

"На этот раз будет командное задание."

За голосом Джозефа, пронесшегося по комнате, слышались перешептывания участников. Чжо Минджун закрыл рот и слушал голос Джозефа. Он знал, что это будет командное задание. И он даже знал тему.

"Тема проста. Разделитесь на команды из трёх человек. Вам придётся готовить закуску, основное блюдо и десерт. Сами распределите, кто-что будет готовить. Нужно готовить по вашей специальности, но помните. Это командное задание."

Порядок блюд. Хотя это был самый простой порядок блюд. Но смысл в том, чтобы сбалансировать каждое блюдо, что очень трудно.

А если вы должны готовить с людьми, с которыми вы никогда вместе не работали, то и подавно. Чжо Минджун чесался. Для него, побывать на командном задании, как только он вышел из конуры. Он уже заранее это знал, но это не очень-то хорошая ситуация.

"Вы должны определиться с командой. Но должны кое-что запомнить. Каждый берёт на себя только одну роль. Я рекомендую объединяться в команды в соответствии с распределёнными ролями."

Как только Джозеф закончил говорить, участники посмотрели друг на друга. Первым, кого он искал, был Марко. Он не показывал этого, но уровень выпечки Марко был 7. Если он сделает десерт, то он, вероятно, сделает его лучше других.

Он подумал, а когда подходил к Марко, возле него стоял уже другой человек. И смотря в лицо этого человека, Чжо Минджун не мог не удивиться. Там стоял неожиданный человек. Хлоя Чен.

"Ах, Минджун."

Марко широко улыбнулся и поприветствовал Чжо Минджуна. Чжо Минджун начал медленно подходить. Как только он взглянул на Хлою, Марко открыл рот.

"Ты же смотрел вчерашний эфир? Это Хлоя Чен. Хлоя, это Чжо Минджун."

"Здравствуй. Господин знаменитость."

"...Привет."

После приветствия Хлои, Чжо Минджун ответил с нелепым выражением на лице. Марко улыбнулся и открыл рот.

"Я просто разговаривал с Хлоей о команде. Минджун, а что насчет тебя? Я хотел бы объединиться с тобой."

"Это превосходно для меня, но..."

Чжо Минджун сказал это и посмотрел на Хлою. Она улыбаясь сказала.

"Мне тоже нормально. Я видела, как ты приготовил лебса на вчерашнем эфире. Это было довольно-таки забавно."

"Если ты так это рассматриваешь, то спасибо. Твоя готовка тоже была хорошей. Тансуюк."

Хлоя весело улыбнулась ничего не сказав. Хотя она и видела вчерашнюю передачу, она не хотела быть предвзятой, так что, Чжо Минджуну стало спокойней. Хлоя сказала мягким голосом.

"Так значит, мы команда?"

"Я полагаю, что так. Подумаем о том, кто какой частью займётся? Я надеюсь, что наши идеи не совпадут."

Сказал Чжо Минджун посмотрев на Марко. По правде говоря, было очевидно то, что выберет Марко. Уровень его выпечки был аж 7. Этого уровня нельзя добиться без тяжелой работы и преданности своему делу. И действительно, Марко сказал то, чего он и ожидал.

"Я хотел бы быть ответственным за десерт. Это моя специализация, создание хлебешка и тортиков."

"Хорошо. Минджун, а что насчет тебя?"

"Я хотел бы заняться закуской."

"Тогда я буду отвечать за основное блюдо."

"Это то, чего бы ты хотела?"

"Я могу делать и аперитив и основное блюдо. Но только не десерт."

Выслушав Хлою, Чжо Минджун осмотрелся. Он заметил Каю. Она разговаривала с Андерсоном. Они будут работать в команде? Он не очень хорошо это помнил. Чжо Минджун развернул голову. У него нет времени обращать на них внимание.

"Какую тему мы выберем?"

"Ну... сейчас с этим затруднительно, потому что сейчас нужно 3 блюда."

Чжо Минджун согласился с ней. Будет удобнее придерживаться точного направления. Это была довольно-таки сложная работа, чтобы учесть гармоничность трёх блюд и сформировать соответствующее меню.

"Если мой уровень готовки поднимется, смогу ли я видеть уровень сочетаемости блюд?"

Он не мог этого знать. Но в первую очередь, ему стало интересно, будет ли необходимость консультироваться с системой, когда он достигнет 8-го уровня готовки. Но, конечно же, для достижения этого уровня потребуется большой опыт и тяжкий труд, которого не может быть у него прямо сейчас. Чжо Минджун открыл рот.

"Поскольку я это вижу, я думаю, было бы лучше начать с качества, а не яркости. Сейчас не время для приключений."

"Ммм, я тоже так думаю."

"Сперва, сходим в кладовую."

Пока они шли в кладовую, Чжо Минджун открыл рот.

"Какое ты планируешь сделать основное блюдо?"

Говоря о основном блюде, закуска и десерт не могут не измениться в зависимости от него. Хлоя задумалась и вскоре ответила.

"Я хочу сделать обжаренные на сковороде гребешки."

Обжаренные на сковороде гребешки. Это блюдо, где гребешки заменяют мясо. Это немного отличается от того, о чем он думал, но он не был против. Он мог только верить в навыки готовки Хлои.

Хлоя посмотрела на Чжо Минджуна.

"Что ты собираешься сделать на закуску?"

"Нежно обжаренное тофу. Подойдет ли оно для представления перед гребешками?"

"Ммм. Я думаю, оно отлично подойдёт. Что насчет тебя Марко?"

Казалось, Марко был озадачен вопросом Хлои. Видя как он смотрел, казалось, будто есть множество вариантов из которых можно было выбрать. Вскоре, Марко открыл рот и ответил.

"Бисквит Мокко. Я думаю полить сверху взбитыми сливками... Но выйдет слишком тяжеловато, наверно?"

бисквит кофе Мокко, или Шоколадно-Кофейный торт

"Да, это чуток тяжеловато. Может, будет лучше йогурт или что-то вроде того, чем взбитые сливки? Чтобы вкус был проще. Свежее."

"Хорошо. Я так и сделаю."

Марко как-то неестественно рассмеялся и кивнул. Хлоя слегка похлопала в ладоши и сказала.

"Окей. Подготовка меню закончена... Теперь нам осталось только приготовить."

-

"Как вы в конечном итоге познакомились с Хлоей?"

"В этом нет ничего особенного или характерного. Как только ей сказали сделать команду, она подошла ко мне первой."

"Да? Хмм."

Чжо Минджун говорил с Марко перед столом вполголоса. Знакомство с Хлоей было приятным, она появилась так внезапно и в тоже время неожиданно. Потому что они ранее ни разу не контактировали. Ну, не было бы странным сказать, что это совпадение. Здесь только 27 участников, и для Хлои подойти к Марко не было ничем особенным.

Это просто было неожиданно. Для одного из трёх участников с высочайшем уровнем готовки объединиться с ними. Кого бы она изначально выбрала для своей команды? Он не мог не думать об этом. Однако, он этого не помнит. Хлоя, в прошлом Великого Шеф-Повара как участник не получила слишком много внимания.

"Кстати, мы очень придирчивы к правилам."

Прежде чем начать готовить, судьи объяснили правила. Участникам разрешается работать только над своими блюдами. По правде говоря, эта задача для команд была как замаскированная отдельная миссия.

В настоящее время, в комнатах стояло по три стола. Это было неизбежно, потому что команд девять. Таким путем можно было оценивать по три команды за раз. А в это время, остальные шесть команд должны пройти на второй этаж и наблюдать за другими готовящими командами.

Команда Чжо Минджун была первой. Он не знал, повезло ему или нет. Лично он считал, что так будет лучше. Ведь ему не придётся нервничать, наблюдая за готовкой других команд.

Чжо Минджун взглянул на стол рядом с ним. Кая и Андерсон всё ещё стояли и занимались приготовлениями. Воспоминания о моменте когда Кая злилась на него, только заставило его чувствовать горечь.

'Сконцентрируйся на готовке.'

Чжо Минджун прокрутил рецепт нежно обжаренного тофу в голове. [Расчетная кулинарная оценка 7]. Рецепт был идеальным. По крайней мере, он был на уровне Чжо Минджуна. А также он множество раз до этого делал это блюдо. Лично ему нравится тофу, а нежное тофу нравилось вторым. Первым было тофу в кимчичигэ, над которым он сидел целый день.

Кимчхичигэ (김치찌개) - это вариант чигэ или рагу по-корейски, приготовленное из кимчи и других ингредиентов,

По правде говоря, это блюдо невозможно с легкостью сделать дома. Если вы смажете маслом сковороду тонким слоем и положите нежное тофу, он не правильно впитает вкус. После отжатия влаги из тофу, вы завернёте его в тесто, и когда вы положите его на горячее масло, цвет станет белее и выглядеть оно будет лучше.

Но в этом месте, он мог использовать столько масла сколько хотел. Размышления о том, что он сможет приготовить его должным образом заставляют его волноваться не об испытании.

Чжо Минджун посмотрел на рты судей. Один из них начал медленно открывать рот. Это был Джозеф.

"Приступайте к готовке."

<http://tl.rulate.ru/book/150/6866>