

От замешательства, у Каи замерло лицо. Женитьба. Об этом слове она ни разу не размышляла. Чжо Минджун слегка взглянул в сторону Каи. Кая была удивлена и подсознательно открыла рот.

"Что? Почему?"

"...Почему ты так удивлена? Я лишь посмотрел на тебя."

"У тебя грязный взгляд."

"Не думаю, что у меня мог бы быть грязный взгляд."

Чжо Минджун нахмурился. Смотря на белых людей он никак не ожидал такого глубокомысленного взгляда. Кая кашлянула.

"Заткнись. Просто ешь. Ты обязан понять вкус."

"Вообще-то, это ты не ешь и занимаешься чем-то посторонним."

"Для меня... оставим это."

Кая злилась и пронзительно смотрела на него, но вскоре, приступила к еде. Интересно, сможет ли она почувствовать всю глубину вкуса.

Чжо Минджун медленно осматривал блюда. В основном, они были на 7 или 8 баллов. По сравнению с репутацией, довольно низкая оценка, но вполне может рассматриваться как достойная. Мастерство шефа гораздо лучше, чем у остальных, а также, на шеф-поваре лежат обязанности по управлению кухней, а не только готовке.

Конечно же, если тренироваться на одних и тех же блюдах, качество еды будет куда лучше. Но, по правде говоря, мне чего-то не доставало. Не зря говорят, что VIP-клиентам будет готовить сам шеф-повар. Ну и, конечно же, дискриминация к клиенту тоже несёт в себе массу проблем.

Вот почему он был впечатлён тогдашним посещением Острова Розен. Не только управление шеф-повара и его рецепты, но и также особый талант в своём деле. Им приходилось участвовать во многих делах и принимая это во внимание, это было впечатляюще.

По сравнению с Островом Розен, здесь не наблюдается высокобальных блюд, но лишь поэтому, не значит, что этот ресторан Прибрежный низкого качества. Скопление клиентов не позволяет постоянно готовить блюда на 9 баллов, ведь это нелегко. Разве в том двухзвёздочном ресторане в Нью-Йорке, который он посещал, не было лишь два блюда на 9 баллов?

"Вам они по вкусу?"

"Да, очень даже. А какие здесь цены?"

"Не совсем уверен в том что здесь в меню, но если выберешь самое дорогое, то \$60 вполне достаточно."

"Думаю, что оно стоит этих \$60, но это не значит, что здесь не хватает баллов."

Алан не особо спрашивал об оценке. Но смотря на реакцию Чжо Минджуна, как кажется, он был очень впечатлён. Если он не особо говорит об этом, то лучше не спрашивать оценки, ведь, мало кого может сделать такое счастливым, а Чжо Минджун скоро тут будет работать.

Закончив с едой, Кая и Чжо Минджун читали на кухне рецепты. Чжо Минджун спокойно спросил.

"Ты всё запомнила?"

"...С запоминанием у меня туго."

"Не думай, что это слова, просто запомни сами методы. И как мы должны распределиться? Так, ты позаботишься о жарке, а я обо всём остальном. Если мы сделаем так, то сможем эффективно работать."

"Рестораны и вправду так работают?"

"Сомневаюсь. У каждого должен быть свой стиль."

Непринуждённо сказал Чжо Минджун. На его отношение Кая посмотрела проницательным взглядом, а затем вернулась к прочтению рецептов в такой степени, будто она не хочет никому уступать.

Она будет отвечать за обслуживание блюд, В этом ресторане ничего кроме рыбы не было, Прибрежный, занявший берег Мичигана специализируется на морепродуктах. Но, несмотря на это, они используют не только рыбу выловленную в озере.

'Своего рода замысел.'

Морепродукты, которые подаются в ресторане рядом с озером. Клиентам это придаёт ощущение некоторой толики романтики. Чжо Минджун слегка взглянул на Каю и спросил.

"Как блюда?"

"Как что? Еда?"

"Это тоже, но... в прошлом, ты мне говорила, что никогда не ходила в рестораны. Это место, кажется, довольно неплохим. Не думаешь, что это может стать хорошим опытом?"

"...Ах, и точно. Это впервые."

Кая нахмурилась. Размышляя об этом, это был её первый опыт работы в ресторане, но думая о задании, она не могла отвлекаться на это. Она чувствовала себя подавленной. Кая сказала с обидой в голосе.

"Сегодня пусто."

"Почему? Тебе не понравилось?"

"Ни коим образом. Было множество камер, и я не могла расслабиться и согнуть спину, чтобы насладиться едой."

"А разве это не нормально, есть не сгибая спину?"

"Не нравится мне есть в напыщенной атмосфере. Пихать еду в рот это нормально. Но как поешь, когда вилку не можешь нормально держать?"

"Тогда почему ты не согнулась?"

"Если я буду есть таким образом, эти ублюдки снова на меня взвоют. Будут говорить, что она даже есть нормально не умеет. Хотя, это правда, что я ещё так не делала."

Кая надула губы и впала в уныние. Чжо Минджун смотрел на её губы, вытянувшиеся в некоторое подобие клюва, и немного подумав, сказал мягким голосом.

"Если у меня получится оплатить расходы на ресторан, я сделаю так, чтобы ты могла есть так, как тебе захочется."

"И когда ты собираешься это сделать?"

"Интересно. Если всё выгорит, то уже в 20 лет."

Обычно, возраст, в котором шеф-повара организуют свой собственный ресторан, где-то ближе к тридцати годам, если это делать быстро. Конечно же, бывают и такие случаи, когда гении получают свой ресторан и звёзды Мишлен уже в двадцать, но на это потребуются большие затраты. Самое очевидное, в чем нуждается шеф, это навыки популярность и денежные средства. В общем говоря, это редкий и исключительный случай.

"Размышляя об этом, мне придётся делать всё сразу. Победитель первого сезона, как говорят, стал шеф-поваром ресторана. Хотя, там уже был владелец... Если я выиграю, я смогу организовать всё довольно быстро."

"...Несмотря на то, что победа моя? Не сходи с темы, о ресторане. Если ты откроешь ресторан, то где? ...Это ведь не Корея, так ведь?"

"Не знаю. Учитывая знания ингредиентов и привычек, лучше всего будет это сделать в Корее..."

"В Америке у тебя больше поклонников. Не лучше ли тут будет открыть ресторан?"

Сказала Кая очень нежным голосом. По правде говоря, иммиграция при помощи женитьбы она считала бредом, и иммиграция в США в качестве шеф-повара, может вполне сойти. Ей не нравилось, что Чжо Минджун может уехать в страну, в которой незнамо когда может начаться война.

Однако, Чжо Минджун смотрел на неё с непониманием. Он смотрел на неё странным взглядом.

"А почему ты вообще заговорила об этом?"

"Не-не, просто так."

Кая уклонилась от взгляда. Это было весьма подозрительно, но он не мог оставить её в покое. Другие участники на кухне уже поспешно приступали к готовке.

"Давай попрактикуемся."

"...Хорошо."

Кая тоже понимала, что сейчас не время беспокоиться об этом. Поскольку она хотела сама очищать и обрабатывать рыбу, подросток одетый в униформу повара отдал ей корзину. В корзине, в основном была рыба. На лице подростка была улыбка.

"Я содрал чешую и уже налил соус и оливковое масло. Если не планируете класть пюре

отдельно, то можно просто прожарить."

"Ах, спасибо. Ты здешний повар?"

"Мне неловко называться поваром. Я ещё практикант. Я смотрю все трансляции с тобой. Ах, меня зовут Эдди Ридус."

"Ах, Минджун. Это..."

Чжо Минджун повернулся, чтобы посмотреть на Каю, но она безмолвно на него смотрела. Чжо Минджун толкнул в бок Каю. Кая нахмурилась и открыла рот.

"...Момент с обменом имён лишь формальность. Кая Лотос. Даже если и так, ты уже знаешь моё имя."

"Ахаха, всё тот же темперамент что и в телевизоре. Мне нравится твоя искренность!"

"Теперь, раз уж ты это сказал, скажу тебе одно искреннее слово. Ты мне надоел, такое сойдёт. У меня нет свободного времени на болтовню."

Осознав смысл слов Каи, Эдди поднял обе руки и тихо ушел. Чжо Минджун посмотрел на Каю и нахмурился.

"Измени хоть чуть-чуть своё отношение к людям."

"Если я изменю характер, то это всё ещё будет мой характер? Вот так-то."

"...Я это понимаю, но почему ты ведёшь себя так по отношению к человеку, который пришел к тебе с добрыми намерениями?"

"Он мне надоел. Он мне ни клиент ни начальник, есть ли надобность вставать с ним на один уровень?"

"Незачем вставать на один уровень, просто нужно прийти к пониманию."

"Прийти к пониманию или как там, хватит нести бред. Давай рыбу готовить. Сейчас ты должен чувствовать только огонь."

Как и сказала Кая, она поставила сковороду на огонь. Чжо Минджун принёс корзину и открыл рот.

"Как делить роли будем? Думаю, если каждый из нас пойдёт на отдельное блюдо, упадёт эффективность. Может лучше разделимся на обжарку, обработку и оформлением?"

"Рыбу уже обработал тот парниша. Как его, Эдд?"

"Эдди. Как бы то ни было, при готовке чего-то вроде мусса, мясо придётся отделять."

"...Отлично, так и сделаем. Я займусь всем, что связано с огнём. Остальное бери на себя. Справишься, или тебе мало?"

"Неа. В самый раз."

Чжо Минджун показал уверенную улыбку. Обычно, его руки не были медлительны, но в

последнее время, кулинария стала смыслом его жизни. По сравнению с прошлой скоростью рук, нынешняя гораздо больше. Остаётся лишь выносливость. Однако, после задания с едой на колёсах и шведским столом, он был уверен, что он стал лучше в этом.

"Минджун. Если свободен, проверь что там с духовкой."

"Да. Что-нибудь ещё?"

"Нет. Сейчас я буду жарить рыбу. Нарезь овощи."

"Хорошо."

Какое-то странное чувство. Это впервые, когда он сотрудничает с Каей после того задания на дисквалификацию. Точнее говоря, то что они уже когда-то давно работали вместе. Он вспомнил то время, пережив которое он был очень взволнован.

С другой стороны, Кая, сосредоточенная на готовке, также думала о сказанном Чжо Минджуном, о теме которая её беспокоила. Нет, точнее говоря, она думала о том, как его убедить.

'...Об этом позже, Кая. Сейчас ты должна сосредоточиться на готовке.'

Она налила белое вино на стейк из лосося, который зажарился в розовый цвет, вспыхнул огонь, что заставило воздух нагреться. Она действовала так, потому что привыкла, и каждый раз когда поднимался огонь, и она чувствовала жар рукой, это её пугало. В прошлом, из-за этого она перевернула сковороду. На сегодняшний день, она уже привыкла к этому...

"Класс. Я собираюсь приготовить гарнир."

"...Мне нечего делать."

"После того, как я обжарю сибаса, почему бы тебе не воспользоваться картофельным крахмалом?"

"Хорошо. Понял. Вот тут овощи."

После этого, Кая приправила овощи оливковым маслом и пожарила с солью. После этого, пришло время попробовать готовые блюда. Чжо Минджун положил кусочек стейка в рот и кивнул. 7 баллов. Хотя, и приготовлено без каких-либо специальных соусов, и лишь приправлено солью и ароматом белого вина, вкус был очень даже хорош. Из-за простого аромата с добавлением соли, он считал, что она получит хорошую реакцию от клиентов.

Кая смотрела на губы Чжо Минджуна с тревогой. В конце концов, она не сдержалась и открыла рот первой.

"Вкусно?"

"Попробуй. Поймёшь, насколько хорош вкус."

"Если я ем что-то собственного приготовления, то чувствую, что мой язык печален."

"Здесь тоже. Но очень вкусно. Клиентам понравится, если будет много."

Проблема в том, что они должны придерживаться качества. Кая вздохнула и подошла к

раковине, держа сковородку. Она собиралась её помыть, но в этот момент она нахмурилась.

"Почему ничего нет?"

Кшш. Кшш. Даже после нескольких попыток напор воды был слабый. Спустя мгновение, поскольку был засор, вода хлынула водопадом. После столкновения со сковородой вода поднялась до потолка. Кая застыла от изумления, а глаза Чжо Минджун были направлены на поток воды. Чжо Минджун, смотрящий на кипящее масло выкрикнул.

"Ложись!"

Его тело было быстрее слов. Чжо Минджун мигом бросился к Кае и оттолкнул её. Бам! Звук похожий на выстрелы из пистолета долго звучал. У Каи был отсутствующий взгляд после толчка, а затем, удивлённая, отодвинула тело Чжо Минджуна.

"Ух... ты в порядке?"

Она была на столько удивлена, что её голос дрожал. Чжо Минджун ничего не ответил, лишь скривил лицо. Глаза Каи были направлены в сторону шеи Чжо Минджуна. На него попало масло и приличный участок кожи покраснел. Кая протянула с лицом, которое казалось вот-вот зальётся слезами и убрала оставшееся масло. После каждого касания к маслу она чувствовала жар в руке, но она не обращала на это внимание. Кая с перепугу закричала.

"Минджун, Минджун! Доктора! Какого черта ты!"

<http://tl.rulate.ru/book/150/19253>