Когда Тео и девушки приехали в ресторан, остальные работники уже были на кухне и потихоньку начинали подготовку к скорому ужину. Джун пошла работать в свой кабинет. Тем временем Тео, Айя и Шизука прошли через кухню в сторону раздевалки, мельком заметив, что остальные повара приехали раньше и успели переодеться. Надев форму, они вышли на кухню. Теперь все сотрудники были готовы начать заниматься специальным осенним меню.

«Хорошо, давайте начнем. Вот способ приготовления, который я выбрал», — распорядился Тео, передавая по кругу бумаги с рецептом.

Повара начали изучать инструкции. Они немного нервничали. Этот рецепт действительно был сложнее, чем классический вариант лазаньи.

«Сёко, Макс. Вы смогли придумать хорошую презентацию для нашего блюда?» — уточнил Тео.

«Шеф, нам понадобилось какое-то время, чтобы придумать что-то красивое и не слишком тяжелое в реализации. Дизайн блюда готов, нам осталось только подтвердить жизнеспособность нашей задумки», — решительным тоном ответила Сёко.

Услышав ее слова, Тео одобрительно кивнул.

«Как насчет того, чтобы попробовать приготовить по одной тарелке на каждого. Проверим, какие корректировки понадобится внести», — предложил решение Тео.

Все сотрудники с ним согласились. Они начали готовить, занимаясь приготовлением пробной версии. Через некоторое время равиоли с лазаньей были готовы. Теперь пришло время блеснуть Сёко и Максу. Оба переглянулись и кивнули друг другу. Они хотели показать свою лучшую презентацию! Парень и девушка начали выкладывать блюдо в определенном порядке. Через две минуты каждый смог увидеть полученный результат. Сервировка была так прекрасно продумана, что некоторые из сотрудников ахнули от удивления. Тео улыбнулся, он был рад, что не прогадал с выбором этих ребят.

Сёко и Макс использовали тему городских праздников. На тарелке они выложили дерево сакуры. Равиоли служили листьями дерева. Для фона и ствола дерева, ребята воспользовались двумя разными соусами. Красный соус использовался для создания фона, а белый соус для прорисовки ствола. Посмотрев на тарелку, гость увидел бы белое дерево со множеством огненно-красных листьев, а само дерево будто росло на красной цветочной поляне. Это была отличная презентация.

«Сёко, Макс, вы отлично поработали!» — без колебаний, сделал им комплимент Тео.

«Я согласна!» — похвалила Айя, довольно сверкая глазами.

Остальные коллеги тоже похвалили способности Сёко и Макса. Эти ребята были немного взволнованы, они очень старались, придумывая лучший вариант сервировки для этого блюда. И в итоге все вложенные усилия окупились! Услышать похвалу от таких замечательных поваров, как Тео и Айя стоило всех стараний.

«Итак, с презентацией мы решили. Нам просто нужно внести некоторые коррективы в технологию приготовления равиоли с лазаньей. Я заметил, что мы можем ускорить некоторые процедуры», — резюмировал Тео.

«Кимико, Лорен, обратите пристальное внимание на Айю и Шизуку. После их отъезда, вы двое возьмете на себя их часть работы», — велел Тео, глядя на девушек.

«Да, шеф!» — ответили те.

Они немного нервничали из-за того что им придется брать на себя такую ответственность. Но с другой стороны были ради тому, что им доверили эту работу.

Тео провел с сотрудниками пятиминутку — собрание, на котором как правило обсуждались важные моменты, которые следовало учесть перед началом работы. Джун предупредила, что этим вечером по плану аншлаг. К тому же людей будет даже больше обычного, потому что в приватных комнатах достаточно много сидячих мест. Повара кивнули, приняв к сведению и на этом встреча закончилась. Лишнего времени у них больше не было.

Сотрудники начали готовиться к ужину. На приготовление равиоли с лазаньей у них ушло столько времени, что не осталось даже обычно свободных 30-ти минут до начала открытия. Но каким-то чудом они успели приготовить все к сроку.

Ресторан был забит с момента начала осенней недели. Некоторые люди предпочитали наслаждаться тихим приятным ужином, чем идти в людное место. А в городе подобного масштаба, как Эльфайр, таких людей встречалось немало. Вот почему все места в ресторане на этой неделе были заранее выкуплены еще в начале июня.

***

Том и Харука были обычной молодой парой. Они встречались 5 лет, а год назад, наконец, приняли решение пожениться. По образованию Том был инженером и работал в строительной компании. Харука окончила юридический и работала в одной из крупных фирм города. Они познакомились, когда были еще подростками, и с тех пор всегда были вместе. Несмотря на противоположность характеров, они очень любили друг друга. Поэтому часто устраивали романтические свидания. На этой осенней неделе они решили поужинать в недавно открывшемся ресторане. Сотрудник провожал их за столик, пока пара пораженно рассматривала искусное оформление зала. Оказавшись на месте, они сели за стол и вскоре к ним подошел официант.

«Добрый вечер! Вот наше меню, позовите, когда вы будете готовы сделать заказ, я буду рядом», — вежливо улыбнулся им официант.

«Спасибо», — ответили гости.

«Здесь так же красиво, как и на фотографиях, которые мы недавно смотрели!» — взволнованно огляделась Харуко.

«Да, сюда стоило приехать хотя бы ради обстановки», — улыбнулся своей жене Том.

Гости посмотрели на меню и обнаружили, что им дали только одно красное меню. Не было ни морского, ни вегетарианского, о которых они были наслышаны.

«Извините, а почему вы дали только одно меню?» — поинтересовался у официанта Том.

«Наш шеф-повар решил отметить осеннюю неделю, подав уникальное блюдо. Блюдо специально приготовлено для этого праздника и после окончания осенней недели больше подаваться не будет», — улыбнулся в ответ официант.

Женатая пара была немного удивлена, но задумка показалась им интересной. Они заказали специальное осеннее меню и бутылку вина. Том и Харуко разговаривали, ожидая еду. Они

давно были вместе и получали наслаждение даже от простой беседы друг с другом.

Вскоре официант подал закуски. В качестве закуски подавался салат. Легкий освежающий салат был хорошим началом для отличного ужина. После салата подали равиоли с лазаньей. Пара восхищенно вздохнула, увидев красивое оформление блюда. Харука сразу же сделала фото и разместила его в своем профиле в «Raingran». Ей хотелось поделиться своей находкой. Закончив рассматривать удивительное оформление, каждый взял кусочек на пробу. И гости не были разочарованы, блюдо оказалось невероятно вкусным! У равиоли был насыщенный пряный вкус, который раскрывался, как только попадал на язык. Блюдо было сочным, но нежным, создавая при этом неповторимое сочетание вкусов. Том и Харука на мгновение забыли о том, что они на свидании, и просто не могли оторваться от блюда. Закончив трапезу, они оба удовлетворенно вздохнули.

«Это, несомненно, лучшая еда, которую я когда-либо пробовала!» — взволнованно воскликнула Харука.

«Дорогая, я не могу не согласиться с тобой!» — тем же тоном ответил ей Том.

Они оба посмотрели друг на друга и рассмеялись. У них появился новый любимый ресторан для свиданий, а ведь они еще даже не пробовали десерт.

Через некоторое время десерт все-таки принесли, и он стал идеальным завершением прекрасного ужина. Они вдвоем провели замечательный вечер. Уходили они довольные, передав благодарность шеф-повару за отличный ужин. Но не только они испытали положительные эмоции, в этот вечер посетив ресторан. Все пришедшие гости были очарованы уникальной атмосферой и вкусной едой.

Специальное меню ресторана «Искра» пользовалось успехом у посетителей.

http://tl.rulate.ru/book/70527/2259039