Самыми важными аспектами приготовления вкусного бульона были температура и время. Им нужно было выдавить вкус костей, но бульон не мог быть слишком густым.

Это был не просто вопрос времени; опыт был не менее важен.

Рена стояла сбоку и смотрела, как Майк обрабатывает кости. Она запомнила, когда нужно добавлять нужные специи в подходящее время.

Что превзошло ее ожидания, так это то, что Майк, не считая вина и сырого имбиря, не добавлял слишком много специй и приправ, и кости не были сломаны. Он использовал цельные кости.

— Чем проще костный бульон, тем лучше. Это определит самый основной вкус твоего горячего горшка, а использование целых костей позволит убедиться, что в бульоне нет осколков. Теперь накрой кастрюлю крышкой и вари на медленном огне четыре часа, и бульон будет готов, — Майк накрыл большую кастрюлю перед тем, как взять сбоку маленькую кастрюлю и поставить на плиту. Затем он достал из холодильника несколько маленьких косточек и спросил Рену: «Хочешь попробовать?»

— Сейчас? — Рена опешила. Она только однажды видела, как Майк это делает, и Майк позволит ей сделать это сразу же?

— Я думаю, у тебя хорошо получится, — Майк кивнул и дал ей возможность поработать у плиты.

Глядя на доверчивый взгляд Майка, Рена на мгновение заколебалась, прежде чем сделать несколько шагов вперед. Она закрыла глаза, вспоминая, что Майк делал раньше, и соединила это со своим собственным пониманием. Она быстро открыла глаза и подняла кость.

Хотя это была всего лишь одна кость, она была намного толще, чем те свиные кости, которые она обычно видела. К фарфоровой белой кости были прикреплены куски розовато-красного мяса.

Хотя мясо было сырым, у него не было запаха сырого мяса. Вместо этого он имел легкий аромат.

Какая уникальная кость. От какой свиньи взялась эта кость? С любопытством подумала Рена. Она редко покупала мясо. Она ходила на рынок только вечером за костями, чтобы приготовить бульон для своей матери, и на этих костях вообще не было мяса. После знакомства с ней босс всегда отдавал ей кости бесплатно или по очень низкой цене.

Вымыть, очистить кость и просто замариновать. Налить в кастрюлю холодную воду и вскипятить на сильном огне...

Она точно следила за каждым шагом. Она относилась к этой большой кухне, как к своей маленькой кухне, и старалась изо всех сил.

Майк, стоявший сбоку, кивнул. Как он и ожидал, Рена не была новичком в кулинарии, и ее способность учиться была очень сильной.

Что было еще более ценно, так это то, что она не учила все механически, не задумываясь об этом. Она использовала свои собственные привычки и мысли в некоторых операциях.

Эти детали были привычкой, полученной в результате долгой практики. Это то, что отличало хорошего повара от других поваров.

— Кусочки мяса нужно удалять еще тщательнее. В горячем горшке клиентов не должно быть других видов мяса, которые они не заказывали. Несмотря на то, что это кажется лишней изюминкой, на самом деле это вызовет проблемы у некоторых клиентов.

— И накипь с бульона должна быть удалена еще тщательнее. Контролируемая потеря бульона заключается в том, чтобы получить более сложный и насыщенный бульон, а плавающая пена приведет к тому, что текстура бульона не оправдает моих ожиданий, — сказал Майк Рене.

— Но разве это не слишком расточительно? — Нерешительно сказала Рена.

Майк посмотрел на мясо, которое он соскреб с кости ранее, и покачал головой. «Как повар, это нехорошо, если нас поймают, пытаясь использовать каждый кусочек и часть ингредиентов в одном и том же блюде. В разных блюдах следует использовать разные части ингредиентов. Умные сочетания и выбор могут привести к столкновению восхитительных вкусов, но сложить все вместе для тушения — это самый простой способ приготовления».

— Пары и выбор… — Задумалась Рена. Ей казалось, что в ее сознании открылась дверь, и ее воображение, ограниченное ее бедностью, было выпущено из клетки и улетело в более высокое и лучшее место.

— Пусть подходящие ингредиенты появятся в подходящих местах. Это то, что должен делать отличный повар, — Майк улыбнулся Рене. «Не волнуйся. Ты научишься этому медленно».

— Да. Я понимаю, — Рена кивнула, прежде чем взглянуть на свой горшок. «Тогда этот горшок с бульоном…»

— Выбрось и начни все заново, — Майк уже вынул несколько костей и положил их на разделочную доску.

— Выбросить это? — Рена похолодела. Все это были кости лучшего сорта, которых она никогда раньше не видела на рынке, и теперь они будут потрачены впустую из-за ее ошибок.

— Да, — Майк кивнул, не оставляя места для переговоров.

Рена резко выключила огонь и отнесла кастрюлю к раковине для мытья посуды. Хотя она приготовила его только на мгновение, белый суп уже нес аромат мяса. Если варить еще несколько часов, то получился бы восхитительный бульон.

И из-за ее ошибки драгоценный костный бульон собирался исчезнуть. Глаза Рены были полны душевной боли.

Подойдя к раковине, Рена долго держала горшок. Она не могла вылить его в раковину.

Майк спокойно смотрел на Рену. У Рены действительно были очень хорошие основы кулинарии. Хотя у нее не было надлежащей подготовки, формально ее можно было обучить очень быстро под некоторым руководством.

По сравнению с готовкой, самой большой проблемой Рены было ее мышление или, возможно, мышление большинства домохозяек в этом мире. Соответствующие компромиссы были основой приготовления вкусной еды. Она никогда не была бы хорошим поваром, если бы не могла изменить это мышление.

Он применил бы к Рене те же стандарты, что и требования системы к нему. Это было основным принципом уважения к своим клиентам.

Он хотел увидеть, как Рена выносит собственное суждение.

Рена, которая долго размышляла перед раковиной, обернулась и серьезно сказала Майку: «Босс, я уже знаю свою проблему, но на самом деле очень расточительно просто выбросить этот горшок с бульоном. Могу я отнести его домой, пожалуйста?»

— Это забракованный предмет, и я никогда не позволяю отбракованным предметам покидать мою кухню, — Майк покачал головой, чувствуя разочарование.

— Но это я сделала ошибку, и бульон не плохой. Вместо того, чтобы выливать его в раковину, почему бы нам не позволить ему достичь того, для чего он предназначен? — Рена недоуменно посмотрела на Майка покрасневшими глазами.

— Рена, неудача — не страшная вещь, если ты знаешь, где потерпела неудачу, а затем поднимаешься и продолжаешь путь. Однако за неудачу всегда нужно заплатить, не так ли? — Майк слегка нахмурился. Эта девушка казалась более упрямой, чем он думал.

— Если есть необходимость, могу ли я поменять его на другую форму наказания? С раннего детства моя мать говорила мне никогда не тратить зря еду, поэтому я всегда с уважением относилась к еде. Я не могу смириться с тем, что трачу такую драгоценную еду и выливаю ее

из-за моих плохих кулинарных навыков, — Рена покачала головой. Слезы уже собирались у нее на глазах. Она поджала губы, пытаясь сдержать эмоции.

http://tl.rulate.ru/book/15113/1694453