

Этот человек закрыл окно, через которое проходил лунный свет. Здесь был человек, сидящий на диване, в тёмной комнате. И это был Чжо Минджун. Во включенном перед ним телевизоре показывали знаменитое ток-шоу от знаменитого комика. Но его глаза не были направлены на телевизор. Экран мобильного у него в руке слишком завораживал, чтобы обращать внимание на телевизор.

Карл Каспер: Почему бы им не сменить название Великий Шеф-Повар, на Рандеву Шеф-Поваров? Это хоть бы дало представление о том, что я смотрю.

Анна Томпсон: Согласна; Без разницы, будет эта парочка подходить друг другу или нет, я хочу, чтобы программа, которую я смотрю сейчас, снова стала кулинарной программой.

Оливия Вейз: @Анна Томпсон, только потому, что они вставляют сцены с милотой, ещё не значит, что эта программа перестанет быть кулинарной. Для меня, это хорошее зрелище.

ПробуждённыйРазрушитель: Я хочу съесть сома. Почему я воображаю о вкусе, которого ещё никогда не пробовал?

Меридия: Согласна; Я считаю, что это было бы прекрасно, съесть что-то такое на завтрак.

Гарри Миллер: Как вы думаете, кто победит? Для меня...

Куроки Юи: Почему ты не закончил говорить? Для меня это Андерсон. Он кажется опытным, и его холодный взгляд тоже классный, он мой тип.

Волопас: Для меня Хлоя. Она милашка, и в то же время красивая. Я хочу, чтобы она победила. Я не знаю почему, но я продолжаю болеть за неё.

Джессика Вуд: @Куроки Юи, это Андерсон, Хьюго или Карлос, они наиболее красивые. И более человекоподобные. Ох, верно, этот азиат тоже был хорош. Тот, который ел с Каей в конце. Как там его зовут?

Куроки Юи: @Джессика Вуд, это Минджун. Смотря на него, я начинаю думать, что он повар, который напоминает свою готовку. Я считаю, что не будучи роскошными, его блюда были более элегантными.

Эйприл: @Куроки Юи, элегантными? У него? Тефтели из сома были похоже на дерьмо. Единственный элегантный повар, это Алан.

Санта Старк: Я единственная, кто считает, что Марко милый?

Н Н: Мир велик, и личные предпочтения отличаются.

Арианна Соммер: Минджун и Кая очень подходят друг другу. Такое чувство, будто я вернулась в школу.

Кэти Джонс: Скажите им, чтобы научились разделять места. Какого черта они делают вместо готовки?

Юджин Смит: @Кэти Джонс, нет, в действительности, мы ведём их к этому. Здесь кроется ещё какая-то причина, почему они ели? Если ты хочешь что-то сказать, то скажи это руководству.

"И ты говорил Кае, что не будешь смотреть."

Послышался голос. Чжо Минджун оглянулся. Хлоя выставила такое лицо, будто она, как старшая сестра смотрит на младшего братца. Чжо Минджун ничего не ответил и заблокировал мобильник. Его глаза, не зная куда податься, направились на ток-шоу, которое ему даже не было интересно. Чжо Минджун открыл рот.

"Чего ты тут делаешь в такой час?"

"Это я должна была сказать. Почему ты не спишь и сидишь тут?"

"Интересно..."

Сказал Чжо Минджун и погрузился в свои мысли. И тут голос Хлои. Её голос был довольно грубым и низким, в отличии от её красивой и силой внешности. А для хрипловатого голоса было немного иначе. Он больше похож на голос Каи. Если голос Каи был, как будто у неё болело горло, то голос Хлои, будто бы у неё простая простуда.

'...Что я об этом думаю?'

Чжо Минджун покачал головой. Хлоя спросила.

"Ты только что подумал о чем-то странном?"

"...Откуда ты узнала?"

"Это потому, что когда люди молчат, они обычно о многом думают."

Встав, сказала Хлоя. Она осторожно открыла рот.

"Это и вправду удивительно, как люди умудряются делать такое. Просто потому, что кто-то обменивается едой, это можно считать романтикой? В самом деле, ничего подобного."

"...Ну, так в эфире."

После этих слов, Хлоя слегка улыбнулась. Она открыла рот.

"Сейчас, видя это, то что ты хотел сказать своим родителям, когда пройдешь задание теперь придётся отложить до завтра. Тебе грустно?"

"Я не знаю. Я даже не задумывался об этом. Спасибо за беспокойство."

"Причина этого беспокойства... Это может лишь показаться, смотря на меня."

"Почему? Твоя мама не против того, чтобы ты готовила"

Чжо Минджун не сказал бестактно слово 'Родители.' Хотя детей из неполных семей это не беспокоит, они могут страдать из-за простого слова. Хлоя, кажется, внимательно рассматривала Чжо Минджунa и показала мягкую и в то же время грустную улыбку.

"Не против. Не то, чтобы мои отношения с родителями были плохими, но они не могут выразить себя должным образом. И я знаю, как тяжело и больно это может быть."

" ... "

Чжо Минджун просто коснулся её пальцев, ничего не сказав. Тяжело и больно? Это то, о чем

он никогда не задумывался, но слушая её и размышляя о ней, похоже, что это так. Иметь родителей, которые против, и держать это в секрете, было тяжело и трудно.

"Но Хлоя, зачем ты сюда пришла? О тебе здесь только хорошие отзывы, и не похоже, что ты здесь из-за комментариев."

"Что, я не человек? Я листала комментарии и не могла заснуть. Поэтому я заглянула сюда после небольшой практики. Здесь, вероятно, будет множество людей, похожих на нас. Если ты зайдешь в их номера, никто не будет спать."

"Это, наверное так. А что насчет Каи?"

"Ну, она снова пялится в экран. Я думаю, Марко взглянул на это и уснул, а парни, такие как Хьюго, вероятно, борются в комментах."

"Андерсон, вероятно, не смотрит из-за своей гордыни."

"Я считаю, что здесь те типы парней, которые смотрят от начала и до конца."

Поговорив какое-то время, его тревожно бьющееся успокоилось. Однако, после тревоги в одном, он начал беспокоиться о другом. Чжо Минджун вздохнул и сказал.

"Питер смог успокоиться?"

"Ранее он изменил рецепт. Куриная грудка тандури, а не индейка. Ну, об этом мы будем думать на проверке, но он становится лучше.

куриная грудка тандури.

(пп: цыплята тандури - популярное блюдо индийской кухни пенджабского происхождения, представляющее собой маринованных цыплят, запечённых в печи тандыр. Печь тандыр — печь-жаровня, мангал особого шарообразного или кувшинообразного вида. В Индии произносится тандур (на деванагари तंदूर.)

"...Говоря, что его блюдо на 5 баллов, неужели ты считаешь, что это была моя ошибка?"

"Даже для меня было бы не странно получить за то блюдо 5 баллов. Если бы это был другой человек, он бы оценивал это блюдо с лучшей стороны. Но мы повара. Нет, сказать, что мы повара будет неправильно. Но даже так, у нас есть цель, стать одними из них. Поэтому, я считаю, что ты был прав, честно сказав о его готовке. Возможно, он не сможет отбиться от этого честного мнения..."

Хлоя немного помолчала и слегка улыбнулась. Даже Чжо Минджун не мог понять смысл этой улыбки. Слова не сказанные Хлоей, сказал Чжо Минджун.

"Верно. Он не будет квалифицироваться как повар."

-

"Вероятно, это впервые для многих из вас приветствовать клиентов."

Сказал Алан. Атмосфера на кухне была совершенно иной, нежели обычно. Изначально, столы были расставлены в две линии, но сейчас они были в виде квадратов и разделялись на две части. Это предназначалось для задания. И участники уже были разделены по местам для каждой команды.

"Я не буду говорить долго. Я хочу стимулировать вас словами 'Первый Клиент'. Сделайте хорошую готовку и по настоящему хорошее блюдо. Это всё. А сейчас, я пойду и подготавлиюсь!"

8:45 утра. Они не успели подготовиться и позавтракать, как задание уже началось. Ничего не поделаешь. Потому что клиенты собираются к двенадцати на обед. При правильной готовке, два часа не так уж и много.

"Вы готовы?"

На грубый голос Каи все кинули. Лицо Каи было как у воинственной злой женщины, которая вылезла из фильма, и сказала.

"Я упорядочу рецепты в последний раз и уйду. Карлос, на тебе бублик с банановым сливочным сыром, следующий, Чжо Минджун, на тебе крабовый суп. Основное блюдо, Хюя, на тебе жаренный сибас. И..."

После этого Кая остановилась. Её глаза были нацелены на Питера. Но Питер смотрел не на неё, а в пол. Глаза Каи на мгновение дрогнули, но она без выражения продолжила говорить.

"Питер будет на куриной грудке тандури. Хьюго, оссобуко. ...Оссобуко было вкусным. Хьюго. Просто сделай как до этого."

"Да, сэр!"

Хьюго улыбнулся и отсалютовал. Чжо Минджун неосознанно кивнул. Оссобуко Хьюго было действительно очень вкусным. Итальянское блюдо, в котором вы вывариваете кабачковую икру в белом вине и пропариваете. Вкус был, несомненно, глубок, как и домашние ароматы Италии. Кулинарная оценка, 7. Но аромат был выше этого.

"Джоанна, на капрезе, Тони, на шоколадный моти, и Иванна, апельсиновый сорбет. Джоанна, Иванна. Не забудьте сделать быстро, а после и подать на стол. Миджун, ты тоже знаешь, чем должен помочь в обслуживании, верно?"

"Да".

"Хорошо. Мы готовы. Давайте начнём!"

(пп: Капрезе (итал. caprese) — лёгкая закуска, одна из разновидностей антипасто (закуска, которая подается перед основным блюдом), включающая в себя помидоры, моццареллу, оливковое масло и базилик. Название эта закуска получила от острова Капри (Италия). Благодаря красно-бело-зелёному цвету, имитирующему цвета итальянского флага, капрезе стало одним из национальных блюд Италии)

(пп: Сорбёт, также сорбё (фр. sorbet) - замороженный десерт, приготовленный из сахарного сиропа и фруктового сока или пюре. Вместо фруктового наполнителя можно также использовать алкогольные напитки: шампанское, вино, коньяк. Иногда сорбет замораживают не полностью и употребляют в качестве холодного напитка (шербет)

(пп: моти (餅) — японское пирожное, сделанное из рисового теста, также так называется само это тесто, которое делается из истолчённого в пасту клейкого риса - известного с древних времён особого сорта мотигомэ, который в процессе долгого пережёвывания приобретает сладкий вкус. Традиционная начинка - паста, сделанная из сладких бобов адзуки, или тесто с истолченным зеленым чаем маття (抹茶, букв. "растёртый чай") у которого тоже сладкий привкус, но сейчас это могут быть и любые фрукты, клубника например, и мармелад, и даже мороженое. Моти едят на протяжении всего года, однако наибольшим спросом это блюдо пользуется накануне Нового года, в этот праздник его принято раздавать всем родственникам и соседям. Считается, что съев моти человек приобщается к божественной благодати)

Как только Кая прокричала, все начали приносить ингредиенты. И Чжо Минджун делал то же самое. Ингредиенты не поменялись с того времени, что он был с командой прошлой ночью.

Когда он очищал краба от панциря, Кая встала рядом и смотрела, что делал Чжо Минджун. Чжо Минджун шепотом спросил.

"А Питер? Ты думаешь, он сделает хорошо?"

"Интересно. Я считаю, что только погублю всё там, если пойду туда."

"Даже так, ты должна пойти. Возможно, он ожидает примирения."

"...Хорошо."

Кая показала такое лицо, как если бы это была плохой идеей, и пошла к Питеру. Это была не хорошая обстановка, но даже если и так, это будет хорошо для них, пообщаться. Чжо Минджун был по-прежнему сосредоточен на своём блюде. В этот раз, здесь были и плюсы и минусы варки супа в больших объёмах.

Преимущество в том, что аромат усилится. Как и в любом супе, чем больше вы его варите, тем глубже становится аромат.

Недостатком было то, что объёмы были слишком большими, чтобы заниматься обработкой. Даже если суп в кастрюле сгорит, с таким объёмом трудно будет это почувствовать, а также трудно будет проверить его состояние готовности. Повару, который внюхивается в суп минутами, нет, часами, будет трудно определить, сгорел ли он. Потому что его нос станет притуплен.

Конечно же, Чжо Минджун может проверить готовое блюдо кулинарной оценкой через систему. Но если бы он проверял блюдо после полного приготовления блюда, то это стало бы слишком поздно. Он не мог допустить никаких ошибок, он не может позволить своим рукам отдыхать и перестать помешивать суп.

И качество супа, не будет отличаться от сделанного вчера. Чжо Минджун с довольным лицом

посмотрел на суп.

Сейчас, он будет поддерживать температуру и обслуживать клиентов. Конечно же, делать в больших объёмах не хорошо, но это неизбежно для ресторанов. Иначе бы они не смогли синхронизироваться и подавать любые супы клиентам.

"Клиенты прибыли. Что ты там делаешь, и не обслуживаешь!"

Закричал Алан изможденным голосом. Карлос держал бублик с банановым сливочным сыром, который он сделал и пошел. После него наступит очередь Чжо Минджун. Именно в этот момент, когда он положил блюда, которые содержит крабовое мясо и чайник, с наполненным супом и пошел в обеденный зал. Некоторые клиенты, которые были заняты едой, посмотрели на Чжо Минджун и кивнули, как бы зная, кто он такой. Некоторые даже указывали на него.

Он почувствовал себя немного неловко. Его губы преобразовались в улыбку, сам не понимая по какой причине. Он хотел быть таким бесстрастным, насколько мог, но он просто не мог удержаться. В конце концов, Чжо Минджун неловко рассмеялся и продолжил идти. За первым столом было два человека, которые казались парочкой. Чжо Минджун поставил тарелки с крабовым мясом и налил в них суп.

"Это крабовый суп. Я рекомендую сначала отведать суп, а затем крабовое мясо."

"Ты приготовил это?"

"Да. Я приготовил это блюдо."

"Ох, это довольно таки странное чувство? Только вчера я пускала и глотала слюни, смотря на рагу с фрикадельками из сома, приготовленное вами. Но это кажется ещё более вкусным. Верно, Кларк?"

"Хмм... Это впервые когда я ем краба."

Человек по имени Кларк посмотрел на суп, который стоял перед ним с неопределённым лицом. Чжо Минджун тихо рассмеялся и открыл рот.

"Здесь совершенно отсутствует рыбный запах."

"...Сначала, я попробую суп."

Кларк немного помедлил и протянул ложку. Чжо Минджун нервно смотрел на ложку. Он поместил её в рот. Кларк закрыл глаза, пытаясь распробовать его и снова зашевелил ложкой. Два, три раза. В этой ложке было крабовое мясо про которое он сказал, что не был с ним знаком. Человек, прожевав мясо краба резко раскрыл глаза и сказал.

"Вау... Это, боже мой. Крабовое мясо растаяло прежде чем я успел его разжевать. Просто почему... Это было вкусно. Правда."

"Я разделяю мнение Кларка. Это вкусно. Спасибо за хорошую еду."

Чжо Минджун не ответил и просто улыбнулся. Это была неподдельная улыбка, наполненная истинным счастьем. Он чувствовал волнение. Слова судей совершенно отличаются от слов клиентов, про то, что было вкусным.

В этот момент. Женщина улыбнулась и спросила.

"Ты также соблазнил Каю? Своим блюдом?"

Чжо Минджун беспомощно рассмеялся и ответил.

"Она сказала, что это было вкусно."

<http://tl.rulate.ru/book/150/11450>