

7 баллов. Это лучшее блюдо, которое он мог сейчас сделать. Однако, Чжо Минджун не расслаблялся. Потому что 7 баллов, было максимум его навыков. Такой результат он получил только при помощи силы системы. С помощью которой он заранее проверил рецепт и вероятность успеха.

Если бы у него не было системы, Чжо Минджун делал бы блюда в основном на 5 баллов. Потому что перед приготовлением ты не можешь проверить, хорош рецепт или нет. Это можно считать божьим благословением и вознаграждением, просто из-за того, что он свободен от волнений по поводу рецептов.

Конечно же, по сравнению с Каей, он не знал, было ли это благословением. У неё нет странных способностей, как у Чжо Минджуна, она использует настоящие навыки. Говорить о том, что они имеют одинаковые способности, было немного неловко.

Он считал, что сравнивать себя с Каей было ребячеством. Чжо Минджун разумный человек. Если ему обидно, но его только ранили, он полагал, что нет надобности обращать на это внимание. Завидовать способностям других, было как-то по-детски.

"Мы дадим вам 1 час. Закончите своё блюдо за это время."

С этими словами, участники собрались у контейнера. Наблюдать за толпой собирающейся у контейнера было действительно интересно. Марко и Аманда тоже там были. Чжо Минджун просто стоял и смотрел на них. В любом случае, был дан час. Он считал, что не нужно сразу же браться за обработку сома.

Обдумывая всё, он пошел в комнату с основными ингредиентами. В этот момент, Кая шла рядом с ним. Он слегка взглянул на неё. Она оглянулась на Чжо Минджуна с жутким лицом, а потом раскрыла рот.

"На что ты смотришь?"

"Я не вижу того, чем ты собираетесь ловить сома."

"Даже если я пойду сейчас, или позже, без разницы. Лучше взять другие ингредиенты, вместо того чтобы там толпиться."

"Умно."

"Ты сделал это. Ты не хвалишь себя, а похвалил меня?"

(пп: хе-хе :3 похоже тут у нас цундере.)

Чжо Минджун рассмеялся и уклонился от ответа на вопрос. Было немало таких, кто решил сначала взять свежие ингредиенты. Среди них был высокий и красивый светловолосый мужчина. Андерсон... Чжо Минджун задумался. Какая у него фамилия? Он не помнил. Он вспомнил только одно. Он получил второе место.

Чжо Минджун посмотрел на окно статуса Андерсона. В окне показалась фамилия, которую он не помнил.

[Андерсон Руссо]

Уровень готовки: 7

Уровень выпечки: 7

Уровень дегустации: 8

Уровень оформления: 7

Его уровень готовки был таким же как и у Каи. Но неожиданно, его уровень выпечки и уровень оформления были выше, чем у Каи. Хотя, того можно было ожидать. Андерсон Руссо был элитой из элит, получив статус гения с малых лет. Так что для него быть на таком уровне - в принципе ожидаемо. Однако, он всё таки проиграл Кае. Почему это произошло? Потому что в сравнении с ней у него не было драматичной истории?

'Наверное, её блюдо было лучше чем его.'

Пусть они оба на 7 уровне, но навыки Каи были особенными. Ведь его уровень готовки не включал в себя знание огня, как у Каи. Гений, ощущения и разум которого превосходят всех. Он не мог точно это описать, но у неё была одна уникальная способность - выжать из ингредиента предельный аромат.

Чжо Минджун взял все необходимые ингредиенты. Все ингредиенты были куплены в то же время, но были некоторые различия между ними. Эффективней будет выбрать лучшие ингредиенты, чем живого сома того же качества в этой толпе.

Блюдо, которое Чжо Минджун хотел сделать, это рагу с фрикадельками из сома. Сначала он хотел сделать какое-нибудь острое рагу, но это полностью зависит от мисо-пасты и перца. Даже если вкус и отличный, но каким он будет в чужой стране? Он был слабоват, относительно глубины аромата. Помимо этого, острое рагу было вкусным только для корейцев. Шанс, что оно будет не вкусно для иностранца, был высок.

рагу с фрикадельками

В общем, Чжо Минджун взял особенности острого рагу, и решил сделать пряное рагу с фрикадельками из сома. И ингредиенты для него используются простые. Тофу, лимон, крахмал, яйца, перец, кориандр, редис, зелёный лук, соль и соевый соус.

(пп: Тофу «соевый творог» — пищевой продукт из соевых бобов, богатый белком. Тофу не обладает вкусом, что является одним из его уникальных преимуществ в готовке и позволяет использовать его в качестве универсального ингредиента.

Кориандр — однолетнее травянистое растение рода Кориандр (*Coriandrum*), которое используется как пряность в кулинарии (как зелень, обычно называемая «кинзой», так и семена), а также для придания приятного аромата в парфюмерии и косметике. Приправа является аналогом укропа и не совместима с ним (т.е. используется или то, или другое).

Соевый соус — один из основных компонентов азиатской кухни, продукт ферментации (брожения) соевых бобов под воздействием особого грибка. Представляет собой жидкость густого тёмного цвета с характерным резким запахом. Содержит множество минеральных элементов, витаминов и аминокислот. За счёт присутствия производных глутаминовой кислоты обладает свойством ярко подчёркивать вкус блюд)

Острое рыбное рагу

Эти ингредиенты, как правило присутствуют в домах людей. И если ты ищешь что-нибудь особенное, это будет кориандр. Были те, кто искал ингредиенты получше, вроде шафрана или салями, но Чжо Минджун не обратил на них внимание. Сделать блюдо из элементарных ингредиентов и дать ему аромат, это будет выглядеть довольно удачно.

паста мисо (яп. 味噌) — продукт традиционной японской кухни, чаще всего в виде густой пасты. Мисо производится путём ферментации соевых бобов, риса, ячменя, пшеницы или смеси из них с помощью специального вида плесневых грибов *Aspergillus oryzae* (яп. 麹, 糴 — кодзи-кин

Вырубить сома было просто. Ударить его об край стола, или сварить в соли, или ударить ему ножом в спину. Чжо Минджун выбрал последний вариант. Пока сом лежал на столешнице и таранился на Чжо Минджуна, тот ударил ему в спину ножом.

Корейский сом. Если кто не знал, сом - это пресноводная бесчешуйчатая рыба семейства сомовых (*Siluridae*). Мясо сома жирное, нежное, но вместе с тем низкокалорийное.

С громким звуком сом немного подёргался и наконец остановился. Это был удар наверняка. Чжо Минджун направил кончик ножа на сома. Некоторое время лилась кровь, это был конец.

Чжо Минджун аккуратно вырезал жабры. Используя нож, он разрезал живот, вытащил внутренности и кости. Следующей была кожа. Ему не нужно было счищать чешую, у сомов её не было. Но из-за этого кожа была жесткой. Если хорошо его приготовить, то кожа станет нежней. Проблема была в том, что готовить ее тоже трудно.

Чжо Минджун медленно снял кожу. Главное, снимать кожу как можно тоньше. К счастью, она довольно тонко отслоилась.

В этот момент Алан проходил мимо Чжо Минджуна. Кажется, будто он просто осматривался вокруг, как будто его не было. Стол рядом с ним. Алан холодно высказался в сторону Аманды.

"Внутренности порвались."

Это была ошибка во время разрезания желудка. Как вывалились кишки, кровь покрыла мясо. Аманда смущённо ответила.

"Ах, простите. Это мой первый сом..." (пп: в смысле, что она впервые работает с сомом.)

"Хватит. Отдайте мне свой бейдж."

"Ше... шеф!"

Аманда побледнела. Чжо Минджун не хотел обращать внимания, но не мог заткнуть уши. Алан добавил равнодушно:

"Еще добьетесь успеха."

Это были короткие слова, а также короткое заявление. А вот лицо Аманды было такое, будто она вот-вот заплачет и начнёт вопить.

"Я... Я поставила всё на это состязание!"

Даже если это был умоляющий голос, Алан не колебался. Он медленно осмотрел всех участников и сказал.

"Есть здесь кто-то, кто не поставил всё на это состязание?"

Никто не ответил на этот вопрос. Алан посмотрел на Аманду, его взгляд стал острее.

"Если вы хотите чтобы я вас оценил, так покажите мне свои навыки и страсть. Всё что я вижу, это испорченныйдохлый сом. Я не хотел бы класть нечто подобное в рот. Аманда. Вы повар? Если да, то отдайте свой чертов бейдж! Если только вы не повар, который может положить всякое дерьмо людям в рот."

Аманда дрожа отдала бейдж. Алан забрал бейдж и посмотрел на участников, которые наблюдали за ним. И спокойно сказал.

"Все, у кого есть трудности при обработке сома, будут выбракованы. Это не школа. Люди, которые не могут справиться даже с одним ингредиентом, не имеют права здесь находиться. Зарубите себе на носу."

Они стали нервничать. Но только не Чжо Минджун. Зная, что их могли дисквалифицировать ещё в процессе готовки, участники продолжили с большим усердием. Чжо Минджун смотрел на уходящую и плачущую Аманду. Он никогда так не закончит. Никогда. Даже если он будет дисквалифицирован из-за плохого блюда, по крайней мере, он хотел закончить своё блюдо.

Он не терял времени. Первым делом, Чжо Минджун отрезал голову сома. Чжо Минджун вскипятил воду в кастрюле и положил в неё голову сома, редис и зелёный лук. Он также положил рыбы кости. Он задумал сделать подливу. Он положил лимон, чтобы отбить рыбный запах и начал обрабатывать мясо сома.

С каждым ударом ножа от основной массы отрезался кусочек рыбы. Изначально, это мясо уже было мягким. Так что его было не трудно порубить. Следующий шаг прост. После выжимания воды из тофу нарезать кориандр. Дальше нужно всё вместе смешать, добавив крахмал и довести до загустения.

Этот этап был очень важен. Если не отнестись к этому достаточно серьёзно, чтобы создать достаточно липкую массу, в процессе запекание оно, с высокой вероятностью, потрескается. Для обычного Чжо Минджуна это было бы непросто. Поэтому, у него нет шанса на провал.

Однако, с ним сейчас этого не произойдёт. Чжо Минджун знал, что ключевым ингредиентом задания будет сом, и после квалификации(отбора), он будет готовить следующее блюдо. Из всевозможных блюд, он постоянно готовил рагу с фрикадельками из сома, и каждый раз готовя его, блюда получались разными. То что он делает сейчас, это результат напряжённой работы. Здесь нет места для ошибок.