

Услышав это, Чжо Минджун невольно поклонился. Только после поклона он вспомнил, что это было приветствие для корейцев, но его это не очень то и волновало. Так он хотел проявить себя.

"Теперь вы один из 100, кто будет участвовать в следующих раундах. Давайте встретимся в следующий раз, Минджун."

"Спасибо"

Чжо Минджун развернулся, после того как с улыбкой ответил. Алан посмотрел на спину, всё дальше и дальше удаляющегося Чжо Минджуна. Эмили посмотрела на Алана и сказала.

"Кажется, мы только что встретили одного из кандидатов в победители."

"...Интересно. Возможно, это было лучшее из того, что он может сделать. Если он не станет лучше, вероятно, он не сможет удержать лидерство. Потому что это состязание неожиданно напряженное."

"Вы так думаете? Джозеф. А что насчет вас?"

Джозеф некоторое время не издавал ни звука, и медленно отрыл рот.

"Лещ был вкусным."

Он был краток, но Алан и Эмили поняли смысл сказанного. Верно, они только оценивают блюда. Не повара, блюда. Это просто соревнование.

Как правило, те, кто прошел отборочные, любит похвастаться методиками. Пряча бейдж под одежду, как будто они не прошли, а потом неожиданно вынимали. Были даже те, кто его на рот прицеплял, а потом выплёвывал. Однако, Чжо Минджун не любил хвастаться.

Чжо Минджун вышел и сразу же повесил бейдж на грудь. Зрители, увидев бейдж стали приветствовать его и аплодировать. Всё семейство Дин подошло к нему. Лукас внимательно осмотрел Чжо Минджуна и смеясь сказал.

"Я знал, что ты пройдёшь."

"Я тоже знал."

У ПД\*, смотрящего на это зрелище рядом с оператором, появилось странное выражение на лице. Не из-за того, что он не доволен, просто, ему нужно было ещё многое обдумать. Чжо

Минджун был участником, на которого несомненно стоило потратить эфирное время. Он добрался до второго этапа отборочных, и его навыки неплохи. А также, его история оказалась правдивой. Пока Чжо Минджуна оценивали, семью Дин успели опросить.

(пп: ПД т.е. Программный Директор, это менеджер канала;  
[https://ru.wikipedia.org/wiki/Программный\\_директор](https://ru.wikipedia.org/wiki/Программный_директор) )

'Это, безусловно, хороший товар.'

Проблема в том, какие у него должны быть качества. Сейчас, у Чжо Минджуна есть четыре качества. Первое, страсть к путешествиям. Второе, его уверенность и правильное поведение. Третье, он азиат. Четвёртое, пускай это и очевидно, но это его кулинарные навыки.

В зависимости от того, насколько гармонично они будут продемонстрированы, соответственно будет меняться программа. Конечно же, из-за одного участника не будет заметных глазу изменений.

Пока ПД думал об этом, Чжо Минджун подошел к семье Дин, туда, откуда зрители наблюдали за участниками. Было по крайней мере 20 столов, и они никогда не пустели. Чжо Минджун посмотрел на уровни участников. В основном были 5-го и иногда 4-го уровня участники. Неожиданно, там не было ни одного участника 6-го уровня.

Если подумать, это было очевидно. Хотя до перевоплощения, в ресторане Чжо Минджун был в самом низу иерархии, однако, его навыки были даже лучше некоторых старших. После окончания колледжа он тысячи раз готовил. Его опыт был почти идеальным для любителя.

Чжо Минджун был на 6-ом уровне. И после того как он приехал в Америку, он углубил свои знания и расширил свой кругозор. Если было бы много участников 6-го уровня, на любительские состязания вроде Великого Шеф-Повара, то это было бы странно.

Готовые блюда притягивали к себе внимание. Повара должны приготовить блюдо, которое сможет изменить их жизнь, но они не приучены находиться под пристальным вниманием публики. В такой ситуации трудно продемонстрировать свои навыки в полной мере.

Чжо Минджун понял, что если его уровень 6, то при готовке в среднем, кулинарная оценка будет равна 6. Только при использовании особого рецепта, самых свежих ингредиентов и готовки без каких-либо ошибок, он сможет получить 7.

Но те, кто был на 5-ом уровне сильно нервничали, кулинарный стержень не сможет им помочь, и лишь станет слабей. Нежданно, негаданно, кто-то смог сделать блюдо на 6 баллов, но сможет ли этот человек удовлетворить судей?

И в этот момент. Один из столов освободился, и его заняла девушка. Лицо Чжо Минджуна

застыло, когда он посмотрел на её лицо. Это была она. Он не мог ошибиться.

"Кая... Лотос."

Это была она. Он знал, что она будет участвовать в отборочных в Нью-Йорке, но он и представить не мог, что это произойдёт в тот же день. Было трудно поверить, что они пересекутся. До его перевоплощения, она была его кумиром. Победитель третьего сезона Великого Шеф-Повара. И в то же время, кумир Чжо Минджуну.

Кая стала главной темой разговора. У неё есть не только навыки, но ещё и способности для становления звездой. Комбинация белого человека и деревенщины. Гопота британского разлива. Её чёрные вьющиеся волосы были завязаны, а её глаза были окрашены в чёрный цвет, в дополнению к этому макияж был наполнен оттенками пепельных цветов, ядовитая, и до смерти красивая.

Чжо Минджун посмотрел в её глаза. Небесно голубые глаза выделялись черным макияжем. Кажется, от неё исходит сильная аура. И кажется, она жаждет сожрать каждого из участников этой передачи.

Под давлением исходящим от неё, Чжо Минджун увидел её окно статуса. И лишился слов. В то время, когда он увидел систему, Чжо Минджуну казалось, что он заполучил одну из самых важных способностей. Однако, всё не так. Как и ожидалось, он ошибался. На данный момент, Чжо Минджун повар, у которого нет никаких особых способностей. Он сравним со звездой, которую может заслонить солнце.

Взгляд Чжо Минджуна застыл. Она ещё не открыла холодильник, но Чжо Минджун уже знал, что внутри. Угорь. На этих отборочных она представит салат из мимозы с жареным угрём под соусом.

Как только Кая начала, она сразу же стала разделять угря. Ёе навык владения ножом был настолько великолепен, что просто невозможно поверить, что её всего 18 лет. Родилась в 1992. Даже по корейским меркам ей нет 19-ти. И эта девушка, которой ещё нет 20-ти, разделяет угря так, будто она мастер из японского ресторана.

(пп: кстати говоря, корейцы днём рождения считают день зачатия плода.)

После нарезки угря, Кая добавила белого вина и соли. А после начала отваривать яйца, и тут же занялась соусом, который будет добавлен к угрю. Ингредиенты просты. Имбирь, чеснок, соя, лук репчатый, листья горчицы и базилик. Всё это пройдёт через блендер и будет добавлено к угрю, а также цедра лимона. Точнее говоря, цедра лимона замаринованная с сахаром. И смешав всё это с угрём, она приступила к готовке мимозы.

Мимоза похожа на многоэтажную разноцветную башню. Первое чем занялась Кая, нарезала яблоки, лук и огурцы. А после приступила к отварным яйцам. Она раздавила их, смешала с

майонезом, горчицей и перцем. И после она положила на салат немного авокадо с солью и перцем. Опрыскала всё лимонным соком, и затем последовал угорь.

И это был самый важный момент. Она положила угря на гриль и включила газовые горелки. Всё, что любой мог сейчас сказать - это был весьма опрометчивый поступок. Готовить на гриле, или точнее говоря на открытом огне - очень сложно. Конечно, когда Чжо Минджун взялся, он поджарил сладкий перец именно так, но с тем же успехом он мог и запросто его сжечь. Если точнее, это и был способ сжечь болгарский перец.

И тем не менее, с угрём обстояло всё по-другому. Нежная рыбка обгорала в огне, пожалуй, даже быстрее. Правда, она всё время поливалась соусом... в общем, добавить здесь было нечего. В данном случае, снаружи рыба сгорала, а вот внутри осталась бы сырой. Ну и плюс к этому - это было вообще первое, за всё время шоу, пламя за столом.

Однако, Кая не сомневалась. Она может видеть вещи, которые обычные люди не заметят. Она могла видеть сущность огня. Чжо Минджун действительно так считал. Конторь расстояния между огнём и грилем, и готовкой угря. Эти чувства близки к способностям богов.

'Смогу ли я сделать это?'

Смогу. Тысячу, или десять тысяч. Если бы я практиковался несколько лет, я бы смог приготовить угря также. Однако, сейчас он не в силах этого сделать. На данный момент, Чжо Минджун считает, что эта способность дарованная богом. Он не хотел медленно двигаться по пути кулинарии. Он хотел иметь возможность готовить так, что даже Кая не смогла бы его скопировать. Не в ближайшем будущем, а уже сейчас.

(пп: уря, мы нашли не тупящего гг!!! Как мне кажется, Кая так же получила свою способность от Гуру, но она наверняка из альтернативного будущего, где скорей всего Чжо Минджун стал победителем состязания... по крайней мере, я бы так строил сюжет... занятные дела творятся, и время интересная штука, ну что ж, зыркайте окошко статистики :D)

У него горло пересохло. Очки характеристик Каи вновь возникли перед ним. Девятнадцать лет. Он видел навыки повара, которые просто нельзя было назвать нормальными.

[Кая Лотос]

Уровень готовки: 7

Уровень выпечки: 6

Уровень дегустации: 10

Уровень оформления: 6

<http://tl.rulate.ru/book/150/2608>