

После назначения Минджун на должность деми-шефа, Алан не только научил его рецепту, но и приоткрыл некоторые кулинарные секреты. Информации было не так много, но всё то, что он ему дал, было важно для приготовления пасты.

Неважно, сколько ты готовишь блюд, важно помнить, каков порядок приготовления пасты. Занимаясь приготовлением одной пасты за другой, можно сбиться с общего ритма и совершить ошибку, из-за чего паста может получиться немного сырой или переваренной.

Но к счастью, им придётся готовить только лингвине. Нет, не то чтобы они готовили лингвине, а другие повара взяли на себя другие виды пасты. Нет. Просто в меню Острова Олив было исключительно лингвине, которое они ели. А когда они спросили, почему так, Алан беззаботно ответил.

– На каждый день недели у нас своё меню. И каждую смену сезонов недельное меню изменяется.

И первое, о чем подумал Минджун, а нет ли у них ещё одного такого блюда, получившего высший балл. Ведь с пастой уже было невероятно сложно проверить такое... Какие тогда другие рецепты. Сейчас ему почему-то захотелось попробовать приготовить блюдо по этому же рецепту, только использовать уже не лингвине Альфредо. Ему было интересно, а получится ли из обычных ингредиентов блюдо на десять баллов.

‘...Из-за подобных мыслей, у меня такое чувство, будто я гнусный воришка.’

Чжо Минджун досадно причмокнул. Наверняка было немало людей, которые работали в этом ресторане, только чтобы узнать один из лучших рецептов. А он в один день получил от Алана всё, и рецепт и некоторые секреты приготовления, разве это не жестоко?

После недолгой практики им ничего не осталось, кроме как ждать клиентов.

Пока они отдыхали, другие повара решили пообщаться с ними. И популярней всех в этом деле был Андерсон. Всё-таки родители Андерсона, Амелия и Фабио, были по крови итальянцами, о чем уже можно догадаться по их именам. И именно по этой причине, Андерсон с детства был знаком с итальянским языком. Здесь повара не могли свободно говорить на английском, из-за чего им ничего не оставалось, кроме как поговорить с Андерсоном... Или с двумя другими, но уже через переводчика.

Пока Андерсон сдерживал на себе основную массу поваров, к Минджуну и Кае подошел всего один человек. И это был тот самый повар, та девушка, которая не могла сдержать своей радости и встретила их на кухне первой - Берта. Она сняла с шеи свое желтое кашне, а после протянула его вместе с ручкой.

– Можно мне... взять у вас автографы.

- А, да, конечно.

Минджун улыбнулся и оставил свою подпись на ткани. Но когда Кая взяла ручку, Берта осторожно попросила.

- А можно, чтобы вы оставили свой автограф поверх автографа Минджуна?

- ...А? Зачем тебе это?

- Ну, наверное, уже есть такие люди, которые смогли заполучить оба ваших автографа. Но такого точно ни у кого нет. А мне хочется стать первой. Пускай мне и не быть последней... Зато я буду первой, а это так классно.

- Первой...

Повторила за ней Кая, а затем тоже оставила свой автограф на кашне. У неё был ужасный подчерк, из-за чего Кая немного смутилась.

- У меня небольшие проблемы с письмом.

- Ничего страшного. Главное, что это ваша подпись, эм... И это значит куда больше. Да. Большое спасибо.

Не им злиться на неё, всё-таки она таким образом выражала к ним свои чувства. Кая посмотрела на своё имя, которое разместилось поверх имени Минджуна. Её длинные пальцы коснулись слов. И вскоре Берта получила обратно свое кашне, после чего завязала его на шее.

- Буду беречь его до конца жизни.

Неизвестно, из вежливости она сказала это, или была действительно искренна. После этого беседа продолжилась вплоть до окончания перерыва. 16:50. Повара, находившиеся до того в ожидании, стали готовиться к приходу первых клиентов.

Сейчас Алан стоял ровно в центре, меж залом и кухней, и наблюдал за происходящим. Вот появились первые клиенты и сделали заказ - официанты получили его и отправили на кухню, пропустив через счетную машинку.

(пп: Bill Machine (Счетная машинка) – это специальный прибор для выставления счетов, если не ошибаюсь, счета идут двойные, т.е. первый счет идёт клиенту, а второй доставляется поварам как заказ 'Это если судить о том, как описано всё в новелле'. Наверное всем известно, что по окончании обеда в ресторане, ресторан выставляет клиенту счет, так вот, именно эта машинка создаёт полностью готовый формуляр с позициями блюд и напитков, с итоговым

счетом, который клиент должен оплатить.)

Алан вытащил из аппарата бумагу и проорал на одном дыхании:

- 13-ый столик, блюдо дня на четверых. За работу!

В отделе закусок заработали плиты, и послышались первые стуки ножей. Похоже, что Минджуну, Кае и Андерсону придётся нелегко. На закуски уходит около двадцати минут, в то же время лингуине готовится за восемь.

Минджун повернулся, чтобы взглянуть на Каю.

- Кая. Следи за температурой воды.

- Будет сделано.

- Андерсон. У нас есть готовое оливковое масло с базиликом?

- Уже приступил, делаю на сотню порций.

Минджун кивнул. Он спокойно смотрел на ингредиенты. Всего хватает. А что насчет качества? На всё у него ушло не более пяти секунд. Алан в форме, ни единого испорченного ингредиента, всё хранилось как надо.

- Кая. Лингуине.

- Есть. На четверых?

- Через две минуты нужно приступать к приготовлению ещё трёх порций.

- Поняла.

Готовить порцию, достаточную на всех клиентов за всеми столиками, одним разом - это требует достаточно высокой концентрации. Но Минджун не видел в этом проблемы. Он был человеком, у которого как говорится, хорошо варил котелок - ещё в школе ему приходилось запоминать огромное количество информации, так что запомнить что-то столь простое, как ордера заказов, ему не составляло труда.

Андерсон быстро нарезал кальмаров и бок-чой, после чего передал их Минджуну. Чжо Минджун, согласно рецепту, покрыл маслом бок-чой и положил на сковороду вместе с кальмарами. Дальше фламбе с использованием белого вина, и в довершение Кая клала на

сковороду только что сваренное лингуине. А дальше до готовности.

Как только Минджун красиво выкладывал лингуине на тарелке, Алан тут же проверял его. Убирал подтёки масла и пробовал на вкус. Всё идеально. Всего за день, а вернее за несколько часов, он безупречно освоил рецепт.

‘А его навыки весьма разнообразны.’

Алан кивнул. Если говорить как есть, навыки этого трио нисколько не проигрывают навыкам его су-шефа. Они все невероятно талантливые. Даже если у сковороды будет Кая или Андерсон, скорей всего, результат окажется тем же.

Если ты обладаешь превосходными навыками, то и результат будет соответствующим. Сейчас он может стабильно готовить блюдо на десять баллов только потому, что Кая и Андерсон ему помогают, взяв на себя часть работы.

Но это скорей всего из-за того, что клиентов у них ещё не так много. Повара, находясь в глубинах кухни, не видят, что происходит в зале, а вот Алану было всё прекрасно видно. Люди постепенно заполняли зал. Счетная машинка не переставала печатать счета.

Пока Алан стоял и проверял блюда, четыре человека подошли к нему. Алан повернулся и сказал.

– Как вам прогулка по Флоренции?

– Флоренция прекрасный город, как и всегда, а также вкусный, если люди прибыли сюда с целью попробовать что-нибудь новенькое. Здешние улицы и блюда как никогда подходят для романтики.

– Было приятно вспомнить прошлые времена.

Алан улыбнулся после слов Рэйчел. Джереми задумчиво коснулся подбородка и сказал.

– Как я погляжу, победил Минджун?

– Да.

– Ну, это вполне естественно, всё-таки у него лучшее чувство вкуса, иначе и быть не могло.

– Всё не совсем так... Ну почти.

Он видел, что Кая первая обратила своё внимание на капусту, о которой Минджун так и не догадался. Сера скрестила руки и присмотрелась к тому, как они готовят.

- На мой взгляд, повара сексуальнее всех, особенно когда они стоят у плиты. Я ведь верно говорю, а Эмили?

- Эа, д-да, что... Чего ты так на меня смотришь?

- Ничего. Говорю, что ты как никто другой понимаешь сексуальность поваров.

Сказала Сера и взглянула на Алана. Эмили закашлялась и ущипнула Серу, отрывая её от разглядывания Алана.

- Ай! Ты что творишь?

- Шш. Тише ты. Хочешь, чтобы нас тоже подловили?

- Тоже... А, как Минджуна и Каю...

- Эй! Всё совершенно не так!

- Разве... А, поняла. И не смотри так жалобно.

- И вовсе не жалобно, просто ты действуешь бесчестно.

Сера посмотрела на Эмили, как бы говоря. А если спросить у других людей, что они ответят с этим же выражением лица?

Эмили посмотрела на Серу, а после в сторону зала. Если они продолжат тут стоять, то могут невольно почувствовать себя частью команды. Она уже начала смотреть на людей в зале как на своих клиентов.

И к счастью, ни у кого на лицах не было разочарования. Пускай у каждого было своё выражение лица, но довольны были все, а некоторые даже пьянели от чувства наслаждения, закрывая при этом глаза. На лице Эмили красовалась спокойная улыбка.

- Рэйчел. Это же прекрасно. Думаю, Минджун станет прекрасным учеником.

- Да. Полностью согласна.

Рэйчел взглянула на Минджуну, Каю и Андерсона. Заказы прибывали беспрестанно, но нервной суеты не было.

Кто-то может подумать, что всё это в порядке вещей. Но всё, конечно, гораздо сложнее. Количество сковород ограничено, и места на кухне не так много. А заказы они должны подавать вовремя, что даже поварам-ветеранам непросто.

Из-за трудностей у многих поваров трясутся руки, а это главная причина ошибок на кухне. И именно по этой причине во многих ресторанах задерживаются блюда.

Но Минджун не совершал ошибок, и Кая с Андерсоном тоже. Им всё равно, это не их ресторан, и поводов для беспокойств меньше, по крайней мере, так казалось. Но если бы всё было так, их глаза не сияли бы столь ярко.

- Эм...

Рэйчел уже хотела было что-то сказать, слегка приоткрыв рот, но тут же закрыла его. Она не знала почему, но её голос был немного вялым. Нет, это была вовсе не печаль, или что-то подобное. Лучше будет сказать, что она испытала смешанные чувства. Молодость и страсть свершений грели ей душу и сердце. Рэйчел вновь открыла рот. Её голос по-прежнему был слегка вялым, но она и не пыталась это скрыть.

- Эти детишки и правда прекрасны.

- Прекрасны...?

Смущённо спросила Эмили. Она видела, как они сфокусировались на приготовлении блюд, как блестели их глаза, а движения были отточены. Но она находила, что это красивое слово слишком уж чрезмерно. Однако Рэйчел была серьёзна и продолжила.

- Они ещё не созрели, но уже сделали свои первые шаги. Им ещё предстоит пережить множество заказов.

- ...Хмм, если всё так, не лучше ли будет взять побольше прекрасного?

- Взять... Возможно. А смогут ли они это сделать? В незнакомой стране, на незнакомой кухне. Используя незнакомый рецепт. Среди таких же незнакомых поваров. Знаешь, чем-то напоминает Великого Шеф-Повара. Только здесь всё немного иначе. Там их блюда ели судьи, тут клиенты. И здесь они оказались только потому, что достигли определённого профессионализма в своём деле. Сейчас они работают руками, на которых только зарождаются первые морщинки и мозоли, связанные с их жизненным путём.

Сложно сказать, что хотела сказать этим Рэйчел, но её чувства были понятны всем. Эмили, и даже Сера, неосознанно кивнули, а Рэйчел с теплотой произнесла.

- И всё потому, что они любят.

Сера тут же посмотрела на Каю и Минджуну, после чего вернулась. Она не знала что сказать. Рэйчел всё продолжала.

- Любят готовить. Любят каждый момент, когда им удаётся что-нибудь приготовить. Вот почему они преодолевают всё то давление и страх.

Рэйчел прекрасно понимала, что чувствуют эти трое, даже лучше, чем они сами. Потому что она стояла там же, и делала почти всё то же самое что и они. Рэйчел тепло улыбалась.

- Их клиенты могут быть довольны. Ведь для них готовили с большой любовью. Какая бы то ни была страна или место, одно останется неизменным.

- И что же это?

- Пища, приготовленная с любовью, всегда будет вкусной.

Вроде бы, в этих словах нет ничего удивительного и необычного, кроме человека, который их произнёс. Но это были далеко не легкомысленные слова. Рэйчел посмотрела на этих троих, будто это были её внуки.

- Таков закон кухни, и это непоколебимое вечностью правило.

переведено на рулейте

<http://tl.rulate.ru/book/150/88907>