

Для начала, Чжо Минджун налил кунжутного масла в рис и смешал кочхуджан и твенчжан в соотношении 1-1, и смешал это с рисом. Нормально, что в дифференцирование корейского пибимпапа был этот процесс. Ранее смешанный соус с рисом, или представить отдельно. Порой, соус используется в качестве гарнира.

(П.П. Кочхуджан (кор. 고추장, ханча 고추장)— традиционная корейская соевая паста с клейким рисом и ферментированными соевыми бобами, заправленная красным перцем в высокой концентрации. Количество перца таково, что соевая паста обычно имеет тёмно-красный цвет.)

Это было по причине того, что Чжо Минджун смешал соус заранее. Во-первых, это было задание. Пусть судьи попробуют приправу, которая им понравится, он не знал, какие бы хотел сказать им слова. И вообще, Чжо Минджун не представлял кочхуджан или кунжутное масло отдельно от корейского блюда. Ведь он считал, что повар из ресторана был тем, кто должен был завершить блюдо своими руками. Если оно будет завершено руками клиента, то это было бессмысленно. В этом направлении думал Чжо Минджун.

Во-вторых, именно из-за чистоты. Было множество случаев, когда овощи или мясо, использованные в качестве гарнира будут рваными и мятыми, когда вы мешаете соус. Это зрелище было таковым, что вы не захотели бы съесть его.

После, положив пибимпап в небольшую тарелку, Чжо Минджун поместил блюдо на большой и плоский поднос. Рядом с круглой тарелкой пибимпапа, были размещены различные гарниры, как лепестки цветка. И размещение желтка на рисе, было концом. Чжо Минджун посмотрел на пибимпап.

[Пибимпап]

Свежесть: 94%

Происхождение: слишком много ингредиентов, чтобы показать.

Качество: высокое(Ингредиенты:среднее)

Кулинарная оценка: 6/10

6 баллов. Это было ожидаемо. Чжо Минджун не растерялся и посмотрел на время. 17 минут. Этого достаточно, чтобы сделать гамчжачжон.

Чжо Минджун схватил картофель и начал его натирать. Он положил картофель в сито, чтобы убрать влагу, и нарезанный зелёный лук с красным перцем чили. По этой причине, он не мог назвать это храмовым блюдом.

Пять божественных овощей. Шнитт-лук, корейский дикий лук, зелёный лук, чеснок и хынго. Эти пять овощей запрещено употреблять в храмах. И он уже использовал два из них. Чеснок был использован в миёккуке, а ещё в гамчжачжоне. Но, конечно же, тема не храмовая кулинария, поэтому, нет необходимости обращать на это внимание. То, что сейчас было важнее, это вкус и питательность.

(П.П. Нигде про это Хынго не нашел ничего...)

Чжо Минджун посыпал мукой натёртый картофель, и после смешал со шнитт-луком и красным перцем чили. А потом, выложил на горячей сковороде. Он должен был использовать небольшое количество растительного масла. Если он добавит слишком много, не только края, но и центр

будет обожжен, как печенье и потеряет свою липкость.

Но из-за этого, он не мог добавить слишком мало. Поскольку гамчжачжон может прилипнуть к сковороде и нарушится форма.

К счастью, Чжо Минджун готовил лучше, чем когда-либо.

[Луковый гамчжачжон]

Свежесть: 92%

Происхождение: Слишком много ингредиентов, чтобы показать.

Качество: Высокое(Ингредиенты:среднее)

Кулинарная оценка: 6/10

6 баллов. Глаза Чжо Минджуна вздрогнули. У него не оставалось и 2-ух минут. Он разложил миёккук по чашам. Западники не были знакомы с таким ингредиентом, как морская капуста, но они не могли не попробовать этого, будучи судьями в кулинарной программе и подобных. Кроме того, он в последний момент добавил растёртые семена периллы, на всякий случай. Конечно же, перилла была ингредиентом, с которым западники были не знакомы, но она может немного помочь сохранить аромат миёккука.

Чжо Минджун расставил блюда на поднос. Миёккук с периллой, луковый гамчжачжон, капустные рулеты и пибимпап.

В этот момент случилось неожиданное. Окна статуса, вздрогнули над блюдами, и появилось большое прозрачное окно над ними. Чжо Минджун ошарашенно посмотрел на происходящее. Вскоре, ещё одно окно всплыло перед его глазами.

[Вы создали гармоничный корейский обеденный стол. Композиция принадлежит определённой теме.]

[Новая функция, которая позволит вам оценить несколько блюд одновременно 'Композиционная оценка' была добавлена.]

[Навык: понимание корейской кухни, возрос.]

[Хотите ли вы оценить композицию?]

[Да / Нет]

Чжо Минджун по прежнему смотрел на него в недоумении. В этот момент. Перед ним появилось новое окно.

[Веганские корейские блюда Чжо Минджуна.]

Список: Пибимпап, миёккук с периллой, капустные рулеты, луковый гамчжачжон.

Средняя кулинарная оценка: 6/10

Композиционная оценка: 7/10

Оценка: Блюда для веганов. Для этого характерно изящная подача и чистый аромат. Так что, это хорошая еда, без какой-либо тяжести.

Глаза Чжо Минджун дёрнулись. Появилась новая функция. Прежде чем возникли какие-либо эмоции, прозвучала сирена в сопровождении голоса Алана.

"Руки прочь! Время вышло!"

Бесстрастно посмотрел на каждого Алан. Чжо Минджун сглотнул. Кости(игральные) брошены. Смогут ли блюда, его собственного колорита достигнуть сердец судей? Чжо Минджун огляделся. Он увидел различные блюда. Рататуй, лазанья, Кубинский сэндвич и т.д.

(П.П. Рататуй)

Удар. Он ясно чувствовал биение сердца. Чжо Минджун облизнулся. Даже если бы он этого не сделал, он не мог ничего поделаться со своим волнением. Поэтому, он не мог оставаться невозмутимым и спокойным, когда он будет оценён, потому что он верит в кулинарную оценку. Однако, он должен помнить, что кулинарная оценка не абсолютна. И сейчас оценка этих блюд была 6 баллов.

(П.П. Лазанья)

Сейчас он может верить только в себя. Возможно, это впервые, когда он будет оценён должным образом.

(П.П. Кубинский сэндвич)

Чжо Минджун нервно смотрел на Алана. В то время как он размышлял, он вошел в зрительный контакт с ним, Алан открыл рот.

"Мы приступаем к оценке. Начинаем с передней линии."

Чжо Минджун был на второй линии. Двое перед ним, пошли к судьям с блюдами в руках. Одной из двух была Хлоя. Чжо Минджун внимательно смотрел на блюдо Хлои. Кулинарная оценка - 8. Это лучшее, что могла сделать Хлоя.

Блюдом Хлои была обжаренная пшеничная лапша в сопровождении бок-чой смешанная с ростками бамбука. Светло-коричневый соус, кажется, сделанный из соевого соуса с цедрой лимона, был под лапшой, и половинку яичницы она положила в середину в качестве украшения. Из-за множества причин, она может лишь казаться вкусной.

Это казалось довольно-таки простым блюдом, для того, чтобы его приготовить, но это было достаточно трудно. Жарить яйца и не приготовить желток до конца тоже было умением, и только то, что эта жаренная пшеничная лапша была блюдом трудным в приготовлении. Ей пришлось готовить лапшу так, чтобы не обжечься, и в то же время, она должна быть липкой. Если бы она ошиблась, то блюдо было бы рассмотрено не как еда, а как мусор.

Алан поднял вилку и разделил яйцо. Тонкое прожаренное покрытие отделено от белков, и кроме того, водянистый желток лился как апельсиновый сироп. Он даже заставил участников, которые наблюдали, сглотнуть. Даже с Хлоей было также. Это было долгое время она чувствовала, что она приготовила нечто восхитительное.

Алан смочил лапшу и китайскую капусту желтком, и положил в рот. Первое, что

распространилось во рту, был вкус лимона с соевым соусом. Сильный цитрусовый аромат сделал так, чтобы солёный вкус соевого соуса распространялся быстрее. Когда он разжевал бок-чой, аромат цитрусового наполовину разрушился. И был заменён свежим ароматом бок-чой. Лапша была между листьями бок-чой, передавшими маслянистый аромат вместе с желтком.

Прекрасен? Нет, это не тот аромат, который можно описать нежными словами. Он был полон обаяния. Это был примитивный и провокационный вкус, который вкушали идущие на войну полководцы. И это было также для двух судей, помимо него. Алан первым открыл рот.

"Хлоя. Я хорошо поел."

Хлоя не ответила и лишь смущённо рассмеялась. Было заметно, что она нервничала. Алан спокойно спросил.

"Это впервые, когда ты делала такое блюдо?"

"Нет. Это блюдо, которое моя мать заставляла меня делать всё время. Хотя наполовину обжаренный желток воплощён мной. Моя мать просто добавляла на середине готовки желток."

"...Твоя мама наверняка та, у кого имеются глубокие познания в кулинарии."

"Конечно. До сих пор, я никогда не ела блюд вкусней, чем у моей мамы."

"Итак, ты считаешь, что ты хорошо воссоздала рецепт своей матери?"

После этих слов, Хлоя колебалась. Она неуверенно сказала.

"Ммм... Я уже говорила вам, что это рецепт моей матери? И вы сказали, что моя мать имеет глубокие познания в кулинарии, после того как попробовали его. Тогда, это значит, что вы считаете моё блюдо хорошим... нет, по крайней мере, это так для моего рецепта. И смотря на хороший рецепт, тогда вы должны сделать то же самое для блюда..."

"Стоп."

Это получились длинные слова, Алан открыл рот. Хлоя, которая говорила, остановилась и посмотрела на Алана. Она лишь ударила пол своей ногой. Алан продолжил говорить.

"Я перейду прямо к сути. Это было хорошее блюдо, Хлоя. А также вкусное, это хорошее блюдо, в создании которого преимущественно используется обжаренная пшеничная лапша. Специальное сочетание цитрусовых и соевого соуса было очень приятным."

"Моё мнение совпадает. Я не думала, что почувствую хорошее блюдо, которое попробовала впервые. Я хорошо поела. Это было хорошее блюдо."

Эмили продолжила говорить после Алана. Хлоя широко улыбнулась Джозефу. Положительная критика от двух человек, больше половины из них сказали, что было вкусно, так что, она была защищена от дисквалификации. Джозеф доброжелательно улыбнулся и сказал.

"Я хорошо поел, Хлоя. Ты прошла."

"Спасибо!"

Выкрикнула Хлоя голосом полным радости и пошла вверх. Но хорошая атмосфера была

разрушена практически мгновенно. Участник, который был после Хлои продемонстрировал бутерброд из багета, содержащего в себе огурцы, помидор, сыр чеддер и жаренный картофель.

Это было съедобно, но ничего особенного. По выражениям судей, можно было чётко увидеть, о чем они думали. Судьи съели по кусочку сендвича и прожевали его. Его было трудно жевать, и Алан выплюнул всё в мусорное ведро.

А после он много чего сказал. Это было слишком обыденно. Я с подозрительностью смотрел на то, как вы выживали до сегодняшнего. Ты считаешь, что это блюдо получит хороший результат? Он много чего сказал, но вывод тот же.

"Джейми. Ты один из кандидатов на дисквалификацию. Вернись на своё место."

Следующий на очереди был Чжо Минджун. Алан повысил голос.

"Чжо Минджун. Елена. Несите ваши блюда."

Чжо Минджун направился к ним с подносом в руках. Первый оценивался Чжо Минджун. Судьи подошли к нему. Алан посмотрел на миёккук.

"Это... Миёккук?"

"Да. Я добавил семена периллы в него и отварил."

"Я ел миёккук раньше, но это впервые с семенами периллы в нём. Как я должен его есть?"

"Можете есть как пожелаете."

"Это... всё едят в Корее, верно?"

"Да. Я немного улучшил храмовую кухню."

Судьи начали пить миёккук. Следующим был пибимпап, а после они ели рулеты, тоже они сделали и с гамчжачжоном. Эмили вздохнула.

"Это... не просто."

"Я сочувствую тебе."

Алан кивнул и посмотрел на Чжо Минджуна. Это тяжело для Чжо Минджуна понять, что это, не просто. Не просто принять вкус? Или оценить? В это же время. Джозеф не решался говорить, и наконец сказал.

"Минджун. У нас будет обсуждение. Шаг назад, пожалуйста."

Чжо Минджун не сказал ни слова и отошел на 5 шагов. Эмили прошептала, понизив голос.

"Что ты собираешься сделать?"

"...Это было вкусно."

"Это было также вкусно и для меня. Для нормальных людей, а не иноземных, не было бы вкусно, но это было прекрасно для меня."

"Это было хорошо приготовлено. Я не мог войти в контакт с храмовой кухней, но колорит корейской кухни был бодрым. Но..."

Сказал Алан. Эмили понимала, почему Алан колебался. Джозеф сказал опечаленным голосом.

"Здесь нет основного."

"...Да. Это верно."

Как они и сказали. Судьи были опечалены не результатом, о котором беспокоился Чжо Минджун, ни незнакомым ароматом. А именно отсутствию основного блюда. Только поэтому.

Они могли бы сказать, что пибимпап был главным блюдом. Но мощь аромата была слаба, чтобы стать основным из этих блюд.

Алан открыл рот.

"Если бы это был семейный ужин, то было бы совершенно нечего добавить. Все гарниры были вкусны, и гармония между ними была вовсе не плоха. Однако..."

Алан замолчал и выдохнул. Возможно, если бы он представил только пибимпап, то они смогли бы дать более высокую оценку. Потому что аромат не был плохим, и композиция была хороша.

Но желая представить много блюд, он позабыл о завершенности этой пищи. Это было проблемой. Между схожими по уровню блюдами не было ничего, что стимулировало и сделало бы ваш рот счастливым. Аромат был очень простым, и это заставляло чувствовать, что они оберегали аромат друг друга.

Конечно же, это значит, что он максимально осмыслил все блюда. Но...

'Слабовато.'

Взгляд Алана стал острее. И после этого, судьи начали делиться своими доводами.

И, заключение сделано.

"Минджун. Подойди сюда."

Джозеф открыл рот. У Чжо Минджуна возникла тревога на лице, когда Джозеф выставил улыбку.

"Лично я считаю, это было самое вкусное блюдо из всех, которые вы сделали. Но проблема не во вкусе. А в сердце. До сих пор, рагу с фрикадельками из сома, и лец, все были вкусны, но в них была отчетливо видна ваша жадность. Конечно, это было очевидно. Если ты являешься участником, ты надеешься пройти, и из-за этого, ты мог лишь готовить."

Сказал Джозеф и остановился. Он посмотрел на судей рядом с ним.

"Я считаю, что Эмили с Аланом думают также. Блюдо, сделанное вами в этот раз было очень тёплым. Оно не было жадным, и оно показало, что ты хотел сделать вкусную и успокаивающую пищу. Вкладывая в него хорошие слова, это было похоже на мать приготовившую его. Но плохие слова, это блюдо не из ресторана, а пища твоего дома."

Чжо Минджун ничего не сказал. Он только внимательно слушал Джозефа. Джозеф вздохнул.

Он, кажется, принял эту оценку с трудом.

"Поэтому, я могу только извиниться. Потому что это было действительно хорошим блюдом. Тем не менее, мы не клиенты, а судьи... и мы не можем смотря на ваше сердце оценивать. Минджун."

Джозеф посмотрел на Чжо Минджуна. Чжо Минджун медленно закрыл глаза. Он уже догадывался, что ему собираются сказать. И догадки сбылись.

"Прости. Ты кандидат на дисквалификацию."

<http://tl.rulate.ru/book/150/9127>