

Как и сказала Кая, не туша куриные ножки в соевом соусе, они получились менее мягкими. Но лишь поэтому, не значит, что они стали хуже. Скорее, он чувствовал, как текстура рвётся четче. Кроме того, немного сильнее выделился вкус соуса, который до этого чувствовался слабым и слабо стимулировал язык.

[Дак галби в соевом соусе.]

Свежесть: 93%

Происхождение: Слишком много ингредиентов, чтобы показать.

Качество: Высокое

Кулинарная оценка: 8/10

Чжо Минджун бессильно смеялся, смотря на системное. Он никогда не думал, что смог бы приготовить такое 8-бальное блюдо. Несомненно, если следовать рецепту соблюдая точность, то полдела уже сделано...

"Явно вкусней, по сравнению с тем, что было раньше."

Он положил новый дак галби в рот и кивнул. Реакция окружающих ничем не отличалась. Джоанна изумлённо сказала.

"Это мой тип. Вкус курицы и других ингредиентов очень подходят друг другу."

"Спасибо."

"...Ухх. Сейчас, когда я об этом подумала, не время чувствовать себя изумлённой. Что это, Минджун? Почему ты сегодня так хорошо готовишь?"

Чжо Минджун смущённо улыбнулся вместо ответа. По правде говоря, он чувствовал, как его навыки постепенно становятся всё лучше и лучше. Он чувствовал себя не таким подавленным как раньше, но некоторое беспокойство ещё оставалось. Так как 7-ой уровень уже был перед его глазами. Для начала, он даже бы не посмотрел на него, если бы тот был далеко, но теперь, когда он был уже в нескольких шагах от него, в нём пробудилась жадность.

"Завтра будет война."

"Интересно. Если ты будешь готовить блюдо, которое не будет пользоваться популярностью, даже если ты хочешь быть загруженным работой, ты попросту не сможешь. Тот, кто сможет выдержать атмосферу войны, станет победителем."

На слова Андерсона, все кивнули. И каждый в душе желал, хотя это и трудно, что он сможет продержаться достойно.

-

Капрезе. Аранчини. Брускетта. Суп из брокколи. Лазанья. Мапо тофу. Дак Галби. Омлет. Клубничный шифоновый бисквит. Тирамису.

(П.П. Шифоновый бисквит - бисквит с содержанием растительного масла.

Аранчини (итал. arancini — «маленькие апельсины») — блюдо сицилийской кухни.

Представляет собой обжаренные или в некоторых случаях запечённые шарики из риса диаметром 8—10 см, обычно начинённые мясом, иногда вместе с моцареллой, томатным соусом и зелёным горошком. Перед готовкой, как правило, обваливаются в панировочных сухарях. Могут иметь как круглую, так и конусообразную форму.

Брускетта (итал. bruschetta или реже bruschetto от bruscare — запекать на углях (в романском диалекте)) — традиционное центрально-итальянское простонародное блюдо (имеющее аналоги и в других регионах), в наше время — закуска-«антипасто» перед основными приемами блюд для «поднятия аппетита». Отличительная особенность брускетты от бутерброда или тоста в том, что ломтики хлеба предварительно обсушивают до прожаривания (на гриле, решётке или на сковороде без масла). Идеально для приготовления брускетты подходит чиабатта.

Тирамисú (итал. Tiramisù, «взбодри меня» от гл. tira - тяни, mi - меня, su - вверх) — итальянский многослойный десерт, в состав которого входят следующие ингредиенты: сыр маскарпоне, кофе (обычно эспрессо), куриные яйца, сахар и печенье савоярди. Как правило, десерт припудривают какао-порошком. Возможна вариация с добавлением грецкого ореха.)

(Аранчини)

Именно эти блюда были выбраны 10-ю людьми. Один из участников взглянул на Хьюго. Капрезе. Это блюдо было готово, когда вы выложите помидоры и сыр моцареллу в умеренных количествах, посыпав всё базиликом. Кроме того, нужно должным образом приготовить томаты, но это не сложно.

(Брускетта)

Однако, Хьюго делал лишь салат. Ведь, если честно, для салата трудно набрать много голосов. Он был почти уверен, что если двое выбрали салат, то они наберут меньшее количество очков.

(Тирамису)

В случае Каи, это была фриттата с рукколой, итальянский омлет. По правде говоря, фриттата трудное блюдо, чтобы приготовить его достаточно вкусно. Вам нужно испечь взбитые яйца, смешанные с мясом и овощами. Можно сказать что это простое блюдо, но чем проще, тем трудней придать изюминку. Однако, даже понимая это, она решила его приготовить.

(П.П. Фриттáта (фритата; итал. frittata) — итальянский омлет, который готовят с начинками из сыра, овощей, колбасы или мяса. Обычно фриттату готовят на плите, затем доводят до готовности в духовке.)

Фриттата Каи была на 8 баллов. После добавления прошутто, моцареллы, картофельного пюре, рукколы, базилика, эстрагона и других ингредиентов во взбитые яйца, нужно поставить в духовку и начать жарить лук-шалот, чеснок, пеперончино и другое, чтобы приготовить томатный соус и полить им омлет, на этом всё. Однако, это лучший омлет из тех, что он когда либо пробовал.

На следующий день после объявления задания. Три часа дня. Все готовились к наплыву клиентов. Судьи ходили от участника к участнику и наблюдали за происходящим. Алан подошел к Чжо Минджуну и открыл рот.

"Минджун, как продвигается готовка?"

"Ферментация соуса завершена, проблем нет."

"Они говорят, что вы им сказали, что твоё дак галби на 8 баллов? Кажется, я вижу всё больше. Ризотто и желе, а теперь и дак галби."

"Я могу лишь улучшать. Потому что множество отличных поваров меня окружает. На самом деле, Кая дала мне полезный совет для моего рецепта."

После слов Чжо Минджун, Алан показал улыбку, в которой не наблюдалось какого-либо смысла. И он не настолько глуп, чтобы не понять, что это значит, Чжо Минджун вздохнул.

"Сейчас, даже вы, настоящий повар, смотрите на это так?"

"Собственно, это привилегия тех, кто окружает тебя. Если не хочешь, не говори своих секретов."

"...Давайте готовить."

"Хорошо. Кажется, ты профессионал."

Алан ухмыльнулся, на этот раз, он направился к Кае. Она успела отправить взбитые яйца в духовку и уже подготовила всё на довольно долгое время. Как правило, делать столь много утомительно, но если делать так, текстура будет несравнимо мягче. Алан кивнул и спросил.

"Какое соотношение яиц и молока?"

"Молоко к яйцам в соотношении 2 к 1. Конечно же, если яйца слишком жидкие, я добавляю меньше молока."

"Разумно. Кая, я знаю, что ты не особо училась готовить. Знаю, что ты училась готовить, наблюдая за всем на рынке... Так как же ты научилась так мастерски выделять детали?"

"Через мои чувства."

После ответа Каи. Брови Алана дёрнулись. Он вновь открыл рот.

"Но я не думаю, что всё что ты делаешь, основано на твоих чувствах. Не было ли такого, чтобы тебя кто-то учил?"

"Люди на рынке. Конечно же, у некоторых из них были прекрасные навыки, но только в одной или двух вещах, которые они хорошо знали. Мало женщин хорошо готовят, поэтому мне приходилось полагаться на себя. Для начала, это не сложно. Когда готовишь тесто, можно добавить воду или молоко, а если налить горячую воду, разница будет сразу видна, сравнивая с холодной водой. Вы почувствуете, что внутри оно хорошо пропеклось, но снаружи будет иссушено. Честно, нужно ли учиться чему-то отдельно? Я так не думаю."

"Здесь нету тщетных кулинарных школ."

Вместо ответа, Кая лишь фыркнула. В самом деле, она проигнорировала важность обучения, её окружение, она может готовить более чем хорошо, потому что Кая училась этому 8 лет. И у неё не особо много было времени, чтобы чему-то научиться за эти годы.

Вероятно, не то чтобы Кая игнорировала обучение, просто ей было завидно, и показывала она это весьма невежественно. По крайней мере, так видел Алан. На самом деле, это были слова зрителей. Потому что они видели её суровый характер, являющийся её защитным механизмом. Держась и действуя так, она делает восхитительные вещи для её возраста, но не всё ещё не

могла этого принять.

Жаль только, что часть её поклонников была из-за облика, а не только из-за борьбы. Поэтому, ненавидя это, порой она казалась слишком слабой. Алан вздохнул про себя. Он понимал такую реакцию. Он тоже однажды...

'...Не время об этом думать.'

"Жду хорошей еды."

Алан покончил с формальностями и посмотрел на часы. 4:50. В это время начали появляться первые клиенты. Он пошел на сцену где были другие судьи. Джозеф громко сказал.

"Примерно через десять минут у вас будут клиенты. От вас требуется обслуживать клиентов в течение 3-ех часов. Вы готовы?"

В тот момент, когда они хотели ответить. Из двери на кухне, в коридоре слышались звуки шагов и голосов. Несомненно, сотрудники не будут это делать целенаправленно. Пришли клиенты. В это время Чжо Минджун сглотнул, Джозеф выкрикнул.

"Отлично, идите и поприветствуйте клиентов!"

10 участников с подносами пошли в зал. Это было время для победы, и поражения.

-

Мила Куинн считала, что она отличный эпикуреец. Она съела всевозможные пищевые продукты и могла чётко почувствовать общий вкус.

Но причина, почему она не такая как раньше была проста. Она уже не чувствовала вкус как раньше. И не потому что она заболела. Когда ей исполнилось сорок, как и у других, её чувство вкуса стало хуже. По сравнению с молодостью, даже если она ест одну и ту же еду, вкус для неё стал другим. И из-за этого, еда стала огорчением, а не счастьем.

Но даже так, причина, почему она проделала путь в 30 минут до сюда была проста. Она болела за Чжо Минджуну и Каю. Точнее говоря, она была фанатом любовных сцен Каи и Минджуну.

На самом деле, большинство из тех, кто прибыл сюда не для того, чтобы поесть, а чтобы увидеть лица этих двоих поближе. Это чувствовалось как сеанс автографов для болельщиков. Как только дверь кухни распахнулась и они увидели участников выходящих в зал, они почувствовали восхищение и взволнованность.

Чжо Минджун чувствовался более мягким, по сравнению с тем, что они видели в эфире. Можно ли сказать, что у него лицо школьного учителя? Было бы удивительно, если бы он мог ругаться с таким спокойным лицом. Поэтому, лишь взглянуть на его лицо, людям было достаточно, чтобы почувствовать себя комфортно. Мила прожила довольно долгую жизнь. Она могла понять о человеке по внешности. Он был хорошим человеком. У неё невольно появилось это чувство.

С другой стороны, Кая была противоположна Чжо Минджуну. Хотя, сегодня на ней не было её пепельного макияжа, её взгляд был по-прежнему пронзителен, а уголки губ были уверенно подняты, но всё же, немного дрожали. Это заставляет думать, что её принудили к этому.

'Думаю, они отлично подходят друг другу.'

После достижения своего возраста, у неё начал появляться интерес в других вещах. Она знала, что это не скромно, но она не могла ничего поделать, чувствуя гложущее её любопытство. Мила показала насыщенную улыбку и посмотрела на этих двоих.

Однако, после того, как они рассказали о своих блюдах, они вернулись на кухню. Мила была огорчена, ведь от них она смогла получить лишь блюда. Точнее говоря, она получила блюдо, которое подал персонал.

Первое, что она попробовала, это дак галби Чжо Минджуна. Чжо Минджун сказал, что он приготовил это блюдо, основываясь на корейской кухне, но она также почувствовала что-то японское. Не потому ли, что он готовил его в соевым соусом? Именно в этот момент, когда она съела кусочек думая об этом.

'Хах?'

Лицо показанное её прямо сейчас, не было довольным или счастливым, скорее, она была смущена. Она не удивилась тому, что это было вкусно. Это было не противно, но если говорить точнее, это было из-за чистого аромата. С ошарашенным лицом, Мила вновь подняла курицу. Она принялась и сладкий аромат имбиря со сладковатым соевым соусом защекотали ей нос.

Не чрезмерно солёный вкус и сладкий аромат. Однако, вкус соуса, коснувшийся её языка был только началом. Так как мясо куриной ножки было мягким, трудно было прочувствовать текстуру. Но сейчас это не так. В тот момент, когда она укусила кусочек, влажное мясо надорвалось, как если бы это было с моцареллой. Изначально, если готовить курицу в соевом соусе, вкус курицы гаснет, но этот вкус ощущался ещё более отчётливо.

'Как давно это было? Этот вкус.'

В этот момент, по её спине пробежались мурашки. Тело Милы затряслось. Она считала, что у Чжо Минджуна просто великолепное чувство вкуса, и он не был отличным поваром, но она никогда не думала, что он будет в состоянии дать такой сильный аромат. Вкус имбиря стимулировал её язык и делал более чувствительней, а также, она могла почувствовать баланс, который изначально не могла испытать.

Она чувствовала уважение из-за своего возраста? Пожалуй, это можно воспринимать как толкование сна, а не само сновидение, но как бы то ни было, сейчас, спустя огромное количество времени, она почувствовала удовлетворение. Мила весело улыбнулась и перевела взгляд на фриттату Каи.

Её сердце забило сильнее. Как у девушки, забывшей свой возраст.

-

"Я хорошо поела."

Старушка со светлыми волосами осторожно улыбнулась. Её улыбка казалась счастливой, Чжо Минджун улыбнулся в ответ.

"Спасибо. Хорошего дня."

"Это прекрасное время. Держи её крепче."

"...Я буду считать, что вы говорили о ноже."

На неожиданный удар, Чжо Минджун ответил и смущённо улыбнулся. Она рассмеялась и вышла из зала. Она была последним клиентом.

Лицо Чжо Минджуна расслабилось. Это также потому, что он не особо нервничал. Он четырежды вносил в зал подносы с блюдами. И тот, чьи блюда быстро сметались, был Хьюго. Он 5 раз выносил блюда. Но даже так, результат Чжо Минджуна не плох. Точнее говоря, он даже был превосходен.

Кроме Чжо Минджуна и Хьюго, те кто выносил свои блюда ещё 4 раза, это Хлоя, Кая и Саша. У всех была оценка в 8 баллов. В случае Андерсона, с его 8-бильной лазаньей, это было блюдо, которое не могло привлечь людей и заставить съесть его снова. То же было и с Марко. Шоколадный тирамису это десерт, больше ничего не сказать. Кулинарная оценка была также 8. Однако, люди, которые ели это уже наскучившую вещь, предпочитали клубничный шифоновый бисквит. А значит, Саша смогла получить результат лучше.

'Как же всё изменится после голосования.'

Если говорить об одной подаче, то речь шла о 20-ти блюдах. 1 балл за 1 блюдо. И 10 баллов за 1 голос. Это как два голоса на одно блюдо. Каждый час приводили новых клиентов, и их общее количество было приблизительно 500 человек. Если получить хотя бы десятую часть голосов, то это уже станет гарантией безопасности от дисквалификации, потому что количество блюд для клиентов было достаточным. Если кто-то и был обеспокоен, то это был...

'Марко.'

Даже если два голоса и было неплохо, но он подавал свои блюда лишь дважды. И количество блюд было 50. По правде говоря, это не много.

В зале, после того как ушел последний клиент, Алан открыл рот. Это был спокойный голос.

"Получение баллов окончено."

<http://tl.rulate.ru/book/150/16133>