Тео и Айя закончили обсуждение и подошли к студентам.

«Давайте перейдем сразу к сути, хорошо? Я уверен, что вам всем не терпится узнать результат», — улыбнулся Тео.

«Первое блюдо было от Кимико-сан. Мы отметили, что ты успешно почистила курицу и вынула все косточки. Ты допустила ошибку при регулировке температуры для приготовления курицы, но на вкус это не повлияло», — оценил Тео.

«Презентация была недостаточно хороша, но если ты ее немного подтянешь, она станет лучше» — дополнила Айя.

«Да, и хотя это была не лучшая презентация из всех, твое блюдо было самым вкусным. Мне особенно понравилась твоя техника приготовления курицы», — продолжил Тео.

«С учетом всего сказанного мы решили допустить тебя до следующего этапа теста», — улыбнулась Айя.

Кимико вздохнула с облегчением и тоже улыбнулась.

«Второе блюдо было от Сёко-сан. Я был действительно впечатлен твоей техникой удаления костей. Я бы сказал, что в этом моменте ты проявила себя лучше всех. Ты допустили ошибку, когда нарезала овощи и готовила чипсы, но на вкусе блюда это никак не сказалось».

«У тебя самая лучшая презентация. Она нас очень впечатлила, не сложно представить, как твое блюдо подают в ресторане», — добавила Айя.

«Хотя твоё блюдо было не таким вкусным, как у Кимико, но тем не менее оно было вкусным», — дополнил Тео.

«Учитывая все эти пункты, мы будем рады видеть тебя на следующем этапе», — в заключении сказала Айя.

Услышав это, Сёко радостно заулыбалась.

«Третья тарелка была от Лорен-сан. Твои методы очистки и разделывания курицы тоже были идеальны. Но ты совершила большую ошибку, которая повлияла на вкус всего блюда», — сказал Тео.

Лорен побледнела, когда услышала это, поскольку знала, что сделала неправильно.

«Ты слишком много времени жарила курицу, из-за этого она вышла сухой. Но благодаря совершенству всего остального, блюдо вышло вкусным. Твое блюдо вышло чуть менее вкусным по сравнению с Кимико, и мы верим, что если ты больше не будешь так долго готовить курицу, то оно станет лучшим», — сказал Тео с улыбкой.

«Презентация была вполне приемлемой, поэтому, учитывая все пункты, которые перечислил Тео, мы решили допустить тебя до следующего этапа», — закончила Айя ее оценку.

Лорен очень обрадовалась. Она думала, что не пройдет, когда поняла, что пережарила курицу.

«Последнее блюдо было от Макса-сана. Ты отлично почистил и разделал курицу. Но ты сделал несколько ошибок в процессе приготовления», — сказал Тео.

«Это повлияло на твоё блюдо. Вкус твоего блюда был худшим из всех. Но не смотря на то, что оно было худшим и учитывая уровень сложности, по качеству оно вполне приемлемое. Кроме того, презентация была прекрасна, проигрывая только Сёко», — прокомментировала Айя.

«Мы решили допустить тебя до следующего этапа», — улыбнулся Тео.

Макс выдохнул холодный воздух, почувствовав облегчение от того, что он прошел первый тест.

«Теперь, когда вы все перешли к следующему этапу, я объясню, что вы все будете делать дальше», — серьезно сказал Тео.

«Я ищу не поваров, которые выигрывают дуэли и соревнования, поваров, которые знают, что такое работа в команде. Я хочу поваров, которые знают, как вести себя внутри быстро развивающейся кухни ресторана».

«И чтобы проверить это, я проведу более сложное испытание. Вам нужно приготовить 5 порций двух разных блюд. Учтите, что это 5 порций на каждое блюдо. И у вас будет всего полтора часа, чтобы закончить сервировку.» — объяснил Тео.

Их глаза расширились, когда они услышали это. Времени было слишком мало для такого большого количества блюд, ведь им нужно было разделать мясо и сделать все остальное, учитывая разное во время приготовления гарниров и соусов.

Если бы тест состоял в том, чтобы приготовить 10 тарелок одного и того же блюда, они бы прошли его с легкостью, так как у них были тесты в колледже, где они должны были приготовить блюдо с группой. Но приготовить два разных блюда за такое короткое время было трудно.

«Первое блюдо — тушеный лосось с семечками подсолнуха и супом из огурца и редьки».

«Второе блюдо - ризотто с лесными грибами и трюфелями с крем-фрешем*», — описал Тео блюда.

Эти блюда тоже были среднего уровня сложности.

Первым блюдом был просто лосось, который тушили с семечками. А на гарнир им надо было приготовить суп из редьки и огурца.

Второе блюдо было вегетарианским. И это было просто ризотто из грибов с трюфелей. А в качестве гарнира был крем-фреш, который представлял собой свежие сливки, приготовленные из пахты**, простокваши и йогурта.

Оба блюда требовали мастерства для приготовления, а тарелок было больше одной, что соответствовало реальной рабочей атмосфере ресторана.

Тео дал им время поговорить и распределить роли на кухне. После того как они замолчали и сообщили о своей готовности, Тео запустил часы:

«Время пошло».

Они сразу начали делать то, о чем договаривались друг с другом.

Сёко чистила лосося, которого Тео оставил для них плавающим в аквариуме на кухне. Лорен резала овощи и варила суп. Кимико готовила ризотто. И наконец, Макс делал свежие сливки, а

потом должен быть приготовить рыбу.

В течение полутора часов Тео и Айя наблюдали, как они бегали по кухне, стараясь успеть за временем. Где-то в середине, они допустили большие ошибки, и им пришлось начать все сначала.

Из-за этого, даже когда до истечения времени осталось всего 5 минут, тарелки еще оставались пустыми.

Тео и Айя ничего не сказали и только наблюдали за ними.

Сёко и Макс старались успеть изо всех сил, так как были ответственны за сервировку блюд.

Сёко как раз закончила сервировать последнюю тарелку, в тот момент когда Тео сказал им остановиться.

Все четверо с облегчением выдохнули, по крайней мере успев приготовить все блюда, о которых говорил Тео.

Тео и Айя начали анализировать блюда и продегустировали все 10 тарелок.

Они отошли в сторону, чтобы обсудить результат, и на этот раз им потребовалось гораздо больше времени для разговора.

Эти двое, казалось, спорили на какую-то тему, насколько можно было судить, они, вероятно не могли договориться по какому-то из аспектов.

Четверо начинающих поваров нервничали, ожидая результата.

Через некоторое время, Тео и Айя, видимо, достигли консенсуса в обсуждении и вернулись к студентам.

*Крем-фреш — это французский кисломолочный продукт, похожий на сметану.

**Пахта — обезжиренные сливки.

<http://tl.rulate.ru/book/70527/1925308>