

«Победитель 3-его сезона Великого Шеф-Повара... Кая Лотос.»

Чжо Минджун вспомнил о записях из своего блокнота. Тогда, в том прошлом тоже был Великий Шеф-Повар, и он относительно хорошо помнил его. Пускай он и не видел всех эпизодов, но особо важные моменты он не пропускал. А также запомнил, кто стал победителем, и насколько удивительные у неё способности. И так как он решил в нем поучаствовать, у него представится возможность встретиться со своим кумиром.

Наверное, её можно назвать самой талантливой участницей за всю историю Великого Шеф-Повара. К тому же, после своей победы она стала очень знаменита. Но она это заслужила. Её кожа белоснежная, ей 18, и у неё довольно-таки интересный английский акцент. А к довершению образа, она была девушкой из бедной семьи, что после победы тут же сделало из неё золушку.

Девушка она красивая, но так как она из бедной семьи у неё вошло в привычку нещадно ругаться, но ни разу такого не случилась, чтобы судьи не похвалили её блюдо. И что более удивительно, во что трудно поверить, она не получала никакого кулинарного образования, но умеет готовить такие блюда, что пальчики оближешь. Даже в Корее имя 'Кая Лотос' стало известно...

«Смогу ли я её победить?»

Нужно усердно готовиться. Ведь на Великом Шеф-Поваре будет такая знаменитость, не хотелось бы ударить в грязь лицом. Это поле боя для поваров, где блюдо определяет победителя. Только мастерство повара определит победителя, и он не может прийти туда ни с чем. Однако, ещё...

Кая Лотос, она ведь словно бездонная пропасть. И если уж говорить откровенно, только зная о том, что она также будет участником, немного страшно идти туда. Она словно величественная гора, которая будет восхищать людей и не сойдёт со своего пьедестала.

«Мое оружие - знания и система. Её - талант...»

Чжо Минджун не знал всего, но отчетливо помнил, какая там разразилась конкуренция. Многие моменты он ещё не вспомнил, но придёт время, и он обязательно вспомнит. Например, одно из запомнившихся ему заданий было на дегустацию – определить, какие ингредиенты были использованы для приготовления крепа, и Чжо Минджун более чем уверен, что это задание не вызовет у него затруднений. Такова сила системы.

Если ему покажут блюдо и попросят повторить его, он создаст точную копию этого блюда. Ведь он может узнать рецепты тех блюд, которые хотя бы раз пробовал. Точнее говоря, может узнать рецепты только тех блюд, кулинарная оценка которых не превышает его уровень дегустации.

А на данный момент, кулинарные навыки Чжо Минджун представляют из себя это:

[Чжо Минджун]

Уровень готовки: 5

Уровень выпечки: 4

Уровень дегустации: 7

Уровень оформления: 4

С момента его перерождения, единственное, что поднялось в уровне, это его дегустация. Это произошло тогда, когда он сосредоточенно пытался распробовать вкус блюда. После получения нового уровня, ему будто открылась совсем другая гамма вкуса. Будто он стал чувствовать каждую виеватость вкуса кончиком языка, а также с новой стороны познал многие ингредиенты, которые для него раскрывались более слабыми вкусами.

«Мне необходимо поднять свой уровень готовки.»

Разочарованно пробормотал Чжо Минджун. Кулинарная оценка его блюд была на уровне простых поварят в дешёвых ресторанах, в пределах 4-5 баллов. А это значит, что кулинарные навыки Чжо Минджуна весьма посредственны. Конечно, для новичка это весьма неплохо, но для него недостаточно.

Он желал победы. Он не хотел быть обычным поварёнком, ведь кто-то может готовить и лучше. Ко всему прочему, Великий Шеф-Повар должен стать для него лишь ступенькой.

В нем взыграло любопытство. Какой уровень может быть у Каи Лотос?

Аэропорт. Перед пунктом досмотра. Ли Хе Сон вздохнула.

«Уух. Скажи хотя бы, что ты там собрался делать, в этой Америке.»

«Прости, что так неожиданно и один. В следующий раз, давай поедем всем вместе.»

«Ты поедешь один. Нет, я конечно ни в чем не хочу тебя упрекнуть. Но помни, ты отправляешься в весьма опасное место...»

По всей видимости, в представлении его матери, Америка выглядела как страна оружия, преступности и наркоманов. И отчасти она права. Несмотря на то, что это высокоразвитая

страна, преступность там также высоко развита. Это ведь Америка. Чжо Минджун сказал.

«Пускай и так, но Нью-Йорк относительно безопасный город.»

«А в Корее, преступления совершаются только в провинциальных городках?»

В ответ Чжо Минджун улыбнулся:

«Не забывай, за Нью-Йорком приглядывает человек-паук.»

«О боже....»

Пораженная на мгновение словами своего сына, Ли Хе Сон рассмеялась. Чжо Минджун обнял свою мать. Он посмотрел на шокированную Ли Хе Сон и сказал.

«I'll be back.»

«...Шутник блин, позвони как приземлишься.»

«Так и сделаю.»

После досмотра и паспортного контроля Чжо Минджун направился к трапу своего самолёта. Билеты он брал в эконом-класс. Он не настолько богатый, чтобы разбазаривать деньги направо и налево в бизнес-классах.

[Добрый день уважаемые пассажиры. Мы искренне благодарим вас за то, что используете в целях путешествия наши Мокдонские авиалинии, рейс номер 127...]

После объявления о взлёте, самолёт закономерно взлетел. До Нью-Йорка ему добираться 24 часа. Он мог взять билеты на прямой рейс, без перекладных, но это бы вышло на 300000 вон дороже, чего он не мог себе позволить. Лучше он сэкономит деньги и пробудет в пути на 10 часов больше. (П.П. 300.000 вон - примерно 260 долларов или 15,8k рублей. На 12.07.2017)

«Великий Шеф-Повар, ну, не подведи.»

Время в самолёте проходило скучно. Периодически их кормили, но выше 4-5 баллов блюда не появлялись. Но для еды разогретой в микроволновке, очень даже неплохой результат. Однако, после получения нового уровня в дегустации, блюда этого уровня уже не были достаточно приятны для его языка.

И вот, их уже кормят в четвёртый раз за рейс.

[Красная Джамбалайя](П.П. джамбалайя - плов с ветчиной, курицей или устрицами)

Свежесть: 76%

Происхождение: Невозможно отобразить из-за содержания нескольких ингредиентов.

Качество: Высокое (Ингредиентный состав)

Кулинарная оценка: 6/10

Недурно. Если удалось получить такое блюдо просто разогрев его в микроволновке, то было бы интересно узнать, каким оно было ещё будучи свежим. Многие повара задумались бы над этим.

Джамбалайя – единственное блюдо, которое едят в южной части Северной Америки, как обжаренный рис. А красной джамбалайей оно называлось из характерного красного оттенка, данное ему томатами. Блюдо на вкус было мягкое, словно ризотто и имело приятный аромат. Для неприглядного на вид риса, у него был достаточно приятный вкус.

Чжо Минджун прикрыл глаза, и попытался мысленно представить, как выделяет из блюда составляющие, пытаясь распознать его состав. Сейчас он был сконцентрирован на джамбалайе, и изо всех сил старался не обращать внимания на систему. Ввиду Реакции Майяра, вкус колбасы приобрёл сладковаты привкус. Говоря буквально, блюдо было отлично пожарено. (П.П. Реакция Майяра (реакция сахароаминной конденсации, англ. Maillardreaction) — химическая реакция между аминокислотой и сахаром, которая, как правило, происходит при нагревании. В следствии которой образуется тонкая корочка, примером может служить хлеб.)

Любой рецепт джамбалайи начинался с обжарки мяса на смазанной маслом сковороде. Дальше добавлялись лук, чеснок, сельдерей и другие ингредиенты на обжарку. После добавляют грибы, зелёный лук и специи. Немаловажно отметить, что специи являются одной из важных составляющих этого блюда. Обычно используют соус табаско, но также есть и другие рецепты джамбалайи, в которых используются различные комбинации специй и трав.

«Это сложно... Скорей всего табаско. А что из трав... Шафран? Нет, для шафрана слабо... Быть может лайм?»

Чжо Минджун решил проверить то, что говорит об этом система. И он довольно улыбнулся. Лайм там был точно. А также там был какой-то кисло-сладкий соус.

Рецепт был примерно тот же о котором он и подумал. После закипания смеси из соуса табаско и лайма, нужно подготовить морепродукты, а затем положить рис, с подливой из курицы. И остаётся только подождать до готовности.

Сердцебиение Чжо Минджуна ускорилось, он надавил на место, где было сконцентрировано больше всего соуса табаско. Однако, это ему никак не помогло, перед ним выскочило огорчающее его сообщение.

[Ваш уровень дегустации не позволяет изучать рецепты подобного уровня.]

Рецепт джамбалайи оказался прост, и уже был изучен, но на табаско у него не хватило способностей. А это означает то, что этот соус табаско настолько хорош, что даже оказалось возможным на борту самолёта увидеть блюдо на 6 баллов. Даже если он и был разочарован, он глубоко заужал человека создавшего этот соус.

Он решил взглянуть на других пассажиров, и увидел, что они также остались довольны джамбалайей. Кажется, по-другому и быть не могло. Осознав эту истину, в душе он был восхищён.

Это был последний приём пищи в самолёте, дальше только посадка в аэропорту Нью-Йорка, Ла Гуардиа. Сегодня 26 февраля. Климат Нью-Йорка такой же, как в Сеуле. Он глубоко вдохнул своим носом воздух, из-за чего в его носу сузились сосудики, и он рефлекторно начал дышать ртом.

«Прохладно.»

Из аэропорта он поехал автобусом до города, сначала был пустырь, но потом, постепенно начали появляться здания из красного кирпича. Это были ни на что не похожие эмоции, которые можно испытать, только побывав в новом месте. От такого чувства даже как-то неловко. Чжо Минджун сошел с автобуса в одном из районов города. Он сам не знал куда попал, а потому, ему придётся побродить по городу, чтобы найти место для ночлега.

Некоторое время спустя, он заметил мужчину, сидевшего прямо на асфальте, с потерянными выражением лица. Чжо Минджун подошел к нему и вытащил свой бумажник. А затем передал тому 5 долларов. От таких действий неизвестного ему парня мужчина стал ошарашено смотреть на него.

Когда Чжо Минджун хотел начать говорить на него налетел какой-то парень. Сбив Чжо Минджуна с ног, он продолжил бежать. Из-за него Чжо Минджун свалился задницей на асфальт, после чего нахмурился и посмотрел вслед убегающему парню.

«Ну что за люди...?»

Как так можно, сбить и даже элементарно не извиниться? Или для Нью-Йорка это обычная ситуация? В тот момент, когда он уже хотел сетовать вслух его лицо застыло в неверии. Его нет. Ещё буквально минуту назад был в руках, и исчез.

«Черт, бумажник!»

<http://tl.rulate.ru/book/150/2600>