Это был очень простой вопрос. Однако, по нему можно судить есть ли у тебя реальный опыт готовки.

"Лук - это овощ, имеющий особую текстуру. Если разрезать его по вертикали, текстура сохранится, однако, текстура разрушится, если разрезать его по горизонтали. Лук с разрушенной структурой будет мягче и станет менее пикантным, по сравнению с луком сохранившим свою структуру."

Чжо Минджун с лёгкостью ответил на данный вопрос. Эмили кивнула.

"Всё верно. Тогда, следующий вопрос. Нарезая Болгарский(сладкий) перец, вы будете резать его с внешней стороны? Или внутренней?"

"С внутренней."

Та самая часть, на которой люди чаще всего совершают ошибки при обработке перца. Вы бы стали нарезать перец с внешней стороны, потому что так проще, но поступать так с болгарским перцем нельзя, так вы разрушите клеточное строение, а соки этого овоща потеряют питательные вещества. Легче будет резать с внутренней стороны, а ещё, это поможет сохранить питательные вещества, находящиеся в соках.

"Хорошо. Тогда я задам аналогичный вопрос, что задавала до этого. Какая разница между вертикально и горизонтально нарезанным перцем?"

"Если разрезать вертикально, то витамины будут относительно уничтожены. Вкус будет ближе к обычному перцу. Если нарезать его горизонтально, перец станет жестче, однако аромат будет насыщенней."

Даже после этого, он продолжал отвечать на такие вопросы как. Разница готовки на низком и высоком жаре. Какие различия разных видов муки существуют при создании теста. Они даже спросили особенности и гармоничное сочетание ингредиентов со специями и заправками.

И после всего этого Алан, всё это время молчавший, осторожно - правда, в довольно прямой форме, если даже не грубоватой - сказал:

"Вы прошли собеседование. Минджун, приготовьте что-нибудь из своего фирменного меню. Я дам вам 30 минут."

"Да. Я понял."

Не было никаких поздравлений. Ни аплодисментов. Очевидно. Это только начало. Он был на том уровне, на котором они позволят ему воспользоваться сковородой и ножом.

Чжо Минджун слегка наклонил голову и покинул комнату для собеседования. И пошел к столешнице. Было похоже на то, будто он услышал новость о том, что он прошел, оператор подошел к нему и открыл рот.

"Поздравляю. Какое блюдо вы собираетесь приготовить?"

"Жареный лещ с перечным соусом."

"Вы уверены, что сможете удовлетворить критерии судей?"

"7 баллов. Я сделаю это."

Оператор не мог ничем помочь, но чувствовал себя озадаченным неожиданными словами, 7 баллов. Было ли это выражением неуверенности? Однако, лицо Чжо Минджуна выражало задумчивость и ни капли не помрачнело.

Есть причина, почему Чжо Минджун сказал столь кратко. На таких телешоу много зрителей. И ему не хотелось подолгу болтать, он боялся, что видео с ним обрежут и отредактируют.

За исключением стандартных ингредиентов, таких как чеснок и лук, он должен взять основные ингредиенты из переносного холодильника. Чжо Минджун направился туда, где его уже ожидала семья Дин. Лукас отдал ему холодильник и сказать.

"Есть два типа людей в мире. Те кто могут вкусно готовить, и те кто не могут. Ты не из вторых. Я считаю, что ты получишь хороший результат."

"Спасибо."

Улыбаясь, Чжо Минджун получил холодильник. Оператор запечатлел момент, когда Чжо Минджун был с Лукасом, нет, с семьёй Дин. С первого взгляда было понятно, что они не родственники. Так какие же между ними взаимоотношения? Лучше не любопытствовать. Чжо Минджун выйдет в эфир только по решению судей. Точнее говоря, это зависит от того, насколько интересным будет процесс готовки. Прошлому Чжо Минджуну было известно об этой проблеме.

Чжо Минджун отправился к прилавку. В конце стола стояло несколько камер, у каждой их них стоял ответственный оператор. В такой обстановке было немного неудобно готовить, но Чжо Минджун не возражал. В первую очередь, он не из тех кто подглядывает.

Чжо Минджун достал ингредиенты из холодильника. Лещ. И шафран. Это были основные ингредиенты. А остальные он выбирал из предоставленных Великим Шеф-Поваром.

В таких случаях система была очень полезна. Ведь он мог узнать качество не трогая и не совершая другие подобные манипуляции. Поэтому, каждый раз когда он протягивая руку, он брал высококачественный ингредиент.

Взятые им ингредиенты были очень простыми. Перец, зелёный лук, тимьян, базилик, оливковое масло, масло из виноградных косточек, сливочное масло, соль, белое вино и болгарский перец.

(пп: масло из виноградных косточек представляет собой масло, получаемое в основном методом горячей экстракции из косточек винограда)

Блюдо, которое Чжо Минджун хотел сделать, он уже делал множество раз, возможно, даже больше ста раз. Лещ был зажарен на сковороде при помощи техники полива, и острым, но в то же время сладким перечным соусом. А также, это было одно из блюд, в котором Чжо Минджун наиболее уверен.

Прежде всего, Чжо Минджун начал с обработки болгарского перца. После Чжо Минджун повернулся к огню, он разместил на нём перец. И налил немного растительного масла на сковороду.

После он порезал зелёный лук. Навыки нарезания, показанные им при резки белых корней необычные. Даже Чжо Минджун удивился. Неужели всё потому что его навыки готовки улучшились, его навыки обращения с ножом тоже стали лучше?

У него нет времени предаваться фантазиям. Чжо Минджун бросил нарезанный зелёный лук на горячее масло. Приятный аромат зелёного лука раскрылся вместе со звуком жарки. Чжо Минджун развернулся и посмотрел на перец. Одна сторона перца, попавшего на огонь, зловеще сгорела, но лицо Чжо Минджуна выражало спокойствие. Будто он изначально это и хотел сделать. Если пережарить зелёный лук, перец или паприку, к ним добавиться аромат копчения и изначальный аромат усилится.

Зелёный лук хорошенько прожарился всего за минуту, по причине того, что был тонко нарезан. Чжо Минджун вывалил его на кухонное полотенце. Он должен был избавиться от масла. Так или иначе, зелёный лук будет использован в качестве украшения после того, как блюдо будет готово. У него не так много времени.

Внезапно, перец выглядел так, будто его сожгли. Чжо Минджун почистил перец холодный водой. Готовя перец таким образом, вкус становится насыщенней.

Однако, это ещё не всё. Чжо Минджун вытер воду с перца кухонным полотенцем, и положил чеснок, тимьян, базилик, масло из виноградных косточек, соль и перец в миску. После, он начал измельчать всё блендером. Это будет соус. Соус нежно-зелёного цвета. Если отфильтровать его через сито и выжать, он станет чище. Таким образом, он не собирается никак выделять леща, но собирался его всего покрыть этим соусом.

Когда он закончил с соусом, остался лишь лещ. Чжо Минджун налил оливковое масло на сковороду и включил огонь. А после, он начал обрабатывать леща. После, окропил белым вином и добавил соли. Конечно, всего по чуть-чуть. Поскольку заправка - соус.

Чжо Минджун положил леща на горячее масло. После того, как он почувствовал, что кожа стала хрустящей, Чжо Минджун перевернул его другой стороной. И положил кусочек сливочного масла.

Масло, мгновенно расплавившееся смешалось с концентрированном оливковым маслом и рыбьим жиром. Чжо Минджун немного наклонил сковороду и полил маслом кожу леща. Техника Арросер. Метод, который также именуется как бассет, при его использовании для обжарки мяса и рыбы.

(пп: если кто смотрел аниме 'Повар боец сома 1 сезон' то должен был видеть объяснения, что это за техника. А кто не смотрел, вот https://www.youtube.com/watch?v=QYW-pQbyJoE , там всё показано.)

Если поливать масло таким образом, кожа станет хрустящем, но внутренняя структура останется мягкой.

Когда лещ был почти готов, у него осталось ещё 5 минут. Чжо Минджун медленно полил перечным соусом тарелку. Соуса получилось много, как если бы его размазали кисточкой, на котором разместился лещ. После, на нём в качестве последнего штриха был разложен жаренный лук.

[Вы приготовили жаренного леща с перечным соусом!]

[За попытку приготовить сложное блюдо, вам присуждается дополнительное очко!]

[Жареный лещ с перечным соусом.]

Свежесть: 89%

Происхождение: Слишком много ингредиентов чтобы узнать.

Качество: Высокое(Ингредиенты:среднее)

Кулинарная оценка: 7/10

http://tl.rulate.ru/book/150/2606