Чжо Минджун сказал несколько пожеланий на прощание, потому что он в скором времени хотел переехать, но даже после переоформления карты, Чжо Минджун остался в доме Лукаса. Не то чтобы он не хотел. Просто Лукас не позволил Чжо Минджуну уйти, даже Джейн настаивала на этом. Сначала он хотел отказать ища отговорки, но одна фраза Джейн заставила Чжо Минджун остаться.

"Побудь мостом который позволит Джесси пересечь пропасть между ней и её отцом."

Как кто-то сможет уйти, после такой просьбы. Джесси тоже поворчала, как если бы ей тоже не нравилась эта идея, кажется ей нравилось присутствие Чжо Минджуна.

Так прошло 15 дней. Утренние подготовительные работы. Дом Лукаса. Чжо Минджун стоял перед разделочной доской и смотрел в пустоту. Или, по крайней мере, так казалось. Однако Чжо Минджун смотрел в окно перед собой.

[Расчетная кулинарная оценка 5.]

Эта новая функция открылась после того, как его уровень поднялся до 6. Кулинарное моделирование того что ты хочешь сделать. Эта система показывает финальную оценку рецепта о котором вы думаете.

Он несколько раз использовал это. Не сказать, что это было не особо полезно. Если бы он следовал рецепту, то не смог бы приготовить. Сказать на чистоту, вероятно, эта сила может раскрыть свой потенциал на состязании. Множество раз участников дисквалифицировали на этапе, когда они должны были смоделировать своё блюдо. Если ты не ошибся на этапе моделирования, то вероятность того, что ты приготовишь качественное блюдо выше.

'А также я смогу сэкономить ингредиенты.'

Если его навыки готовки немного вырастут, он сможет получить нечто вроде восприятия. Во время готовки пищи, он сможет узнать вкус блюда, даже не пробуя его. Поэтому, готовя новые блюда, шанс неудачи будет также немного ниже. Но это лишь сделает его не отвратным. Главное в рецепте, подчеркнуть вкус. Кто-то, кто смог указать на лучший рецепт с первого раза, явно не обычный человек. Люди делились на две категории.

Мастера и гении.

Чжо Минджун не был ни мастером, ни гением. Однако мог заимствовать навыки и тех и других с некоторыми ограничениями. Конечно же он не обладал шокирующими и творческими навыками, но...

'Тяжелая работа вознаграждается.'

Чжо Минджун верил. Талант не всё в кулинарии. Конечно же, талант поможет быстрее прогрессировать, но достигнуть настоящей высот можно лишь тяжким трудом. Остальное, индивидуальные различия.

Помогая Джесси с джемом, Чжо Минджун о многом подумал. О том, что приготовленный Джесси джем был далеко не прост. Этот джем был наполнен упреком и подбадриванием для её отца. И именно из-за этих свойств джем стал наиболее ценным.

Мысль закралась ему в мозг. То, что повар вложил в своё блюдо, не простая готовка пищи. Так что он должны вложить в неё? Хотите просто поесть? Это будет просто формальностью.

Погрузившись в свои мысли, он всё продолжал думать, но не мог придумать ответ. Однако, Чжо Минджун не стал беспокоиться. Как сказала Джесси, готовка, это битва с самим собой.

"Сперва начни готовить."

Чжо Минджун согласился с Лукасом. Джейн позволила Чжо Минджуну оккупировать свою кухню, из-за сложившейся ситуации. А что касается Чжо Минджуна, для него это прекрасная возможность сэкономить деньги и отточить навыки готовки.

(пп: хорошо устроился :D)

За последние 15 дней приготовил все известные ему блюда ни одного не пропуская. В основном это были блюда американской кухни. От Джамбалайи которую он ел в самолёте, до макарон с сыром и гамбургского стейка. А также пытался сделать блюда, которые до этого не делал.

Даже если он делал корейскую пищу, если делать её из американских ингредиентов, вкус будет другим. Даже рис был другим. Рис который он ел в Корее был японского происхождения, он был клейким и с сильным ароматом. А рис в Америке был индийского происхождения. 70% риса было индийским.

А остальные 30% называют Калроуз и его свойства были как у японского и индийского. Сочетание клейкости и аромата было средним между первым и вторым. Всё это время Чжо Минджун использовал рис Калроуз.

Даже готовка пищи из калроуз представляла из себя нечто среднее между японской и индийской кухней. Наливать воды нужно больше, чем индийскому, но меньше, чем японскому рису. Так что, даже такие обычные ингредиенты имели серьёзные различия. Самым главным было понимание американских ингредиентов.

Чжо Минджун уверен. За последние 15 дней он использовал всевозможные виды ингредиентов. Но это не значит, что он их все освоил, но теоретически он всё знал. Он считает, что сумеет

как-нибудь это преодолеть.

"Как минимум, я должен пройти отборочные."

Я должен придерживаться этого. Я хочу это. А значит.

"Я должен приготовить сырное резотто на завтрак."

Я сосредоточусь на резотто, так как оно вязкое и липкое.

".....Идиот, получил расстройство желудка после столь тяжелой, упорной работы проделанной тобой."

Внутри автомобиля на пути к предварительному этапу. Джесси пафосно сказала глядя на Чжо Минджуну. Чжо Минджун выдохнул смотря опустошенным взглядом.

"Сыр мне не подходит..."

Это не потому что он не любил сыр, но каждый раз, когда он его ел, в животе начинался бунт, пытающийся выбраться наружу. Так что полюбить сыр он просто не мог. Чжо Минджун закрыл глаза, сосредоточившись на ощущениях в своем брюхе. Будет очень плохо, если его укачает от просмотров окошка.

Лукас, сидящий на водительском сиденье озабоченно сказал.

"Тебе плохо? Сможешь ли ты пройти тест?"

"Ах, всё в порядке. Это мой живот болит, а не руки."

"Фуф... теперь выпрямись. Мне становится тебя жалко."

Чжо Минджун мог только посмеяться, глядя на сожалеющее лицо Лукаса.

По предварительным подсчетам, было не меньше 1000 человек. Нью-Йоркские кандидаты и тесты были разделены с интервалом в час, но всё ещё было слишком много народа. Конечно же, тут множество друзей и семей, которые пришли поболеть, но всё же...

"Вау, после предварительного этапа будет следующий, верно?"

"Вроде да. Раз в неделю отбирают по 5 человек..."

Если так можно выразиться, даже пройти через отборочные великое дело. Чжо Минджун нервничал глядя на окружение. Было множество операторов, которые бродили и брали интервью у участников. Верно. Это было не обычное кулинарное состязание. Это был Великий Шеф-Повар.

Попасть на отбор Великого Шеф-Повара очень просто. Для начала, отборочные соревнования проходят каждые выходные в Америке. Первый этап - собеседование. Реквизит немного отличался, но проверяли в основном, понимание ингредиентов.

Люди входили и выходили уже через 5 минут после собеседования в комнате. Точнее говоря, 5 минут максимум. Было множество людей которые вышли даже минуты там не пробыв, их лица были мрачными. Кажется, их принизили после короткого обмена слов.

'Кажется, мне просто нужно продержаться 5 минут.'

Говоря иначе, он должен продемонстрировать хоть немного понимая в приготовлении пищи за 5 минут.

"Номер 591! Участник 591!"

"Я здесь."

"Входите."

Персонал турнира позвал его внутрь. Чжо Минджун кивнул и пошёл в комнату для собеседования.

На собеседовании было трое, их лица были очень знакомы. Только тогда Чжо Минджун ощутил всем нутром, что попал на Великого Шеф-Повара, которого он некогда смотрел по телевизору. Ещё не достигший тридцатилетия он уже получил две Мишленовские звезды и к своим сорока годам он надеется получить третью звезду. Это был Алан Крэйг. Она признана как лучший эпикуреец всей Европы, и в тоже время наследница 'поттер бир', Эмили Поттер. И наконец, владелец множества ресторанов по всему миру, ему лишь не хватает книги, чтобы получить Мишлен. И это Джозеф Винсент.

(пп: э-э, имейте в виду что имена и названия, почти все, являются вымышленными... И еще, насчет Мишленовских звёзд - это форма оценки даже не ресторанов, а шеф-повара в ресторане; Максимум всего звёзд три... Первоначально использовались эти звезды в путеводителе для туристов, отсюда и критерии для оценки; Ну и собственно, эти критерии: 1 звезда - неплохое место; 2 звезды - очень хороший ресторан, ради которого можно отклониться от маршрута; 3 звезды - исключительная кухня, которая заслуживает путешествия ради нее... как-то так =D)

Из этой тройки, самым авторитетным был, конечно же Джозеф. И всё не потому что у двоих

других были ничтожные успехи, просто профессионализм Джозефа был совершенно на другом уровне. Возможно, именно поэтому, Чжо Минджун ощущал необыкновенную ауру исходящую от Джозефа. Джозеф открыл рот.

"Минджун. Посмотрев на вашу заявку, вы приехали сюда из Кореи?"

"Да. Это так."

"По каким причинам вы потрудились приехать в эту далёкую страну?"

Очевидно, он считал этот вопрос испытанием, которое ему придётся преодолеть. Чжо Минджун старался невозмутимо ответить. Однако это не помогло, в его голосе чувствовалась напряжённость.

"Всего лишь из-за скромной мечты стать шеф-поваром. После моего поступления в колледж, эта мечта стала ещё более страстной. Я не хочу опоздать. Мне хочется, чтобы родители признали во мне шеф-повара... поэтому, Великий Шеф-Повар, послужит хорошим стартом для меня."

"Интересно. Было множество поваров, которые считали, что они блестяще дебютируют, но их дисквалифицировали и они получили отвратительные отзывы."

"Надеюсь, я не стану таким."

Спокойно ответил Чжо Минджун. По правде говоря, Джозефа забавляло смотреть на Чжо Минджуна. Чжо Минджун говорил медленно, а его тяжелый голос заставлял людей его слушать, и акцентировать ещё больше внимание на нём. Его внешность обладала определённым шармом, присущий людям с запада. Однако, не имела места быть в Азии. Его можно было рассматривать как будущую звезду, хотя бы из-за внешности. Лишь из-за того, что он приехал из Кореи, чтобы стать звездой может оставить сильное впечатление.

'Но это только если у него есть навыки.'

Ждать долго не пришлось, после этого вопроса начинался настоящий тест. Джозеф бросил свой взгляд на Алана и Эмили. Эмили открыла рот.

"Давайте начнём базовую проверку понимания ингредиентов."

"Да."

"Назовите разницу между вертикально и горизонтально нарезанным луком."

Чжо Минджун широко улыбнулся.

<http://tl.rulate.ru/book/150/2605>