Красивый блондин готовит первое блюдо, салат. В конце концов, он шеф-повар. Его выбор ингредиентов и мастерство владения ножом были превосходны. Красавец-блондин выбрал салат с латуком, листьями салата, фиолетовым луком и помидорами. Заправка - французская. Она сделана из оливкового масла, бальзамического уксуса, воды, майонеза и соли.

- Все готово. Это французский салат.

Название блюда такое же? И оно удивительно простое.

Судьи посмотрели на салат, прежде чем съесть его, и, попробовав, прокомментировали, насколько он вкусный и как красиво выглядит. Хи, такой салат вполне подойдет.

В результате светловолосый красавчик получил все 10 баллов.

Думаю, теперь моя очередь. Лили и остальные выглядят обеспокоенными. Я сказал, что со мной все в порядке.

- Тогда, пожалуйста, начинайте готовить.

Я выбрал следующие ингредиенты: хлеб, салат, кукурузу, огурцы, помидоры черри, прошутто и паприку.

Затем я приготовил десять пластиковых стаканчиков. Подготовка была завершена. Сцена, должно быть, выглядела очень странно для поваров, которые не знали реальности. Всем судьям, похоже, было интересно.

Сначала отварить кукурузу в кипящей воде в течение примерно 5 минут. Достать кукурузу и разрезать ее на четыре равные части. Разрезать ее пополам вдоль. Затем большим пальцем ловко вынуть кукурузу.

Затем порезать хлеб на маленькие кубики, положить их на кусок алюминиевой фольги, полить оливковым маслом и поджарить в тостере до румяной корочки. Такие кубики называются крутонами и часто используются в салатах «Цезарь».

Затем порвать салат-латук на кусочки, разрезать паприку вдоль на четвертинки и вырезать ножом форму звезды. Обычно я использую резак для печенья, но у меня его не было.

Разрезать огурец по диагонали и помидоры черри пополам. Теперь мне оставалось только украсить чашки, чередуя салат, кукурузу и гренки.

Я остановился перед тем, как заполнить чашку, и добавил паприку, помидоры черри, огурцы и кукурузу. Наконец, сложить прошутто пополам и закрутить его, чтобы получилась роза.

Подать ее в центр чашки и готово. Это салат в чашке с прошутто.

Наконец, приготовить заправку. Нужно смешать майонез, сырный порошок, лимонный сок, молоко, соль и черный перец, чтобы приготовить заправку для «Цезаря».

Другая китайская заправка готовится из уксуса, сахара, соевого соуса, кунжутного масла, молотого кунжута и чили. Итальянская - с оливковым маслом, уксусом, солью и перцем. Я

сделал йогуртовую заправку с йогуртом, майонезом, сахаром и солью и принес ее судьям.

- Вот, пожалуйста. Это салат в чашке с прошутто. Я приготовил четыре разных заправки, так что, пожалуйста, наслаждайтесь разными вкусами.

- Хоу, вы приготовили четыре разных заправки... вы потратили на это много времени и усилий.

- У каждого из них разный вкус? - спросила меня молодая женщина-повар.

- Да. Эта заправка «Цезарь» менее кислая, более насыщенная и кремовая, чем французская заправка.

- Хоу... это потому, что вы добавили сыр?

- Верно. Эта китайская заправка острая, итальянская заправка более кислая, а йогуртовая заправка сладкая.

- Это замечательно.

- Это выглядит так красиво, не так ли? Я и не думал использовать чашки вместо тарелок.

Это то, что еще не проникло в реальность.

- Украшения тоже очень сложные. То, как вы нарезали паприку звездочками, и то, как вы сделали прошутто похожим на розы, просто потрясающе.

- Большое спасибо.

Ну, по правде говоря, я просто приготовил то, что подают в настоящих ресторанах.

- Ну что, попробуем?

- Да. Пожалуйста, ешьте.

Судьи использовали различные ароматные заправки и ели салат по одному кусочку за раз. И хотя он забит, судья шеф-повар Гласс, который объяснял правила, открывает рот.

- Я бы хотел взять на себя смелость поднять максимальное количество баллов для подсчета.

- Я согласен.

- У нас нет другого выбора, кроме как сделать это.

Хм? Поднять верхний предел баллов... ни за что...

Все судьи поставили мне 20 баллов. Я выиграл. Но, конечно, нашелся кто-то, кто остался недоволен.

- Минутку! Это не то, что вы сказали!

Женщина-судья говорит от имени судей.

- Если мы поставим ему оценку 10, то вашему блюду мы поставим оценку 1, это правильно?

- Что вы имеете в виду?

- Его блюдо очень красивое и на него интересно смотреть, с паприкой и прошутто, чашка хорошо смотрится сверху, а салат и кукуруза чередуются на поверхности. С другой стороны, ваше - это просто салат на тарелке. Разве вы не видите разницу?

Этот парень, должно быть, шеф-повар, специализирующийся на салатах, если он так много говорит о салатах.

- Хм... но я должен быть лучше на вкус.

- Это правда, что по вкусу вы равны. Но я должен отдать ему должное за то, что он пытается удовлетворить все наши вкусы, приготовив четыре разных вкуса заправки. Есть большая разница между умением делать это и неумением.

- Хм... трусливый поступок...

Трусливый? Это же естественно для шеф-повара - предоставить гостям их любимую заправку, верно? На самом деле, четырех видов недостаточно. Так я и думал, но, похоже, мне не нужно ничего говорить.

- Думаю, мне нужно сказать больше. Ты видел хлеб, который он делал?

- Да, я видел. Что в этом плохого?

- Этот хлеб хрустит и подчеркивает вкус салата. Я осмелился сказать, что раньше вы были равны, но теперь вы проигрываете ему по вкусу салата, независимо от заправки.

- Что!?

Ты первоклассный повар. За тобой так следят. Ты должен быть готов к этому.

- Оригинальность очевидна. Идея запихнуть салат внутрь чашки. Это было гениально. Я бы хотел сослаться на нее. Это все от сердца.

- Спасибо за точные комментарии. Давайте перейдем к следующему блюду.

В ответ было сказано, что больше никакой ерунды не будет принято. Уверен, вы согласитесь, что не удивительно видеть такого парня, как он... Как бы то ни было, кулинарная битва началась с моей подавляющей победы в первом поединке.

http://tl.rulate.ru/book/47240/2149079