятно, готовила обе стороны, а после внутреннюю часть?"

После этих слов, на лице Каи отобразилось 'Ох'. Она не делала этого. Она так сосредоточилась на балансе сторон, что забыла прожарить наружный слой содержащий соки. Чжо Минджун взглянул на неё. К сожалению, её стейк был на 5 баллов. Ничего не поделаешь. Из-за того что она забыла про соки, она также упустила основы.

'Даже Кая может иногда ошибаться.'

Исключая то время, когда она сделала промашку в команде из-за своего характера, это было впервые. Джозеф мягко сказал.

"Кажется, ты поняла в чем твоя ошибка. Хорошо. Кая, повара, которые познают собственные ошибки, как правило, способны развиваться. Вернись к своему месту."

"...Да."

Кая вернулась с печалью на лице. Теперь, когда ситуация так сложилась, понятно, у кого будет первое место. Многие приготовили стороны одинаково, но лишь один человек дал прекрасный вкус и услышал похвалы. Андерсон. Чжо Минджун взглянул на него. Такие люди, как правило, показывают своё мастерство, но чем больше он на него смотрел, тем больше понимал, что не мог вспомнить его навыков. Он проиграл Кае, заняв 2-ое место, а это значит, что если бы не она, он бы победил.

"Мы решили, кто займет первое место, после обсуждения. Всё просто. Андерсон. Поздравляем! Ты освобождаешься от задания на дисквалификацию. Иди на 2-ой этаж!"

"Спасибо!"

Сказал спокойным голосом Андерсон и пошел. Многие участники направили на его спину завистливые взгляды, Алан открыл рот.

"Тогда, я объявлю следующее задание. Скорей всего, это задание некоторым из вас не понравится."

Сказал Алан и взглянул на Чжо Минджуна. У него дрогнули брови. Он ощущал нечто зловещее. Алан продолжил говорить спокойным голосом.

"Тема следующего задания... Десерт."

<http://tl.rulate.ru/book/150/15344>