

Густая масса из сома походила на белый ком в зелёную точку. Откровенно говоря, это не было ни аппетитным, ни приятным для глаз. Но просто есть фрикадельки было скучно и тяжело. Помимо всего, их недостатки являлись уникальными характеристиками.

Чжо Минджун энергично замешивал густую массу большим и указательным пальцами. А потом положил её в пароварку. Он задумал готовить их так.

Следующим этапом было правильно приготовить рагу. Чжо Минджун тонко нарезал чеснок и зелёный лук. Затем, он смазал вок и начал жарить. Конечно же, он сделал это не для того, чтобы изменить ход готовки. Перед приготовления фрикаделек, их нужно окунуть в масло. А в зависимости от этого может измениться острота аромата.

Когда чеснок и лук были в некоторой степени приготовлены, Чжо Минджун добавил репчатый лук. Разрезанный горизонтально, лук потерял свою мощь, когда его положили в горячий вок. Подошло время для добавления подливы. Чжо Минджун накрыл сито хлопковой тканью и налил сверху подливу. В одной руке сито. В другой кастрюлька. Подливы было немного, но всё же, это довольно-таки хлопотная поза.

Когда подлива потекла в вок, вода встретилась с маслом, издавая шипящий звук. И в тот же миг растекся сильный аромат соуса. Участники, которые были рядом с ним не могли не повернуться к нему. Таким насыщенным был запах. В то время как сам Чжо Минджун наконец уверился. Ему удалось. Он мог догадаться об этом только по запаху. Не потому что он делал это множество раз. Но потому что аромат сам по себе содержал вкус. Свежесть овощей, и неповторимый, явственный вкус сома.

Несомненно, ему пришлось по вкусу узнавать, достаточно солёное оно или нет. Чжо Минджун приправил его соевым соусом и солью. Он не мог использовать слишком много соевого соуса. Он мог слегка приправить им, но если бы его использовалось слишком много, то всё окрасилось бы в чёрный цвет. Вы могли бы использовать только соль, но тогда вкус был бы совершенно другим. Солёность соли и соевого соуса совершенно на разном уровне. И блюдо не должно иметь солёный вкус. Оно должно иметь привкус соевого соуса. Это был кислый и острый вкус. Это был вкус соевого соуса.

Теперь наконец всё не отличалось от завершенного блюда. Но он не хотел так заканчивать. Представить только подливу с фрикадельками, он не мог позволить себе, но, он вспомнил слова Алана сказанные им ранее.

Так что он решил обжарить кожу. Чжо Минджун покрыл очищенную кожу крахмалом. А потом начал жарить на сковороде, с щедрой порцией масла. Это не заняло много времени. Ну а после того как он выложил побелевшую жаренную кожу сома на стойку, единственное что оставалось, это ждать.

Чжо Минджун посмотрел обстановку. Участники всё ещё готовили свои блюда. Чжо Минджун смотрел на них, пока не остановился на одном человеке. Это была Кая. Из её сковороды вздымалось пламя, она готовила. Она что, готовит китайское блюдо? Чжо Минджун вспоминал.

Она, кажется, готовит Тансуюк.

Тансуюк (탕수육) - это корейско-китайское блюдо из свинины в кисло-сладком соусе, тут Кая свининку на сомика заменила

Кая была британо-американкой, но её блюда не ограничивались западными аналогами. Она действительно готовит разнообразную пищу.

Кая рассказывала о своём происхождении в эфире. Когда она была маленькой, ей приходилось помогать матери продавать фрукты. Дети её возраста играли в игрушки и куклы, она играла на коммерческом рынке. Однако, этот опыт ей очень помог набраться опыта в дегустации. Потому что есть различные ингредиенты и еда, которую нельзя ни осмотреть ни попробовать.

Конечно, если обычный человек окажется в такой ситуации, даже зная различные сорта, он не будет знать всю глубину вкуса. Потому что это был пищевой рынок, это было действительно просто. И сложно будет сделать такое же нечто трудное вроде угря на гриле приготовленное ранее.

Однако, даже если они ели одни и те же блюда, Кая чувствовала совершенно иначе. Обычные люди не могут почувствовать малейшей разницы. Но Кая может почувствовать даже крупинку соли в столовой ложке. Даже если это одно и то же блюдо, если она приправит его один раз, оно станет ещё вкуснее. Всё потому, что рынок был идеальной для неё школой.

Даже то, как Кая подошла к готовке, было совершенно другим способом. Чтобы узнать когда нужно перевернуть жареную пищу на вертеле, используют таймер, но Кая могла обойтись без него, чтобы перевернуть его вовремя, и как нарезать мясо для того, чтобы повлиять на его обжарку тоже было ей известно. Это не потому что она делает это сознательно. Это понимание она получила с рождения.

Она родилась с этим. Иначе он не мог это объяснить. Чжо Минджун подумал. Он хотел бы побыть судьёй. Потому что он хотел попробовать блюдо Каи вместо судей. Помимо готовки, просто знание того, что это блюдо сделано Каей, поддерживало престиж мастера.

В этот момент он посмотрел на неё. Алан подошел к столу Чжо Минджуна. После того, как он увидел сковороду на огне, он раскрыл рот.

"Что ты делаешь?"

"Рагу с фрикадельками из сома."

"Рагу с фрикадельками из сома? Хмм... Ты пожарил кожу?"

"Да. Давным-давно, я видел как люди из Южной Азии ели её как закуску."

"Вы думаете это подойдёт вашему блюду?"

"Да. Именно так."

Чжо Минджун был настроен уверенно. Даже Алан слушал его удивлённо. Он был судьёй и в прошлых сезонах, но никогда не видел кого-то столь уверенного. Ведь, даже если ты действительно хорошо готовишь, перед судьями, ты не можешь себе этого позволить, таким образом ты только получишь недоверие..

Алан нахмурился. Обычно, такое могло произойти в двух случаях. Первый, когда у вас есть реальный опыт и талант, а второй был в случае, если вы знаете как придать блюду аромат, но не знаете как сделать его лучше. Честно говоря, Алан думал, что это был последний вариант. Чжо Минджун был молод. Ему всего 21 по американским меркам. Чтобы быть уверенным в своём блюде не получив должного образования, он действительно был юн.

"... Я в ожидании того, что ваше блюдо получится настолько же хорошим, насколько вы уверены в себе."

Сказал Алан и ушёл. Чжо Минджун почувствовал, что Алан не получил уверенности в том что всё хорошо. Однако его это не волновало. Ведь он позволит своему блюду говорить самому за себя.

Данное время уже почти кончилось. На стадий подготовки многих выгнали из-за их ошибок. Таких насчитывалось больше двадцати. К счастью, остальные были отлично подготовлены. Как только он открыл пароварку, он почувствовал аромат рыбы, тофу и кориандра. Эти чувства были настолько завораживающие, что он тут же захотел положить их себе в рот. Так он и сделал.

И улыбка появилась на лице Чжо Минджуна. Возможно ли то, что он удовлетворён тем, что блюдо было сделано хорошо? Или это естественная улыбка от того, что ты съел нечто вкусное? В любом случае, итог один. Фрикадельки были идеальными.

Чжо Минджун налил подливу в тарелку и на ней выложил фрикадельки. Обжаренная кожа сома будет в качестве гарнира, но на это будет скучно смотреть. Возможно, в этот раз он собирался выслушать жалобы по поводу оформления.

Однако, только из-за этого он не хотел жадничать и положить больше гарнира. Ведь если вы хотите дать минутное удовольствие и забыть о удовлетворении языка, то это будет бессмысленно.

"Стоп! Все остановите свои руки. Время закончилось."

Алан выкрикнул громким отчетливым голосом. Вздохи слышались повсюду. Некоторые были вздохами облегчения, а некоторые удрученно вздыхали. Чжо Минджун слегка взглянул на Каю. Ничем не отличалась от прошлого. Перед ней стоял отличный сом тансуюк.

Не тратя время попусту незамедлительно началась оценка. Было много людей, дисквалифицированных ещё на этапе готовки, но осталось ещё около 60 участников. Судьи не теряли времени и периодически оценивали блюдо просто взглянув на него.

На середине готовки, Чжо Минджун испытал странное чувство. Много людей были дисквалифицированы прямо у него на глазах. Порой из-за плохой нарезки на одном кусочке мяса. Казалось, будто декорации вмещали в себя мир шеф-повара. Кулинария. Мир, который зависит только от одного.

Здесь нет ни слов сочувствия, ни ободрения. Единственное, что было 'Это вкусно' и 'Это не вкусно'. Бывали случаи, когда они выбрасывали приготовленное блюдо в мусорное ведро. Вы не имели права проливать слёзы из-за столь жесткого поведения, но Чжо Минджун мог их понять. Это было недопустимо. Для ингредиентов - встречать неправильных людей, для людей готовить что-то, что можно назвать ужасным. И ещё больше, для тех кто мечтает стать шеф-поваром.

И жюри подошло к Чжо Минджуну. Судьи, посмотрев на рагу Чжо Минджуна положили себе в рот по фрикадельке. Обжаренная кожа сома хрустела во рту и этот звук сопровождался пережевыванием фрикадельки. Эти трое ничего не говорили и просто продолжали жевать. После этого, они отпили немного подливы. Джозеф открыл рот. Он коротко сказал.

"Это вкусно."

<http://tl.rulate.ru/book/150/2612>