

Алан тряхнул головой так, будто его подташнивало от этого. Это был один из тех ингредиентов, которые он не одобрял для использования в задании. Это как соображения для эфира, так и просто то, что он не хотел его есть. Даже если он и повар, он остаётся человеком. В мире есть много чего вкусного, поэтому он не хотел подносить это к своему рту.

Однако, для Мартина это не имеет никакого значения. Когда он услышал о нём, он решительно предложил использовать говяжий фаллос как ингредиент. Он подметил, что такой ужасный ингредиент даст отличные сцены, а также и хорошую реакцию публики. Алан признал, что его мнение было весьма убедительно. Но...

'В конечном итоге, войдёт ко мне в рот.'

Он не мог не печалиться, думая об этом. Не то чтобы он никогда не пробовал блюд из говяжьего фаллоса, но каждый раз когда он его ел, он думал 'Хватит, не ешь.'. Сможет ли Кая принести аромат, который сможет улечуть эту мысль?

Алан прекратил думать об этом и посмотрел на стол Чжо Минджун. Он уже заготавливал тесто, пользуясь яйцами, солью и уже охлаждённым картофельным пюре. Смотри на вытягивающееся словно змейка тесто, Алан восхитился. Качество теста для ньокки опытному повару легко разглядеть. Тесто было гладким как пудинг снаружи, и эластичным со своей особой липкостью на протяжении всей длины. В этом тесте идеально отображено следование основам.

'Несомненно, он растёт.'

Трудно назвать это заметным ростом. Но Чжо Минджун постепенно улучшает свои навыки, не останавливаясь ни на минуту. Он знал, что в изначально Чжо Минджун не смог бы приготовить такое тесто. Не потому ли это, что находится под воздействием окружающих поваров? Тем не менее, он кажется непоколебимым, потому что имеет основы.

Алан посмотрел на Эмили уверенным взглядом, а Эмили лишь смутилась, взглянув на него. Алан сказал голосом, мягче обычного.

"Основы теста превосходны. Забыв о трюфелях, я рассчитываю на вкус самих ньокки."

"Спасибо."

Так как Чжо Минджун видел его вечно маячащим перед ним, ему это не понравилось, поэтому он ответил таким образом. Алан ухмыльнулся и пошел к другому столу. Эмили сказала так, будто бы это был секрет, после чего пошла за ним.

"Я жду этого больше чем Алан. Удачи."

А когда судьи оставили его, Чжо Минджун вздохнул про себя. По правде говоря, каждый раз когда они подходили, он чувствовал как исчезает его концентрация. Только потому, что это кухня, атмосфера не способствует концентрации на готовке. Когда клиентов становится много и заказы копятся, это также сказывается на этом. Порой, даже блюда возвращают. Только тогда, когда ты не потрясён ситуацией, ты можешь называть себя настоящим поваром, настоящим шефом. Но, у скольких людей будет такой менталитет, чтобы противостоять такому?

Чжо Минджун продолжал заготавливать тесто. Раскатав его длинным, словно змея, дальше нужно нарезать его дюймовыми колечками. После этого ему нужно побродить в течении 10

минут, слегка смочить в воде, поместить в емкость с соусом из сливочного сыра и посыпать моцареллой, после чего запекать в духовке.

Как только он положил тесто в холодильник и проверил состояние соуса, горгонзола уже растаяла. Чжо Минджун пропустил его через сито прямо в контейнер, для дальнейшего запекания в духовке. Когда он проверил оставшееся время, было 25 минут. Однако, это не повод расслабляться. После того как тесто достаточно ферментируется, ему просто останется его испечь в духовке, в течение 17 минут. Причин спешить также нету.

Он на мгновение расслабился и осмотрелся, рагу Каи уже закипало. Хлоя варила плавники под соусом с соевым соусом в качестве основы, Андерсон жарил морские анемоны и делал пюре. В случае с Иванной, она, кажется, положила зелёный лук, чеснок, болгарский перец, грибы и кое-что другое к рубцу; Поместила в духовку, а когда уже было почти готово, сделала пюре из черники, чтобы использовать его в качестве соуса.

Джоанна жарила оленью печень как стейк и кажется, использовала бальзамический уксус как соус. Осьминог Саши уже был в духовке, так что, было ничего не понятно. А Хьюго, кажется, варил мозги в соусе.

"...Это в основном жарка."

В действительности, если ты не очень хорошо умеешь что-то готовить, жарка это самый простой и очевидный способ. Ведь в сопровождении с соусом бешамель, фруктами, овощным пюре или чем-нибудь ещё, приготовить будет не сложно и результаты не должны быть плохи. Но, вы не будете заранее знать, какой именно будет результат.

(П.П. Бешамель (фр. béchamel, «белый соус») — базовый соус на основе ру (термически обработанная смесь муки и жира, используется как загуститель) и молока. Употребляется в качестве соуса ко многим блюдам европейской кухни, а также основы для различных соусов. Применяется, в частности, при приготовлении суфле и лазаньи.)

Время уходило. Чжо Минджун достал тесто из холодильника и положил в кипящую воду. Сначала нужно поварить в течение 3-5 минут, чтобы консистенция была подходящей, а так как он собирается готовить в духовке, 1-2 минуты будет достаточно.

Отныне, каждая минута важна. Чжо Минджун достал контейнер в котором будет запекаться запеканка с ньокки, в котором сейчас был соус. После того как он посыпал сверху моцареллой, он поставил его в разогретую до 170 градусов духовку.

Ему просто нужно ждать. Чжо Минджун с нетерпением смотрел на часы. После первых 10 минут, а также последующих пяти и двух, время шло всё медленней. И как только прошло ровно 17 минут, Чжо Минджун вытащил контейнер и улыбнулся. Даже если ты и опытный повар, единственное в чем ты можешь быть сейчас уверен, так это в том, что моцарелла хорошо приготовилась, но у Чжо Минджуна всё иначе.

[Картофельная запеканка с ньокки]

Свежесть: 93%

Происхождение: Слишком много ингредиентов, чтобы узнать.

Качество: Высокое

Кулинарная оценка: 7/10

И это без трюфелей. Может ли быть...? Он не стал думать об этом. Впервые кулинарная оценка была его оценкой. Трюфеля не должны будут стать решающим фактором повышения оценки с 7 до 8. Для начала, это вообще не требует навыков, но неизвестно, станут ли трюфеля фантастическим сочетанием с картофельной запеканкой... но это было не так.

В действительности, даже если натереть белые трюфеля сверху на сыр, ничего особо не изменится. Но это также должно быть хорошо. Потому что такая комбинация не ухудшит аромат, а значит и кулинарную оценку.

Он не мог попробовать, лишь понюхать. Специфический аромат трюфелей, похожий на запах грязи... по правде говоря, он был просто специфическим. И не слишком привлекательным.

'Почему же так?'

То же самое он чувствовал когда судьи ели фуагра, один из трёх великих мировых деликатесов. Хотя, такие слова обычно используются в Японии или Корее, так он думал, и название им такое дано из-за цены. Однако, в случае с фуагра, это просто очень жирная печень. Хотя вкус и глубок, и именно из-за его глубины многим он противен.

'Даже с дегустацией на уровне 8, можете ли вы наслаждаться всей пищей?'

Но, в действительности, причина того что он не мог насладиться ингредиентами должным образом, было не из-за его языка, а из-за того что они были ему не знакомы. Это же не простая еда, которую люди любят. Даже в Корее Пхеньянским Нэнмёном трудно правильно наслаждаться, если не съесть его много раз.

В принципе, он был очень чувствительным, для дегустации. Он мог ощущать вкус лучше, чем обычные люди, но его трудно сравнить с Каей.

"Всем, убрать руки!"

Выкрикнул Джозеф. Однако, в случае с Хлоей, у неё было растерянное лицо. Кажется, она не могла следить за временем, а её акульки плавники всё ещё были к кастрюле. Хлоя посмотрела на судей слёзными глазами, но они покачали головой.

"Хлоя. Будешь нести еду в кастрюле. Правила есть правила."

"...Да."

Участники посмотрели на Хлою печальными лицами. Эмили открыла рот, спокойно произнесла.

"Это было сложное задание. Хотя я и не повар, я знаю, что вы выложились по полной. Вы хорошо потрудились. А сейчас мы начнём оценку. Кая, подойди."

Алан был таким человеком, который съест даже испорченное яблоко, если будет десятка. Он посмотрел на рагу Каи с удрученным лицом. Овощи и мясо были показаны на половину, потому что их скрывал красный суп, который, как кажется, был усыпан пряностями. На первый взгляд может показаться вкусным... Но он лишь вздохнул. Кая провоцирующе сказала.

"Это рагу из пениса."

"...Я знаю как это называется. Незачем было мне это говорить."

Проворчал Алан и умолк, долго наблюдая за блюдом перед ним. В конце концов, Эмили не стерпела, подняла ложку и испила супа. Она кивнула.

"Первое, у супа отличный вкус. Я едва могу распознать этот запах. Ты добавила кориандр?"

"Да. Положила кориандр и немного чеснока. А также сок лайма."

"Ммм... Это рагу напоминает северо-восточную азию. А мясо..."

Эмили прожевала большой кусочек мяса с овощами. Алан и Джозеф смотрели на неё, как на что-то неведомое, но она просто не обращала внимания. Она спокойно улыбнулась.

"Ты сохранила вкус мяса... И сочетание с другими ингредиентами неплохо. Я бы хотела узнать оценку у Чжо Минджуна..."

Эмили посмотрела на Чжо Минджуна, но он в отчаянии уклонился от её взгляда. Он не хотел подносить эту штуkenцию ко рту, даже чуть-чуть, чтобы сказать о блюде. Эмили от досады причмокнула губами.

"Ну, мы можем отчетливо заметить, что он даже не думает пробовать."

"Ничего не поделаешь. Может ли повар быть привередлив к еде?"

Усмехнувшись сказала Кая. На миг он был возмущён, но Чжо Минджун ничего не сказал. Он чувствовал, что если он что-то скажет, ему придётся съесть суп. Однако, его предположение было верно лишь наполовину. Прозвучал голос Алана.

"Слова Каи верны. Минджун, подойди."

"...Да, почему я?"

"Потому что она сказала, что повар не может быть привередлив к еде. И раз у тебя такой вкус, так что, тебе ещё нужно привыкнуть к особым ингредиентам, чтобы научиться познавать такие вкусы, которые не смогут другие. Я даю тебе такую возможность."

Это были немного длинные слова. Когда он впервые раз услышал их, они казались разумными, но теперь их произнесли по отношению к нему. Похоже, он просто не хочет помирать в одиночестве, наверно именно поэтому он и позвал Чжо Минджуна? Чжо Минджун провел по шее рукой. Она вспотела. Джозеф рассмеялся 'Хохо' и сказал.

"Слова Алана верны. Думая о твоём чувстве вкуса, я чувствую, что было бы не хорошо, не дать тебе такую возможность попробовать незнакомое блюдо, и потратить такую возможность впустую. Давай, Минджун. Повара не могут избежать проблем с ингредиентами."

"...А что насчет других участников?"

После сказанного, Чжо Минджун обернулся посмотреть на других участников, а они смотрели на него с отвращением. Джозеф улыбнулся и покачал головой.

"К сожалению, количество еды не позволит нам этого. Думаю, другие участники не возненавидят тебя, если ты пойдёшь в качестве их представителя..."

"Незачем этого говорить, но у Чжо Минджуна самое выдающееся чувство вкуса среди нас. Так что, это очевидно, что ты станешь нашим представителем."

Спокойно сказал Андерсон. Он слегка взглянул на Чжо Минджуну и поднял уголок рта.

'...Я попался в их ловушку.'

Он уже ничего не мог сделать. Он подумал, что Мартин мог бы ему помочь, но тот весело улыбался, что Чжо Минджуну захотелось разорвать ему рот.

Даже Хлоя слегка улыбнулась, так что, на его стороне никого не было. Чжо Минджун шел к ним с таким лицом, как будто корову тащат на бойню. А потом он посмотрел на Алана. Это были настолько яростные глаза, что они просто заставляют забыть о том, какие они обычно мягкие.

"Почему шеф ещё не попробовал?"

"...Как раз собирался. Вот, возьми."

Алан дал ложку Чжо Минджуну. Немного поколебавшись, Чжо Минджун взял самый маленький кусочек мяса с овощами. Сначала он ни в какую не хотел двигать челюстью, но взгляды судей заставили его начать жевать. Он не мог просто проглотить его, так как это было блюдо Каи. Думая о приложенных усилиях повара, он не мог воспринимать это как мусор.

'...Верно, меня отвергли.'

Как и сказала Эмили, мясо было приставучим, но эта приставучаясть заставляла чувствовать себя плохо. Насыщенный говяжий аромат разошедшийся по рту также был ужасен. По крайней мере, вкус соуса был хорош. Если она готовила на гриле, то обычно только с солью, но он не уверен, что съел бы всё. Это было труднее есть, чем фуагра. Каждый раз когда он прожевывал, у него было такое чувство, будто молодой бычок где-то мычит.

Чжо Минджун проглотил, и только после этого Алан тоже попробовал. Они решительно положили ложки в рот. Хотя, перед прожевыванием они немного замялись, но в конечном итоге съели, с выражением лиц как у профи. Алан спокойно сказал.

"Сначала ты пропарила фаллос, а затем добавила соус?"

"Да."

"Возможно, если бы те не сделала это, такого вкуса не получилось бы. И вероятно, я бы больше колебался из-за неприятного запаха. Но как ты узнала о подобном методе? Не готовила ли ты его раньше?"

"Я несколько раз готовила рубец. Я отлично понимаю как изменится вкус, если пропарить. То же я инстинктивно сделала и с фаллосом."

На лице Каи отображалась гордость, как если бы она была довольна собой, зная, что такое трудно повернуть. Эта была самодовольная улыбка, но Чжо Минджун смог её прочесть. Потому что они уже давно рядом? Ну, так конечно же легче читать её.

Джозеф посмотрел на Чжо Минджуну.

"Какая оценка?"

"...7 баллов."

Это вопрос был даже от судей. Эмили кивнула.

"Ммм. Я тоже предполагала, что будет такой результат. Отлично, Кая. С первого раза получила 7 баллов за рагу из пениса."

С небольшой улыбкой Каи, её оценка завершилась. Однако, просто поэтому он не мог вернуться на своё место.

"Раз уж ты здесь, давай попробуем твоё блюдо."

После этих слов, он принёс контейнер с запеканкой из ньокки. Эмили открыла рот, после того как попробовала.

Как думаешь, какая оценка у этого?"

В тот момент, когда Чжо Минджун собирался неосознанно ответить. Эмили усмехнулась.

"Я подумала об этом, но кажется, ты ещё не пробовал, да? Попробуй. Ты должен знать, что у тебя получилось."

В действительности, он уже знал, даже не пробуя, но не было никакого смысла говорить об этом. Чжо Минджун положил запеканку в рот. Аромат белого трюфеля, уксус, грязь и густой аромат грибов прилипли к его рту. Даже если он ещё не начал жевать, вкус трюфелей разошелся по рту.

Однако ж, это была неплохая комбинация. Что может получиться из маслянистого сыра покрывшего белые трюфели. Чжо Минджун кивнул.

"Вкусно."

"...Это немного странно, когда эти слова исходят из твоих уст."

"Я не могу этого отрицать. 7 баллов. По крайней мере для меня это вкусно."

"Хорошо. Если бы не это, я бы не признал этого, но твой блеф неплох в этом блюде. Вернись на своё место, Минджун. Ты тоже прошел."

После слов Алана Чжо Минджун сжал кулаки, ничего не говоря. Он уже закончил 6 заданий, и каждый раз он выживал с чувством, что ему это удалось.

"Хлоя, ты следующая. Подойди!"

Хлоя пошла к ним с кастрюлей и нервным лицом. Джозеф посмотрел на кастрюлю и открыл рот.

"...Ты не смогла подать как следует. Ты знаешь, что это минус для тебя, верно?"

"Да, знаю..."

"Отлично. Надеюсь, что твои акульки плавники окажутся достаточно вкусными, чтобы загладить ошибку."

После слов Алана, Хлоя ничего не сказала и продолжила держаться за руки. Обожженное место всё ещё болит. И теперь, когда она нервничала, боль становилась ещё хуже. Алан

немного взглянул на руки Хлои, после чего отрезал кусочек плавника и поднёс ко рту. А затем, Алан развернулся ничего не говоря. Хлоя почувствовала, что внутри она прямо горит, и она начала теребить фартук. Джозеф и Эмили поступили также. Попробовали плавник и ничего не сказали. Будто договорились заранее...

Хлоя невольно оглянулась. Участники пытались её ободрить, показывая знаками, что всё будет в порядке. Хлоя пересеклась взглядами с Чжо Минджун. В этот момент, глаза Чжо Минджуна мягко смотрели на неё. После чего она успокоилась. Хлоя пробубнила про себя.

'Верно. Хлоя. Ты проделал весь этот путь. Взбодрись. Даже если тебя дисквалифицируют, не всё потеряно. И..."

Даже мысленно она не могла произнести последнюю часть.

Пришло время её оценки.

<http://tl.rulate.ru/book/150/17427>