

"Сколько у нас времени? " Спрашивает Е Чжин, стоя с полной корзиной.

"Давайте установим время приготовления на 30 минут. Еще немного, и вы выйдете" я отвечаю, прежде чем повернуться к сценаристу, " Сценарист-ним отсчитывает и сохраняет время для нас, пожалуйста"

Лицо сценариста говорит, что она действительно наслаждается тем, как все течет, я клянусь, что вижу денежные символы в ее глазах. Она явно ожидает высоких рейтингов для наших эпизодов.

Она поднимает руки и начинает отсчет: "повара, вы готовы? 3-2-1 начали!"

На наших боевых постах мы готовимся, и я сталкиваюсь с моим "конкурентом", просматривая ее ингредиенты. Довольно легко увидеть, что она будет делать макароны. Классическая итальянская кухня.

Е Чжин обрабатывает ингредиенты очень умело и практично. Она солит кипящую воду, как океан, прежде чем добавить макароны. В то же время, готовится ее соус. Все делается без малейшего намека на расточительство. Она явно знает что делать

"Это будет трудно", не могу не прокомментировать внутренне.

Пробираюсь к холодильнику. Я достаю свой основной ингредиент.

Смотрите Морской Лещ! Я был бы дураком, если бы не использовал свежесть, которую я имею

Точнее, то, что я собираюсь приготовить-это Окдом вид морского леща, который ловится только вдоль побережья острова Чеджу и в морях, близких к Японии. С постным и легким вкусом тот, кто съест Окдом один раз захочет попробовать его снова. На Чеджу он известен как "хве" или "солани". Поскольку Окдом обладает высокой питательной ценностью и является богатым источником белка, люди с низким энергопотреблением или пациенты, выздоравливающие после болезни, часто употребляют его в виде каши.

"Какое блюдо ты собираешься приготовить?" спрашивает сценарист, надеясь увеличить взаимодействие с камерой

"Жареный лещ с перцовым соусом."

"Вы уверены в том, что сможете удовлетворить стандарты судей?" Она псевдо серьезно спрашивает.

Отвечая в том же духе, я напустил на себя притворный нервный вид "я-я надеюсь"

"Удачи", говорит она, посмеиваясь, прежде чем отправиться на другую кулинарную "станцию", которая так же импровизирована, как и та, на которой я нахожусь. Холодильные коробки для столешниц со смесью газовых и кухонных плит, очень неформальные, если вы спросите меня.

Вынув свой высококачественный ингредиент, я хватаю корзину, наполненную травами, шафраном, перцем, чесноком, зеленым луком, тимьяном, базиликом, оливковым маслом, маслом виноградных косточек, солью, белым вином и болгарским перцем.

То, что я пытаюсь сделать прямо сейчас, было блюдом, которое я ел несколько раз с момента

встречи с Айрин. Лещ, который был обжарен с использованием техники *arroser*, и пряный, но сладкий перечный соус. Это было одно из блюд, которому Айрин научилась у своей матери и даже превзошла ее в приготовлении. Я решил немного обновить его.

Прежде всего, я взялся за болгарский перец. Включив огонь, я положил над ним болгарский перец. А затем умеренно налил растительное масло на сковороду.

После этого я подрезал лук-шалот. Навыки, которые были использованы для нарезки белых корней, не были обычными.

Персонал был явно удивлен моими навыками ножа полупрофессионального уровня. Оператор подбегает, чтобы приблизить съемку. Звук измельчения, подходящий поклонникам и слушателям ASMR.

Продолжаю бросать нарезанный лук-шалот в горячее масло. Приятный аромат зеленого лука увеличился со звуком жарки. На секунду я отвел взгляд от зеленого лука. Двигаем его к огню, чтобы он соприкоснулся и поджарился. В течение всех моих дней наблюдения Гордона Рэмси-нима я узнал, что если вы сожгли лук-шалот, перец или паприку, копченый вкус задержится, вызывая усиление оригинального аромата.

В течение минуты лук-шалот был хорошо обжарен, после этого был вынут из сковородки и положен на кухонное полотенце, чтобы слить масло.

Вынув болгарский перец, я промываю его холодной водой и кладу чеснок, тимьян, базилик, масло виноградных косточек, соль и перец в миску. После этого я натираю все ручным блендером, так как это будет соус. Соус, который сияет нежной зеленью после фильтрации с помощью сита и отжатия, пока он не станет чистым.

Вытирая пот, скопившийся у меня на лбу, я пробую соус. Наконец-то! Я добираюсь до главного ингредиента. Последнее, что осталось, это лещ. Намазав сковороду оливковым маслом и включив огонь, я принялся обрабатывать рыбу, поливая ее белым вином вместо того, чтобы приправлять солью.

Я кладу кожу леща стороной вниз на горячее масло и после того, как я чувствую, что кожа становится хрустящей, я переворачиваю ее лицом вверх. С рыбой, чем меньше вы переворачиваете ее, тем лучше. Если вы касаетесь слишком часто, ваша рыба потеряет хрустящий внешний слой кожи, в котором собраны вкусные соки внутри рыбы, и развалиться, пока готовится.

Добавив кусочек сливочного масла, который мгновенно начал смешиваться и концентрироваться как с оливковым, так и с рыбьим маслом, немного наклоняя сковороду и используя ложку, чтобы полить маслом кожу леща.

Если вы поливаете маслом, внешний вид будет хрустящим, но внутренности станут влажными.

Когда лещ был почти готов, у меня оставалось еще 5 минут. Затем я начинаю свою фазу подачи, медленно выливая перцовый соус на белую фарфоровую тарелку. Зеленый соус медленно становился больше, как будто я рисовал кистью. Я кладу сверху леща и аккуратно кладу обжаренный зеленый лук в качестве завершающего штриха.

"Время вышло! " Воскликает сценарист -ним несколько мгновений спустя, когда мы с Е Чжин принесли наши блюда к "судейскому столу", который является не более чем коробкой для охлаждения перед писателями.

Глядя на блюдо Е Чжин, я нахожу себя впечатленным количеством проделанной работы. Она приготовила что-то вроде фьюжн-блюда, паэлью из морепродуктов, если хотите.

Ее презентация гораздо более домашняя, чем у моего блюда, которое кричит о ресторане высшего класса, но оранжевое блюдо с легким зеленым цветом, обеспечиваемым сельдереем и темными раковинами моллюсков, говорит мне, что эта битва будет совсем не легкой.

Подумав обо все что произошло, как у них оказались все ингредиенты под рукой для ее блюда? Я чувствую подвох и нет, это не мое блюдо. Там явно были какие-то "сценарии", о которых я не знаю. Я думаю, что это разница в отношении между звездой Халлю и новичком. Это.... Это дискриминация! Я определенно буду подавать жалобу в корейские органы вещания, если я проиграю и получу запрет на это шоу.

KBS не известны, как Опра Уинфри из-за запрета. Если я правильно помню, некоторые группы айдолов даже должны были изменить название своей песни или определенные тексты в них. EXO (S добавил для акцента, потому что даже как парень они чертовски сексуальны), должны были изменить название песни лото на громче, потому что он также используется в качестве имени для лотереи, и рассматривается как ссылка на название бренда. Песня одна и та же, она просто заменяет каждый экземпляр "lotto" на "louder." Также позвольте упомянуть, что мои девочки BlackPink и BTS постоянно считаются непригодными для трансляции.

Независимо от потенциальной дискриминации, которая произошла, мы призваны "судьей", чтобы представить наши блюда в камеру.

Е Чжин приступает к уроку истории, который обязательно попадет в руки редакторов ножниц, ясно, что у нее нет большого опыта работы в варьете. Я смотрю, качая головой на эту разновидность нуба. "Фидеуа-это традиционное каталонское блюдо, похожее по стилю на паэлью, но приготовленное из коротких спагетти-подобных макарон под названием "фидеос". Его основа-прекрасная смесь рыбного бульона и гладкого томатно-перцевого соуса, который макароны впитывают, когда готовятся, принимая на себя всю эту восхитительность. Они нафаршированы рыбой и морепродуктами.

Фидеуа-это одно из тех блюд, которые приятно съесть в холодную погоду, но и достаточно легкие, для теплой погоды. Конечно, теплее, чем в Каталонии. Его традиционно подают с айоли (чесночный майонез) и выжатым лимоном.

У меня есть некоторые отличные воспоминания о вкусе этого блюда на пляже или дома с друзьями и семьей. Я надеюсь, что блюдо создаст некоторые из ваших собственных воспоминаний – это, безусловно, вкусное блюдо, чтобы добавить к вашему списку "попробовать", "она заканчивает небольшим эгье в ее голосе. Я беру назад то, что я сказал о том, что у нее нет чувства разнообразия, у нее явно есть некоторые, хотя и незначительно.

"НЕЧЕСТНО! "Я немедленно подаю жалобу.

"В чем проблема Дилан? "спрашивает сценарист.

"Е Чжин явно соблазняет судей, я предлагаю заменить их", говорю я, что только добавляет смущения Е Чжин.

"И кем же ты предлагаешь их заменить? " говорит сценарист-ним.

"Женский персонал! " Гордо говорю я.

"И почему же?"

"Потому что тогда я тоже смогу их соблазнить....Я могу..... даже ходить без рубашки " я дразню, что вызывает громкое извержение ура, свист и хихиканье со стороны производственного персонала.

Е Чжин не может не закатить глаза, слегка уцепив меня за бок в ответ на мою дерзость. Я вздрагиваю от боли с оскорбленным выражением на лице.

"Сначала был сговор, потом обольщение, а теперь еще и физическое насилие. О БОЖЕ! Почему эта конкуренция так несправедлива!"

"Эй, ты должна благодарить меня за то, что я не оскорбила своего" мужа", жалуюсь я.

"О, и чей муж пытался создать гарем прямо сейчас", резко говорит она в ответ

"Не напоминай мне о моем ужасном сне, " тихо говорю я, так чтобы камера, микрофоны и сама Е Чжин не смогли услышать.

"Что?" Она призывает меня говорить.

На этот раз мой голос звучит уверенно: "я просто пытался помочь вам, я спас ваш сегмент, вы знаете. Люди, которые смотрят Мы поженились, не хотят уроков истории, они хотят только две вещи. 1) милые / сладкие / сексуальные романтические взаимодействия и 2) Комедия"

Она кивает головой, принимая мой урок близко к сердцу. Прежде чем чмокнуть меня в щеку.

Заставляя весь персонал взорваться в различных криках Кьяя и ААаххх. Это вообще человеческие звуки.

"Ч-что это было? " Я спрашиваю ошеломленно и напряженно.

"Хм, это была благодарность за помощь. А еще ты сказал, что зрители хотят милых взаимодействий. Там что вперед! " Она гордо сияет, как студент, который только что сдал экзамены.

Я киваю головой, давая понять, что понимаю. Я сразу же обращаюсь к сценаристу

"Сценарист-ним!"

" Да, Дилан?"

"Настоящим я отзываю свои жалобы относительно справедливости этого соревнования и официально заявляю о своей капитуляции в этой битве. Я проиграл. Я размахиваю белым флагом!" Я объявляю псевдо серьезным образом

"МЕНЯ УСПЕШНО ПОДКУПИЛ МОЙ КОНКУРЕНТ!"

<http://tl.rulate.ru/book/22508/596106>