

7 баллов. Это лучшее, что Чжо Минджун мог получить прямо сейчас. Пожалуй, то был довольно-таки низкий показатель, по сравнению с рейтингом в 10 баллов, однако Чжо Минджун кое-что чувствовал, инстинктивно. Что всякий раз, когда счет будет возрастать на одну единичку, разница будет не просто в баллах.

За последние 15 дней, Чжо Минджун побывал во многих ресторанах Нью-Йорка. Два из них обладали звёздами Мишлен. Один был двухзвёздным, а другой однозвёздным. Оба места были настолько знамениты, что если вы были резидентом, вы бы не смогли не знать о них.

(пп: резидент - это человек, постоянно проживающий в данной местности, здесь - житель Нью-Йорка)

Однако, там не было блюд на 10 баллов. Чаще всего были блюда на 8 баллов, а иногда попадались даже на 7 баллов. Ещё встречались блюда на 9 баллов, и с некоторой долей вероятности попадались ниже 7 баллов.

Точнее говоря, Чжо Минджун пока съел только одно блюдо на 9 баллов. И это было в двухзвёздном ресторане 'Восточный кроличий сад'. Этот ресторан уже ждал свою третью звезду.

И 9-тибальное блюдо в этом месте, он не мог ни с чем сравнить в своей жизни. Это были великолепно обжаренные бараньи рёбрышки с соусом карри.

Чжо Минджун не думал, что хотя бы раз в жизни он будет шокирован блюдом. Он считал, что его могут шокировать лишь отвратительные блюда. Однако, он не ожидал, что блюдо будет настолько вкусным, что парализует его мозг. Но он был не прав. Во-первых, это был уникальный гармоничный аромат карри. Внушительный аромат бараньих рёбрышек, струящийся через язык и нос, преследовал его. Эти великолепно прожаренные рёбрышки вторглись и захватили весь рот, заполняя его своими соками. Их вкус вводит в транс и оставляет без чувств.

Когда он пришел в себя, то уже не мог насладиться вкусом рёбрышек, ибо они уже были съедены. В этот момент Чжо Минджун был необычайно шокирован. Именно в этот момент он почувствовал своим языком блаженство.

Вот почему он не был расстроен своим 7-бальным блюдом. Во-первых он считал, что у него, на данный момент, не хватает способностей. Возможно, он сможет их развить тяжёлой работой. Такой результат не повод для разочарования, но результат должен быть признан.

Чжо Минджун нагрузил тележку блюдом с лещём, и пошел в комнату судей. Из-за гигантского количества участников, зал был заполнен ароматами еды.

Чжо Минджун посмотрел на каждого из судей. Первым, на ком он заострил взгляд была Эмили Поттер. Точнее на окне, которое появилось рядом с ней.

[Эмили Поттер]

Уровень готовки: 3

Уровень выпечки: 6

Уровень дегустации: 9

Уровень оформления: 6

В основном высокие уровни. Он не мог не вздохнуть в изумлении от увиденного ранга дегустации. На этом уровне, вкус блюда должен ощущаться совершенно иначе.

Дегустация Алана была также на 9-м уровне. А у Джозефа только на 8-м. Чжо Минджун подумал что это из-за его возраста. У некоторых людей после сорока начинает теряться чувство вкуса.

Однако, в уровне готовки всё было наоборот. Уровень Джозефа - 9, а Алана - 8. Впрочем, возраст Джозефа говорил сам за себя. Точно не известно, но, должно быть, ему около шестидесяти. Поэтому, у него на 10 лет больше опыта, чем у Алана, его уровень не мог быть ниже.

Однако, в то же время, Чжо Минджун не мог не удержаться от любопытства внутри. Если у кто-то вроде Джозефа - Шеф-повара мирового класса, не было 10-ого уровня готовки, тогда у кого он? Нет, такой человек вообще существует?

В этот момент заговорил Алан Крэйг, и его голос был жестким.

"Минджун. Как долго вы будете заставлять нас смотреть на ваше лицо?"

"Ах, я извиняюсь."

Чжо Минджун немного наклонился, взял тарелку с лещём и пошел к столу. Как только он поставил леща на стол, первым встал Алан. У него было породистое, холеное лицо с тонко вылепленными чертами. Поэтому, лишь взглянул на внешность, можно сказать, что он был перфекционистом.

"Это лещ?"

"Да. Я приготовил леща техникой арросер и выложил его на перечном соусе. Уникальные специи и перец будут приятно сочетаться со слабым ароматом леща."

"Мы узнаем это, когда попробуем."

Ответил придирчиво Алан. Что не особо задело Чжо Минджуну. Он знал, что Алан всегда был таким шеф-поваром. Хотя он не знал, действительно ли Алан такой или это было специально так задумано для программы.

Алан отрезал небольшой кусочек лебса и съел. Чжо Минджун молча смотрел на это. Это блюдо на 7 баллов. Он знает, что не провалится. Ему незачем нервничать. Если вы знаете, как правильно оценить блюдо, то лебс не заслуживает никакой критики.

Пока Чжо Минджун смотрел на Алана, тот вытер рот салфеткой и вернулся. Ни слова, но лицо Чжо Минджуну даже не дрогнуло. Следующей была Эмили Поттер. Она поднесла кусочек лебса ко рту с выражением ожидания. И закрыв глаза, начала смаковать. Хотя у неё и было непроницаемое лицо, Чжо Минджун отчётливо это заметил, но, кажется, на её лице появляется улыбка.

Последним был Джозеф Винсент. Он не мог удержаться, ведь за морщинистым лбом Джозефа чувствовалась аура мастера. В этот момент, Минджун не мог не занервничать. Всё потому что он боялся, что Джозеф будет оценивать его блюдо небрежно. И теперь, он собрался попробовать блюдо. Еще до перевоплощения он чистил чеснок в ресторане не имеющем Мишленовских звёзд. А теперь этот человек собирался попробовать его блюдо.

Но прежде чем Джозеф начал пробовать, он задал корейцу вопрос.

"Ты думаешь, ты хорошо приготовил его?"

"...На данный момент это максимум что я могу сделать."

"Тогда, если он не вкусный, означает ли это, что у тебя нет будущего?"

Джозеф сказал это так, будто пытался его напугать. Однако, Чжо Минджун не отступил. Он ответил спокойно, сильным тихим голосом.

"Это будет вкусно."

"Хорошо. Я надеюсь, что ты говоришь правду."

После сказанного Джозефом, он съел всего оставшегося лебса. Он какое-то время наслаждался им, и после этого, улыбнувшись, вернулся на своё место.

Трое судей начали обсуждение. Это было так тихо, что Чжо Минджун не мог ничего услышать. Разговор был недолгий. По окончании беседы судьи кивнули, а вскоре они переместили свои

взгляды в одну и ту же сторону. Первым заговорил Алан.

"Минджун. Как вы считаете, какова будет наша оценка?"

"Я полагаю, она будет хорошей."

"На основании чего?"

"Если бы это блюдо было неудачным, я бы не поставил его на стол."

Алан улыбнулся после сказанного Чжо Минджуном и посмотрел на Эмили. Следующей оценку продолжила Эмили.

"Готовить леща техникой арросер, было действительно хорошим выбором. Пока я его пробовала, я смогла почувствовать аромат сливочного масла и рыбьего жира перетекающих у меня во рту."

"Спасибо."

"Перечный соус также был хорош. Обычно, леща можно увидеть с соусом из паприки, но пряный вкус перца создает ещё более притягательный уникальный вкус. Его не трудно есть, но тягучесть заставляет поднапрячь рот, из-за чего аромат леща становится ещё насыщенный. Я с удовольствием его попробовала. Итак, вы прошли."

Эмили весело улыбнулась и закончила свою оценку. Алан, находящийся рядом с ней, кивнул и посмотрел на Чжо Минджуна.

"Моё мнение совпадает с мнением Эмили. Лично я считаю, что это один из вкуснейших разновидностей рыбы. Перечный соус придает некоторую изюминку, выделяясь своим цветом. Чем я был разочарован, так это подача. Это была очень грустная и типичная подача. Кулинария - есть творчество, украшение не творчество. Мне грустно, что в свою очередь немного разочаровывает."

"Да. К следующему разу я научусь ещё лучше подавать на стол."

"Хорошо. Теперь мне легче, и, вы прошли. Твоё оформление скучное, но я вновь повторяюсь. Твоя готовка вкусная. Минджун. Вы знаете как сделать вкусную пищу. Это хорошо, если у тебя есть уверенность."

В этот момент Чжо Минджун почувствовал, как в груди что-то разрасталось. Разочарование и огорчение, что он чувствовал, после этих слов стали легче. Это были только слова. Но он был благодарен и счастлив от этих слов.

Лично он считал, что нытики на кастингах были созданы лишь для эмоций. Однако, придя к такому итогу, и, слушая комплименты, лишь тогда, Чжо Минджун понял смысл слёз. Это было так, будто его жизнь и страсть признали. Если эти чувства настоящие, то он никак не мог не пролить скупую мужскую слезу.

Однако, Чжо Минджун не заплакал. Даже если слёзы будут настоящими, пролить их здесь и сейчас будет никак ни к стати. Он не желал лить слёзы, держа в руках трофей победителя и одержав триумф на Великом Шеф-Поваре.

К счастью, сразу после, Джозеф открыл рот, Чжо Минджун смог сдержать свои чувства. Джозеф сказал мягким тоном:

"Минджун. В первый раз, когда вы пришли сюда, то сказали кое-что... Что Великий Шеф-Повар станет великолепной сценой. Теперь я с этим согласен. Великий Шеф-Повар это сцена, которая создана для таких людей как ты. Это твоя сцена. Я просто надеюсь, что ты продемонстрируешь свои навыки на следующих этапах. Я отлично поел. Это хорошая готовка. Минджун."

А следом Джозеф, вдохнув побольше воздуха, сказал с улыбкой на лице

"Вы прошли."