

[Пюре из белого винограда]

Свежесть: 84%

Происхождение: слишком много ингредиентов, чтобы показать

Качество: Среднее(Ингредиенты:среднее)

Кулинарная оценка: 7/10

Это было не плохо. С учетом того, что его сделал Чжо Минджун, это хороший результат. Но для Каи, помогающей ему с этим блюдом, это обычный результат. Но блюдо ещё не закончено. Потому что фуа-гра ещё не приготовлено.

Чжо Минджун попробовал пюре. Кисло-сладкий аромат уникального белого винограда стимулирует его язык. А в послевкусии ощущался вкус соуса деми-глас. Он не был слишком чрезмерным, и вы не устанете от него.

Чжо Минджун повернулся, чтобы посмотреть на Каю.

"Должны ли мы для начала положить пюре на тарелку?"

"Да. Это было бы неплохо."

Чжо Минджун выбрал прямоугольную тарелку. А затем налил пюре в форме круга. Он не забыл, сказанное ему Аланом. Чтобы он не забывал правильно подавать на стол. Так он хотел это продемонстрировать.

Чжо Минджун оставил три зигзага из пюре. Затем он положил на пустое пространство блюда и дна ложки. На первый взгляд, казалось, было нарисовано три линии. Верхняя и нижняя линии нарисованы справа, а линия посередине, слева.

Он подумал, что будет неплохо, положить судьям по три кусочка фуа-гра. Чжо Минджун взглянул на Каю. Глаза Каи выражали ещё большую серьёзность, чем когда-либо. В это время Чжо Минджун открыл рот.

"Кая..."

"Время заканчивается! Это последняя смена! Быстро заканчивайте ваши блюда!"

Ещё до того, как Чжо Минджун смог что-либо сказать, одновременно с голосом Алана зазвучала сирена. Кая стояла перед столом, застыв. А после, взялась за фуа-гра.

Фуа-гра, на первый взгляд, выглядит как куриная грудка, сваренная в пиве. Желто-коричневая внешность не была гладкой, как ей думалось.

Кая слегка дотронулась до фуа-гра. Оно было мягким. И когда она разрежала его, ощущения не изменились. Внешне растаявшее фуа-гра, резалось как пудинг.

Кая начала нарезать фуа-гра. Оно было в форме узкой и толстой колонны(П.П. как колбаса). Она положила его на горячую сковороду.

Фуа-гра, это блюдо, в котором вы должны собрать жир гусиной печени. А также, оно выпускало жира столько, сколько было достаточным, чтобы заполнить сковороду.

Когда оно было уже с одной стороны обжарено, Кая надавила на фуа-гра. А затем наклонила сковороду. Фуа-гра наклонилось в сторону, а жир начал собираться в одном месте. Затем, Кая использовала жир, чтобы полить им фуа-гра. Это был метод арросер, используемый Чжо Минджуном ранее.

Вид шипящего жира и кипения было очень приятно наблюдать. Густой аромат, который можно было ощутить, не стоял и рядом с тем, что им запомнилось. Аромат был настолько силён, что вы могли бы его спутать с мясом со специями. Чжо Минджун пытался соединить аромат, которого ранее не испытывал прежде, с чем-то в голове. Но он не смог этого сделать. Именно в этот момент, у него ничего не было, что бы могло сравниться с этим.

Она положила обжаренное фуа-гра поверх пюре из белого винограда. А поверх него был тонко нарезанный виноград, как украшение. И в этот момент на лице Чжо Минджуна можно было увидеть безудержную улыбку.

[Стейк фуа-гра с пюре из белого винограда.]

Свежесть: 82%

Происхождение: слишком много ингредиентов, чтобы показать.

Качество: золотая середина(Ингредиенты:среднее)

Кулинарная оценка: 8/10

8 баллов. Блюдо, наполовину сделанное им, получило 8. Это значит, что оно сразу же могло бы быть подано в ресторане с Мишлен. Чжо Минджун посмотрел на Каю. Глядя на радостное выражение, Кая не могла не хмуриться.

"Что? Почему такое выражение?"

"Еда, я думаю сделана хорошо."

"Кто ты? Пицца Бетховена? Знать и не съесть её?"

Проворчала Кая, но выражение на её лице не было неприятным. Она тоже, наверное, знала. Что это блюдо было удачным. Как она будет называть себя поваром, если она не знает, каково приготовленное ей блюдо?

В последний раз прозвенела сирена. И Джозеф открыл рот.

"Время вышло. Все, убрали руки от столов."

Это был тихий голос, но весьма тяжелый. Чжо Минджун немного осмотрелся. В основном, они закончили свои блюда. За исключением одной команды. Команда с жареным фуа-гра, но проблема не в том, что оно был иссушено, оно было сожжено. Это было, как если бы у них не было надежды на своё блюдо, а их лица потемнели. Что они собрались делать? Если они сделали блюдо на 3 балла. Даже если это было любительское состязание, это было тем, что не должно было быть показано на блюде.

У остальных, все были на 5 баллов, кроме Андерсона. Чжо Минджун думал, что блюдо команды Андерсона будет на 8, но неожиданно было только на 7 баллов.

'Они тоже сделали стейк фуа-гра.'

Но если думать стратегически, вы могли приготовить его только как стейк. Потому что паштет или мусс не передадут истинного вкуса Фуа-гра. Вы не знаете, было ли это задание, в котором нужно только придать ему аромат, но это не правильно делать так фуа-гра в тематическом задании.

На самом деле, было 3 команды из 5, которые решили сделать его как стейк. Конечно же, исключая команды Андерсона и Каи, другая кончила тем, что сожгла стейк.

Судьи подошли к команде, которая сожгла фуа-гра. Они просто взглянули на блюдо и оставили стол без каких-либо слов. Из-за того холодного взгляда у Чжо Минджуна не могли не пробежать мурашки по спине.

Следующий стол судей, был Андерсона. Это был стейк фуа-гра в сопровождении с кисло-сладким бальзамическим соусом. Выражения лиц судей были хороши. Первым открыл рот Алан.

"Это прекрасно."

"Оно высококачественное и чистое."

"Андерсон. С этим блюдом мы можем подтвердить, что вы человек, который правильно обучен готовить."

"Карлос, это хорошо, что вы самостоятельно подстроились под рецепт и методы готовки Андерсона. Но мне интересно, хотя ваша индивидуальная работа не отображена правильно. Даже так, это блюдо было вкусным. Я верю в вашу внимательность. Отправляйтесь на 2-ой этаж!"

Отправлены на 2-ой этаж, это значит что вы прошли. Оценка закончилась ободрившемся Карлосом и улыбкой Андерсона.

Однако, единственный раз, когда выражения судей были яркими, было только перед блюдом Андерсона. Перед следующими двумя столами, судьи только выплёвывали озлобленные слова на них

"Что вы приготовили?"

"Я пытался сделать паштет фуа-гра в сопровождении багета."

"Паштет? Это Паштет? Черт, Луи. Просто скажи, что это мусс. Тогда я буду злиться меньше. Посмотри на эту текстуру. Паштет должен ощущаться гуще, чем сливки и в тоже время, чувствоваться как колбаса. Но что это? Это аромат, с которым я хотел бы съесть горчицу."

"...Простите."

"Простите? Не извиняйся передо мной. Извинись перед блюдом. О боже. Этот гусь никогда не предполагал, что цель, с которой он жил, была стать этим несчастным землянистым кремом."

На слова Алана, участники не могли сказать ни слова. То же самое было со следующим столом. Эмили попробовала кусочек фуа-гра канапе, просто вздохнув. А затем спросила.

(П.П. Канapé (фр. сапарé) — крошечные бутерброды массой 60—80 г, толщиной ~0.5 см — 7 см.)

"Это ты сделал паштет?"

В этот момент, участники не смогли ответить и замешкались. Кажется, они вспомнили слова Алана. Что они скорее ответят, что это мусс. Даже для них, оно выглядело слишком жирным и маслянистым. Эмили резко взглянула на них и сказала.

"Кажется, что вы даже не можете сказать название вашего блюда. Похоже, вы даже не достойны быть оценены. Вы согласны?"

Участники до сих пор не отвечали. Оставив позади тех участников, судьи подошли к Кае и Чжо Минджуну. Чжо Минджун сглотнул. Он уже знал, что оно было хорошо сделано, но смотря на слова, брошенные в сторону других участников, он не мог не нервничать. То же было с Каей. Её руки слегка дрожали. Джозеф открыл рот.

"Что вы приготовили?"

"Это стейк фуа-гра в сопровождении пюре из белого винограда, как гарнир, мы выложили ломтики белого винограда."

Ответил Чжо Минджун, судьи медленно нарезали фуа-гра. Когда они попробовали кусочек, он не могли скрыть своего удивления и испустили звуки восхищения.

Это был очень профессиональный и гармоничный вкус. Оно было так хорошо прожарено, что вы не сможете поверить, что это было замороженное фуа-гра. Внутри и снаружи оно было наполнено мягким вкусом жира. Но пюре из белого винограда подхватывало вкус.

Если вы скажите, что это, пюре из белого винограда, то это был в основном сладкий и изящный вкус. Было легко подумать, что он не удовлетворит тяжелый стейк фуа-гра, но соус деми-глас не допустил этого. Роль соуса деми-глас, это мост. Мост, расположенный между пюре и фуа-гра. Аромат пюре подхватывал аромат фуа-гра и играл по особому.

Это был скорее рассчитанный вкус. Это было почти невероятно, что это было впервые для Чжо Минджуна и Каи готовить фуа-гра. Алан невольно открыл рот.

"Это... невероятно."

"Это действительно очень вкусно. Лично я считаю, что это лучшее блюдо, которое я ел в этой программе. Вкус пюре, и вкус фуа-гра, всё идеально. И они даже не играют по отдельности. Вы показали блюдо, которое не может быть лучше этого. Спасибо."

После Алана, смеясь сказала Эмили. Даже у неё была улыбка, которую она не могла не показать. Оператор улыбаясь записывал, смотря на Каю и Чжо Минджуна, заставляющих себя быть спокойными. Они были парой, которую приятно было видеть.

Джозеф сказал мягко улыбаясь.

"Кая, мы не ели твоё блюдо на предыдущем задании. Хотя это и было хорошее блюдо, ты не учла кулинарное направление. Теперь ты понимаешь, по какой причине?"

"... Скажет ли кто-нибудь, что он не в такой ситуации?"

Резко ответила Кая. То, что она знала причину. Она не могла сказать, что она размышляла над этим. Но такое отношение было ничуть не лучше, чем сказать, что она знала причину. Джозеф

весело улыбнулся и сказал.

"Кая. Ты очень талантливый повар. Но никакой повар не сможет готовить в одиночку. Доверяй своей команде, как сейчас, и окажи поддержку сердцем. Тогда, твоя готовка будет блистать ещё ярче."

Кажется, Кае было как-то стыдно отвечать, поэтому она лишь ударила каблуком об пол. Джозеф сказал смотря на Чжо Минджуна.

"Я слышал, что ты, Минджун, в одиночку придумал соус, я прав?"

"Да, вы правы."

Ты сказал, что никогда не ел фуа-гра, так как ты смог придумать рецепт, который подойдёт фуа-гра?"

Это был действительно резкий вопрос. Но кажется Чжо Минджун уже приготовился выйти из этой ямы.

"Я видел его изображения. Фуа-гра с пюре из белого винограда."

"Так ты говоришь, что ты положился только на изображение, чтобы повторить аромат?"

"Да."

Незамедлительно ответил Чжо Минджун. Джозеф огорченно смотрел на Чжо Минджуна. Каков был этот юноша? Подчинить аромат из изображения? Конечно, вы можете получить вдохновение от изображения на картинке. Однако, оно было очень привередливо к комбинациям. Будь то соус деми-глас, который связал фуа-гра с пюре, или задумка готовить фуа-гра методом арросер.

Но Чжо Минджун создал рецепт. Было ли это совпадением? Или талант? По правде говоря, он не был уверен в оценке этого участника. Он был очень своеобразным участником. Он был каким-то особенным поваром.

"...Отлично. У тебя хороший талант. Минджун."

В конце концов, это единственное, что Джозеф мог ему сказать. Чжо Минджун улыбаясь ответил.

"Спасибо."

После того, как они окончили оценку Чжо Минджуна, судьи обменивались мнениями. Обсуждение длилось недолго. После того, как они почувствовали что они обуза, Алан взглянул на Каю и Чжо Минджуна и спросил.

"Что вы тут делаете?"

"...Да?"

Алан улыбнулся.

"Отправляйтесь на 2-ой этаж!"

<http://tl.rulate.ru/book/150/7804>