

Воскресенье, 25 октября.

За день до начала фестиваля пламени.

Тео и кухонный персонал обсуждали, какие особые блюда они будут готовить во время осенней недели.

«Как насчет того, чтобы адаптировать красное меню и сделать его еще более насыщенным красным», — с задумчивым видом выдвинула предложение Сёко .

«Мы можем использовать местные сезонные продукты и создать новую вариацию красного меню под названием «Осенний Элфайр»», — предложила Айя.

«Но какие ингредиенты мы собираемся изменить?» — спросила Кимико.

«Мы могли бы использовать листовые овощи, растущие в городе. Здесь есть пара видов, внешне напоминающих огненные листья сакуры», — немного подумав ответил Тео.

«А что делать с лазаньей? Она и так уже красная. Как сделать ее еще ярче?» — нерешительно уточнила Лаура.

Некоторое время все молчали, обдумывая вопрос.

«Я понял!» — вдруг резко воскликнул Тео.

«Как насчет того, чтобы приготовить равиоли-лазанью?» — озвучил свою идею коллегам Тео.

«Лазанья с равиоли? Как это вообще можно совместить?» — удивленно спросила Шизука.

«В этом-то и вся фишка! Мы будем наполнять равиоли тем, что находится внутри лазаньи. На самом деле мы будем готовить точно также, как и обычно. Просто изменим немного ее внешний вид. Короче говоря, мы сделаем крошечные лазаньи внутри равиоли, а сами равиоли запечем в соусе для лазаньи», — объяснил Тео.

Сотрудники были впечатлены этой идеей, но немного напуганы. Сложность лазаньи с равиоли оказалась намного выше, чем у обычной лазаньи.

«Мы можем сделать равиоли в форме огненных листьев. Это будет идеальное осеннее блюдо», — добавил Тео решительным тоном.

«Но, шеф, разве это не повысит уровень сложности?» — нерешительно спросил Макс.

Услышав этот вопрос, Тео нахмурился. Макс был прав, им будет трудно закончить все вовремя. А Айя и Шизука в следующий четверг ненадолго уедут. После их отъезда все станет только сложнее.

«Хм, тогда другого варианта нет. На этой неделе мы не будем предлагать вегетарианское и океаническое меню. Будем подавать только осеннее красное», — нашелся с ответом Тео.

Остальные переварили слова Тео. Им показалось, что это самое правильное решение в данной ситуации. Так они смогут приготовить равиоли с лазаньей и взять на себя обслуживание даже после отъезда Айи и Шизуки.

«Да. Я согласна. Кажется, это единственный выход, шеф», — сказала Кимико.

«Сёко и Макс будут отвечать за презентацию блюда. Я хочу видеть на тарелке листья огненной сакуры. Все ясно?» — выдал им задание Тео.

Их сердца на мгновение сжались в груди от волнения. Они впервые будут выполнять такую значимую роль в ресторане. Обычно за сервировку блюд отвечали Тео и Айя. Сёко и Макс только помогали закончить. Но теперь им не придется просить помощи Тео или Айи. И они будут сами отвечать за такое важное блюдо! Несмотря на легкую панику, оба повара были очень взволнованы новой задачей! Им нравилось готовить, и такое важное поручение было вызовом, которое они с удовольствием приняли.

«Как вы все знаете, Айя и Шизука какое-то время будут отсутствовать. Так что, Кимико, пока Айя в отъезде ты будешь выполнять роль су-шефа».

«Лорен, ты будешь на подхвате у Кимико».

«Гвен и Кин, вам двоим придется выложиться по полной», — переставил Тео сотрудников кухни на время отсутствия Айи и Шизуки.

У Кимико перехватило дыхание, когда она услышала, что будет выполнять роль су-шефа. Это была огромная ответственность! Она боялась и в то же время радовалась этой возможности. Она видела, как восхитительно готовили Тео и Айя. И знала, что еще не достигла их уровня, но всем сердцем стремилась улучшить навыки. Поэтому, она по достоинству оценила эту возможность. Она хотела совершенствоваться и стать лучше как повар. Глядя на своих сотрудников, Тео был морально удовлетворен. Он знал, что дал им непростые задачи, но проработав с ними больше месяца, он хотел, чтобы они выросли как повара.

«Поздравляю, ребята!» — порадовалась за них Айя. Она была искренне счастлива, что ее друзья получили такую возможность.

«Спасибо, шеф!» — с улыбкой поблагодарили сотрудники Тео.

«Не за что, вы это заслужили», — улыбнулся он им в ответ.

«Как насчет того, чтобы всем вместе потренироваться в приготовлении этого блюда? В любом случае, еще есть какое-то время до начала работы», — спросил их Тео, взглянув на часы.

«Воскресенье, 13.00»

Начать подготовку к ужину нужно было только в 16.00.

«Да, это отличная мысль!» — с энтузиазмом поддержала Айя.

«Хм, у меня есть идея», — поделилась вдруг Шизука.

«Расскажи, Шизу-тян», — с любопытством попросила Айя.

«Каждый из нас может приготовить свою версию равиоли с лазаньей. А потом мы можем сравним что получилось», — предложила серьезно Шизука.

После такого предложения, глаза у поваров загорелись, и они вспыхнули энтузиазмом.

«Отличная идея, Шизу-тян!» — воскликнула Айя, прыгая от волнения.

«Да. Я согласен. Давайте так и поступим», — с энтузиазмом улыбнулся Тео.

Все кивнули и принялись готовить. Тео, Айя и Шизука не особо нервничали по этому поводу. Тео и Айя были уверены в своих навыках и не боялись за свою репутацию. Шизука просто плыла по течению. Для остальных же это был шанс произвести впечатление на начальство. Кимико хотела приготовить изумительно вкусное блюдо. Макс и Сёко хотели показать умения сервировки. Лорен надеялась произвести впечатление на шеф-повара. А Гвен и Кин просто надеялись приготовить что-нибудь неплохое. Они знали, что они новички на кухне и не так хороши, как все остальные. Но они хотели расти как повара! И это был первый шаг к совершенствованию.

«Соревнование» проходило на кухне. К счастью, кухня была огромной, и в ней одновременно могли разместиться больше 9 человек, готовящих разные блюда. Пока время шло, можно было увидеть, как готовятся различные блюда. А когда оговоренное время готовки закончилось, на столе стояло девять разных вариантов тарелок. Все готовили одну и ту же равиоли-лазанью, но способ приготовления и рецепт у каждого отличался.

«Давайте продегустируем!» — улыбнулся Тео, проткнув вилок равиоли одного из ребят. Попробовав всё, он был приятно удивлен их прогрессом. Каждый попробовал все блюда своих оппонентов, наслаждаясь каждым кусочком. После того, как все блюда были продегустированы, они начали подводить итоги.

«Ну, как это не удивительно, но лучшие блюда получились у Тео и Айи», — со смехом сделала вывод Сёко.

Все рассмеялись. Результат действительно не был для них неожиданностью. Блюда Тео и Айи были совсем на другом уровне исполнения.

«Но мне понравилось, как Макс и Сёко представили свои блюда. Это было близко к тому, что я ожидал. Я думаю, что если вы будете работать вместе, то отлично справитесь с этой задачей», — улыбнулся Тео.

Макс и Сёко почувствовали гордость, услышав комплимент от босса.

«Мне понравилось то, что Кимико и Лорен сделали со своими блюдами. Кимико, ты добавила что-то особенное, что сделало блюдо довольно вкусным! Это был тот экзотический перец, который мы недавно получили, не так ли?» — оценила ее старания Айя.

«Да, шеф!» — Кимико была рада, что ее блюдо получилось хорошим.

«И Лорен! Твоя техника идеальна! Если бы ты была немного смелее с выбором ингредиентов, ты бы смогла готовить блюда на нашем с Тео уровне», — в заключении сказала Айя с игривой улыбкой.

Все повара глубоко вздохнули. Это было громкое заявление. Лорен была поражена подобной оценкой.

«Я изо всех сил постараюсь стать смелее, шеф!» — немного успокоившись, решительно ответила Лорен.

«Я согласен со всем, что сказала Айя, но больше всего меня удивили вы, Гвен и Кин!» —

воскликнул Тео.

«Вы двое приготовили не самые лучшие блюда, но сама форма равиоли получилась прекрасная и вдохновила меня!» — похвалил новичков Тео.

Гвен и Кин были немного взволнованы, когда услышали, как шеф хвалит их блюда. Для них это было впервые.

Айя и Тео не прокомментировали блюдо Шизуки, потому что оно действительно было лучше, чем у остальных, за исключением самих Айи и Тео.

Остаток дня они провели в разговорах о том, как лучше приготовить этот рецепт, сравнивая между собой блюда, которые они только что приготовили.

<http://tl.rulate.ru/book/70527/2224361>