

Взволнованная толпа быстро разделилась на несколько групп, состоящих из 24 человек в пределах 1.

Как только команды были созданы, для контроля за экзаменами каждой группы будут назначены 2 супервайзера.

И просто чтобы сделать это место менее перегруженным, каждая группа была доставлена в несколько мест на обширной территории Академии.

-Группа 32!

Это была группа Джорджа!

.

Джордж нервно сглотнул, глядя на открывшуюся перед ним картину.

Сейчас он и его товарищи по группе стояли на поле, на котором стояло несколько столов, плит и еще много чего.

Он посмотрел на сцену перед собой и нервно сглотнул.

На этих столах в первых рядах можно было легко увидеть несколько сырых материалов, сложенных в кучи перед ними.

Овощи, лук и даже морковь, их легко можно было найти в тех столах впереди.

Сейчас помимо этих столов, у каждого участника все еще был свой личный стол на поле, который также выполнял роль их рабочих мест.

.

Их рабочие места были назначены им на основе их номерных меток, чтобы всем было легче.

И на этих рабочих местах можно было бы также найти разделочные доски, ножи и другие основные предметы утвари и инструменты, используемые для приготовления пищи.

.

- Ладно!!

-Соревнование продлится максимум 2 часа, и в течение этого времени вы все должны подготовить свое сырье и приготовить любое блюдо по вашему выбору с участием картофеля.

-И, если у кого-то из вас возникнут вопросы во время экзамена, просто поднимите руку вверх, и мы подойдем к вам как можно скорее.

-Что касается сырья на переднем крае, то конкурсанты могут взять столько, сколько захотят. - Сказал один из надзирателей, указывая на два стола, которые были соединены вместе и заполнены несколькими мешками картофеля.

.

- Заканчивая всю эту речь, ваш экзамен начинается прямо сейчас!! - Рявкнул один из

надзирателей.

И в этот момент все быстро выстроились в несколько рядов в первых рядах.

Чем раньше они получали свое сырье, тем раньше они смогут приготовить еду.

.

И когда они сырье заканчивалось, несколько других "помощников экзаменатора" были заняты заменой этого сырья.

Таким образом, на этих столах всегда было сырье, которое могли использовать конкурсанты.

Так что даже если кто-то из них захочет изменить свои планы относительно того, что приготовить в середине экзамена, для этого они всегда находили достаточно сырья.

.

Что касается качества этого сырья, то рабочие сделали все возможное, чтобы обеспечить большое количество как хорошего, так и плохого.

Это было место каждого участника, чтобы выяснить, были ли эти редкие материалы хороши или нет.

И иногда некоторые блюда требовали, чтобы пища была несколько "перезрелой" или не полностью готовой.

.

- Ш-ш-ш-ш!!!!'

- Свист! Свист! Свист!'

'Дин! Дин! Дин!'

Все это место превратилось в поле битвы, так как соперники поспешно занялись своими делами, глядя на массивные часы перед ними.

Джордж посмотрел на лежащие перед ним листья базилика и несколько раз перевернул их, наблюдая за ними, как оценщик произведений искусства.

И когда он был несколько убежден в своем выборе, он вырвал крошечную часть листьев, понюхал их немного и положил в рот.

.

- Жуй! Жуй! Жуй! Жуй!'

Его глаза загорелись, и он подсознательно кивнул, оценивая ее качество.

- Превосходно! Ну и что? - подумал он, продолжая изучать другие ингредиенты, которые надеялся собрать.

И после того, как он выбрал, выбрал и отнес свои ингредиенты обратно на свое рабочее место,

Джордж быстро взглянул на лежащие перед ним ножи и взял нож "номер 5".

У него был хороший вес, который, казалось, был равномерно пропорционален ширине его лезвия.

Он держал нож в руках, пытаясь сначала почувствовать его.

- Хороший нож!- подумал он.

Теперь ему пора было возвращаться к работе.

.

Он быстро разложил свое сырье в несколько больших мисок и торопливо вымыл их по крайней мере дважды, прежде чем начать.

- Свахххххх!!!!'

Когда все его ингредиенты были вымыты, пришло время двигаться к фазе 2, нарезать ингредиенты.

.

Он взял свою разделочную доску и немедленно приступил к выполнению этой задачи.

Благодаря его исследованиям и внимательности к радио, он подобрал несколько методов приготовления пищи и ключевых моментов, которые следует учитывать при приготовлении пищи.

Во-первых, в зависимости от того, какое блюдо он хотел приготовить, размер ингредиентов также будет играть важную роль в создании пищи потусторонней.

.

Он быстро взял нож и нарезал овощи на идеальные кусочки.

Даже морковь, которая была самой тонкой из всех.

Даже несмотря на то, что каждое его движение было немного грубым, можно было видеть, что до некоторой степени ему все еще удавалось держать свои овощи в пределах одного диапазона размеров.

Ему нужно было больше практики и техники, чтобы получить то точное и равномерное движение, которого жаждут все повара.

.

- Топ! Топ! Топ! Топ! Топ! Топ! Топ!"

Звуки множества ножей, соприкасающихся с разделочными досками, были слышны за милю.

И когда они рубили, надзиратели, с другой стороны, ходили, наблюдая за методами каждого участника.

.

Им надо было знать как судьям, для них было важно несколько ключевых моментов:

- * Внешний вид / презентация пластины.
- * Исполнение: как они это сделали
- * Текстура
- * Творческий подход
- * Вкус
- * Гигиена во время и после приготовления пищи.
- * Завершение фактической задачи.

.

Конечно, некоторые из этих судей были также преподавателями в академии, поэтому им было довольно трудно сохранять невозмутимое выражение лица, когда сталкиваешься с людьми, которые разделяли ингредиенты вот так.

Пока они двигались, они тайно кричали в своих сердцах, наблюдая за соперниками.

.

- Так медленно! Так медленно!!!

-Смотрите, теперь вы пропустили самый важный момент всего этого!! - в сердцах выругался один.

- Слишком много!! Слишком много!!!

-Как можно насыпать столько соли в одну маленькую кастрюльку?

-Если бы это были специи или приправы... Я мог бы понять...

-Но с таким количеством соли еда будет горькой в итоге!!

-ААА, какая пустая трата ингредиентов!! - воскликнул другой в глубине его сердца.

' '

—

.

Когда контролеры двигались, они держали свои оценочные листы и выдавали несколько баллов участникам, наблюдая за их техникой, и вскоре время вышло.

Один за другим надзиратели/судьи жестоко критиковали еду каждого.

.

-Если говорить прямо, я не могу принести то, что вы только что сделали любому из наших

клиентов!!!

" "

Джордж услышал это замечание, и впервые в жизни ему захотелось заплакать, неужели он просто так провалился?

Нужно было знать, что они должны были сдать все первые 6 экзаменов, чтобы быть принятыми.

И этот был одним из тех, что ему нужно было пройти хорошо.

Он наклонил голову вниз, чувствуя, как его глаза немного затуманиваются, но он изо всех сил старался смириться с этим, так как ему нужно было услышать каждую критику, чтобы улучшить себя еще больше.

.

- Сюда, возьми свою тарелку и ступай вон в ту комнату, и понюхай! - Один из надзирателей махнул рукой.

Джордж немедленно сделал то, что ему было сказано, и был немедленно шокирован результатом.

.

Следует знать, что он готовил в помещении, которое было наполнено несколькими ароматами от других участников, так что ему, да и вообще кому бы то ни было, было трудно заметить что-либо по запаху.

Но эти профессионалы все еще могли определить запах, даже в такой обстановке.

Поистине удивительно!!

.

Только когда он вошел в эту свободную от запахов комнату, то почувствовал легкий запах гари от еды.

В сущности, даже в ресторанах, кухня всегда была наполнена несколькими ароматами, которые отмечали несколько других блюд.

Так что же происходит, когда что-то плохо пахнет и приносят в настоящий ресторан?

Конечно, клиент будет взбешен.

.

Джордж вышел из комнаты побежденный, так как точно знал, где он ошибся.

-Теперь ты понимаешь?

-Да... - сказал он, пытаясь сдержать слезы.

Вся его семья зависела от него и его сестры в Кароне, и вот он, черт возьми, все это затеял.

Он почувствовал, как сильно задрожало его сердце, когда ему стало трудно дышать.

О чем черт возьми, он только думал, чтобы не заметить этого?

.

- Но несмотря на то, что запах был ужасен, удивительно, но вы преуспели в других аспектах.

Произнеся эту фразу, Джордж вдруг поднял к ним голову, как бы говоря: "А?"

- И с точки зрения гигиены, текстуры, внешнего вида и выполнения задач, я бы сказал, что вы сделали это исключительно здорово. - Сказал один из судей.

- Согласен, настоящая проблема заключалась в ваших методах и навыках исполнения.

-Но, конечно, мы можем прикоснуться к ним здесь, в Академии.

-Так что с этим покончено, я догадался, что вы сдали сегодняшние экзамены с отметкой 62%.

-Поздравляю конкурсанта Джорджа Креймора с переходом на следующий этап.

" "

—

<http://tl.rulate.ru/book/38384/1142095>