[Чжо Минджун]

Уровень готовки: 7

Уровень выпечки: 5

Уровень дегустации: 8

Уровень оформления: 5

7 уровень. Была ли эта цифра очаровательной? Эта цифра осчастливила его больше, чем только-что приготовленное гальби на 8 баллов. Теперь он такой же как Андерсон, Кая и Хлоя. Но, всё же, различия между ними всё же остаются... Но даже так, он уже может считать, что дышит им в спину.

Чжо Минджнун посмотрел на цифры, парящие в воздухе, с умилением. Единственное, в чём была проблема, в то время как он разглядывал окно на него смотрела Кая. Почувствовав свирепый взгляд, он повернулся. После того как она увидела глаза Чжо Минджуна, она нахмурилась и отвернулась.

'Что такое? Почему ты так на меня смотришь?'

Она была слишком занята, чтобы думать об этом. В тот самый момент, когда Чжо Минджун получил уровень, ему ещё оставалось выложить всё на тарелку.

Не слишком много, но он не собирался подражать французской кухне, демонстрируя свои блюда. Единственная причина небольших объёмов блюд была в том, чтобы это не обременяло судей. С каждого участника по 3 блюда из свинины. Со всех наберётся 21. Даже если приготовить восхитительно, большие объёмы могут стать минусом.

Дегустация начнётся с представления, перед тем как еда окажется во рту. И если это так, то значит они должны были довести вкус до пределов. Впервые, он сделал все блюда на 8 баллов, и это были его последние блюда на 6 уровне. В такой знаменательный момент, он чувствовал себя прекрасно.

Когда он немного попробовал мяса из каждого блюда, не оставалось и минуты. Чжо Минджун облизнул свои сухие губы и посмотрел на судей. Алан, взглянувший на часы громко выкрикнул.

"Время вышло! Убрать руки!"

Оценка началась. Чжо Минджун медленно посмотрел на всех участников. Двое получили 8 баллов во всех блюдах. Кая и Андерсон. У Хлои было два блюда на 8 баллов и одно на 7.

Первой оценивалась Иванна. Её блюда были все на 7 баллов. Это был отличный результат. Но так как все участники были высокого уровня, она не могла никак выделится со своими способностями. Но если бы она была участником прошлого сезона, она несомненно оставила бы большее впечатление, нежели сейчас. Помимо милого лица, у неё имелись определённые навыки, и блюда на 7 баллов приготовленные ей были не просты для новичков.

Судьи также рассматривали блюда с этой позиции. Конечно же, они не могли сказать, были ли эти блюда на 7 или 8 баллов, но они могли самостоятельно прочувствовать на каком примерно уровне то или иное блюдо. Алан подумал ро себя.

'После таких блюд хочется чувствовать сожаление... этот сезон несомненно останется в истории.'

Вероятно, за всю историю существования этого состязания, не было столько опытных участников, как в третьем сезоне. И особо выделилась история с участником у которого есть абсолютное чувство вкуса.

Не то чтобы кулинарию Иванны как-то особо рассматривали, но даже так, критика окончилась на довольно хороших комментариях. Эти блюда с выраженной стабильностью. Если ты не высококлассный эпикуреец, то попробовав блюда Иванны вы точно останетесь довольны.

Саша и Хьюго не особо отличились. У них были блюда на 6 и 7 баллов. Хотя, было неплохо, эти блюда чуть-чуть не дотягивали до уровня прохождения. Судьи были вынуждены со скрипом об этом размышлять. Было бы удобнее, если бы только один из них сделал ошибку, чтобы дисквалифицировать его. В конце концов, они могли оценивать только субъективно.

"Минджун, неси свои блюда."

Но, это впервые, когда других оценили в первую очередь. Алан смотрел на блюда Чжо Минджуна с искрой ожидания в глазах. С чего бы это? Он больше наслаждался, чем оценивал. Он видел как этот молодой участник вырос на его глазах, и ещё более отчетливо это ощущалось на языке.

"Как это есть?"

"Я бы рекомендовал начать с котлеток, потому что у них менее стимулирующий аромат."

"Менее стимулирующий..."

Сказал Джозеф и поднёс котлету ко рту. Нежная зажаренная паприка и котлеты, покрытые винным соусом начали разжёвываться. Неожиданно, паприка хрустела, и вместе с этим вкусом, грубые, но в то же время мягкие котлеты стимулирующие язык и нёбо.

Вкус винного соуса, смешанный с бальзамическим соусом и сваренный довольно неплохо. Однако, это ещё не значит, что аромат утратил свой колорит, только потому, что не мог быть раскритикован как соус для барбекю, хотя и является, отчасти, соусом для барбекю.

"Ты сделал этот винный соус, который имеет настолько приятный вкус, что нет сомнений, в том, что он понравится многим людям. Не просто сладкий, это кислая сладость просто покрывающая сверху котлеты. И помимо этого, особый вкус сухого вина... Где ты этому научился? Такое даже в интернете нереально найти... Ах, да. Ты же можешь узнавать рецепты."

Спросил Алана, с лицом полным множеством вопросов, но осознав тут же кивнул. Он понимал, что этот рецепт похож на те, что он когда-то ел. И всё же, осознавать это просто нереально.

Ему не нужен учитель. Ведь просто зайдя в известный ресторан и поев, он мог получить знания шеф-повара. Каждый раз, когда он осваивает эти рецепты, которые обычно повара пытаются скрыть, он получает способности, которые далеко за пределами его возраста.

Его вилка потянулась к следующему блюду. Пришло время для свинины дунпо. Мясо свинины, которое он не мог сравнить с обычной свининой, начала поедаться, а соки, которые смешались с соусом растекались по его языку. Вкус жаренных овощей на китайском масле и густой

аромат вина гаолян оставался в соусе. Он и вправду чувствовал, будто ел роскошную свинину дунпо в отличном китайском ресторане. И не поверишь, что такое блюдо приготовлено всего за 2 часа, с огромными усилиями и самоотдачей.

Эмили открыла рот с восхищенным лицом, словно у невинной девочки.

"Это поразительно, что всего за два часа получился такой аромат. Я думаю, что это было подходящее время для дунпо..."

"Спасибо."

"Я должна быть благодарна за такие блюда. Ты же свободно можешь есть такое?"

Сказала Эмили и улыбнулась. Порой, она воспринимается как лиса, но, по крайней мере, когда она оценивает блюда, её можно рассматривать словно дитё. И это было причиной, почему он не ненавидел её.

'Было бы отлично, если бы она перестала говорить мне стать эпикурейцем.'

Думая так, Чжо Минджун горько улыбнулся. Пришла очередь для последнего блюда. Свинина гальби. Лица судей стали серьёзными. Джозеф открыл рот.

"Ты должен это понимать, но среди тех блюд которые ты приготовил, эта свинина гальби является самой существенной. Потому что именно она может показать твои способности. И..."

Джозеф присмотрелся к поверхности свинины гальби, и медленно раскрыл глаза ещё шире.

"Смотря на внешний вид, не похоже, что были допущены какие-либо ошибки. Соус отлично впитался и не сгорел. Мясо обжарилось и приобрело хороший оттенок. Сжечь его просто, и в этом заключается самое трудное. А если ещё и в сопровождении с соусом и на гриле, то и подавно."

Сказал Джозеф и положил кусочек свинины в рот. Соус, приготовленный путём смешения соуса для барбекю и соевого соуса. Если сделать ошибку, то вкус будет чрезмерно солёным, но вино, уксус и лимонный сок скомпенсировали всё, сделав его немного легче. И это была не простая пропитка мяса соусом, он готовил её прямо с соусом на мясе.

В этом кусочке чувствовалось, что Чжо Минджун вырос. Это было то блюдо, в котором можно ошибиться, упустив момент, когда огонь касается непосредственно мяса. Не то, чтобы аромат в нем чувствовался лучше чем в котлетах или дунпо. Мало кто мог бы почувствовать и разницу во вкусе или послевкусии. Однако, для тех кто был профессиональным поваром, отличие ощущалось сразу. Объём усилий и навыков в приготовлении гальби был далек от стандартных. Алан произнес:

"...Я скажу честно. Прости, Минджун. Раньше, я совершенно не видел, чтобы твой шанс на победу был высок. Однако, после сегодняшних блюд, моё мнение изменилось. Возможно, тебе это удастся. Да, ты можешь победить."

Это был серьёзный голос. Чжо Минджун слегка улыбнулся. Он думал, что это будет неловко, что-либо говорить. Но, к счастью, Эмили протянула ему руку помощи.

"Сегодня, все представленные тобой блюда не назвать слабыми. И как кажется, то, что было представлено тобой сейчас, Минджун, это лучшее. В действительности, на каждом задании у

меня одна мысль, ты постоянно растёшь. Я буду ждать следующих заданий."

Это значит, что он прошел. Чжо Минджун улыбнулся и слегка поклонился.

Оценка Хлои, Андерсона или Каи не были хуже Чжо Минджуна. Они готовили такие блюда, как гамбургер, свинина в пяти специях, равиоли и другие, и было видно, что он немного им уступал. Вне сомнений, дисквалифицированный окажется одним их оставшихся: Иванна, Саша или Хьюго.

'Всех дисквалифицировать не станут.'

После фазы оживления приходит фаза падения, или так называемой дисквалификации. Как бы то ни было, всё это было для эфира и они просто обязаны это сделать.

'Тогда, вопрос в том, кто будет дисквалифицирован...'

Чжо Минджун слегка взглянул на эту троицу. Первая, Иванна, кажется, не она, у неё все блюда на 7 баллов. Однако, в случае с Хьюго и Сашей, у них два блюда на 7 и 6 баллов. Думается, сегодняшний выбор дисквалифицированного будет не прост.

"Саша, Иванна, Хьюго. Подойдите."

Эта троица вышла с беспокойством на лицах. Они уже догадывались, что они сегодня были хуже других. Джозеф посмотрел на них немного изнурённо.

"Кажется, вы понимаете, почему были сюда вызваны."

"...Нас дисквалифицируют?"

"Не совсем так. Лишь одного. В действительности, у вас почти что не было разнице в готовке. Все были довольно неплохи. Но в этом месте, обязательно кому-то придётся уйти, не достаточно просто быть неплохим. Десятки людей ушли отсюда, потому что приготовили ужасное блюдо. Однако, теперь таких нет. Вы оказались лучше других. Вам просто недостаёт умений. Поэтому, можно сказать, что сейчас здесь нету небрежных участников."

После слов Джозефа, троица не могла ничего сказать. Потому что они понимали, что их блюда не получились такими же выдающимися как у других. Джозеф открыл рот, но тут же закрыл, будто ему было трудно это говорить. Кажется, Эмили хотела ему помочь, и немного повысила голос.

"Поэтому мы вас оценим. Не только блюда, сегодня мы спасём одного из вас, того, от кого ожидаем прекрасных блюд. Саша!"

Эмили на мгновение остановилась. А после спросила, снизив голос.

"Как ты думаешь, почему было названо твоё имя?"

"...Ах, пожалуйста. Кажется, моё сердце сжалось."

"Мне жаль. Прости-прости, я скажу тебе нечто хорошее. Ты проходишь дальше. После того, как мы увидели твои более ранние блюда, мы пришли к выводу, что хотим дать тебе ещё один шанс. Вернись к столу."

"Спасибо."

Ответила Саша дрожащим голосом и вытерла слёзы, возвращаясь к своему месту. Осталось двое. Иванна сглотнула, сжав кулаки. Она вспомнила Джоанну.

'Я сказала Джоанне, что выиграю.'

Но реальность была такова. В этот момент она не знала, падут ли её амбиции крахом, или она пройдёт. Каждый раз, когда она смотрела на судей, её сердце начинало учащённо биться. Алан посмотрел на Иванну и открыл рот.

"По правде говоря, ты лучшая из этой троицы, Иванна."

"Спасибо."

"...А на этом всё. Весьма неплохо. До сих пор, ты ни разу не показала того, что бы разрушило представление о тебе. А это значит, что ты не показала ничего, что бы оставило след в нашей памяти. С другой стороны, оссобуко Хьюго и то, как он проявил себя в роли лидера, что даёт о нём приятное представление. Иванна, можем ли мы от тебя ожидать чего-то подобного?"

Иванна прикусила губу. Её лицо было бледнее чем обычно и дрожало. Однако, она не могла ничего ответить. Как и сказал Алан, она никак не выделилась. Она лишь выживала. И ей этого хватало. Но...

"...Да. Ждите."

"Ты что-то поняла?"

"Я, я... только и умею хорошо готовить. Даже так, я не плоха как повар. Но это не значит, что я откажусь от роста. Я хочу показать себя ещё лучше. Дайте мне шанс."

Алан ничего не ответил. Вместо этого он посмотрел на Хьюго. И спросил низким голосом.

"Хьюго, а что ты думаешь? Дашь ли ты Иванне шанс?"

В этот момент, Хьюго лишь причмокнул. Он не знал что ответить. Если он даст ей шанс, его дисквалифицируют. И если не уступит ей, то будет чувствовать себя плохо. Он спросил.

"...А важно ли моё мнение?"

"Интересно. Не знаю. Мне просто были интересны твои мысли по этому поводу."

"Я благодарен, что вы так обо мне думаете. Но я ещё недостаточно опытен. Вероятно, если блюда Иванны лучше моих, то лучше будет надеяться на неё."

"Тогда, ты не против, чтобы тебя дисквалифицировали?"

"...Не с моими способностями быть алчным, так я думаю."

После его слов, уголок рта Алана приподнялся. Он посмотрел на Хьюго с теплым взглядом и спросил.

"Одно можно сказать наверняка. В тебе есть та же итальянская кровь, что и во мне. Прекрасные слова. Надеюсь, ты меня понимаешь."

На мгновение всё погрузилось в тишину, а после, всё закончилось прямым объявлением.

"Хьюго, ты дисквалифицирован. Верни свой бейдж и покинь Великого Шеф-Повара."

http://tl.rulate.ru/book/150/18359