

Конечно, учитывая, что уровень готовки Хлои 7, то это не странно, что появилось блюдо на 6 баллов. Поэтому, если она в плохом состоянии, такое блюдо может быть приготовлено. Но с учетом этого, как кажется, на лице Хлои нет недовольства. Потому что, если бы она не знала, что ей не удастся, она бы не надела разочарованное лицо.

И Хлоя не была таким уж плохим поваром, что бы не отличить, не удалось ли её блюдо или нет. Вот почему это было запутанно для Чжо Минджун. Как она могла оставаться с таким сияющим лицом перед блюдом на 6 баллов?

Чжо Минджун с сомнением посмотрел на суп. В этот момент. Кто-то коснулся спины Чжо Минджуна позади.

"Чего стоишь и не садишься?"

Это была Кая. Она раскладывала гребешки с гриля прямо по тарелкам. И так, на столе были расставлены: суп, паста и основное блюдо, гребешки. Можно сказать, что это было ближе к корейскому официальному обеду, чем кулинарное направление.

Они ели сами, так что не было необходимости соблюдать порядок подачи. Чжо Минджун сел на место. Марко поставил тесто в духовку и открыл рот пока шел к столу.

"Это похоже на фуршет."

(П.П. Фуршét (фр. fourchette — вилка) — совместный приём пищи, когда приглашённые едят стоя, свободно выбирая блюда и напитки, обслуживая себя самостоятельно и используя в качестве столового прибора преимущественно вилку. Стульев и столов со строго расписанными местами не предусматривается.)

Кая улыбнулась, не сказав ни слова. И Чжо Минджун взглянул на её блюдо. Возможно, они сделаны с присущими ей способностями, но её блюдо гребешки гриль были на 7 баллов. Наружный слой был опален, как заварной пудинг с маслом.

(П.П. вот заварной пудинг.)

Однако то, что Чжо Минджун попробовал первым, был картофельный суп. Во первых, это блюдо исполняло основную роль, так что, это было очевидно, съесть его первым.

Суп не был густым, как крем-суп, скорее как гамча онсами или суп самгетхан. Когда он отпил из ложки коричневатый суп, отчетливый вкус и аромат зелёного лука бродили во рту.

(П.П. Крем-суп — это разновидность супа-пюре. Рецепт супа-крема мало чем отличается от рецепта супа-пюре, за исключением того, что в рецептуре супа-крема больший процент приходится на сливки или молоко. Для приготовления крем-супа, продукты, также, предварительно отвариваются, измельчаются, после добавляют или бульон, или молоко, или сливки. Чтобы суп- крем, например, из овощей был гуще, в него добавляют муку, которую предварительно обжаривают на сливочном масле, а затем аккуратно разводят жидкостью.

Самгетхан – одно из самых популярных летних блюд, которые часто едят в три самых жарких летних дня, так как считается, что суп помогает легче переносить летний зной. Это густой суп из курицы с женьшенем.

Насчет гамчи онсами ничего не нашел. Нет нашел конечно, но там всё на французском. Есть только иллюстрация.)

Это было вкусно. Но только. Вкус, вам покажется таким, будто бы вы уже где-то пробовали его в другом месте. Он не был ни утонченным и не сильным, а аромат был только средним.

(П.П. Самгетхан.)

"Вау, Хлоя. Это вкусно."

Голосу Каи Чжо Минджун не мог не удивиться. Кая была типом, который много не говорит, но то что было ещё хуже, не делает комплименты. Вот почему, когда Чжо Минджун увидел, что суп был на 6 баллов, он подумал, что Кая естественно сказала бы, что-нибудь плохое о блюде.

Однако, результат был противоположным. Чжо Минджун ел суп с ошарашенным лицом. В этот раз он ел картофельный суп вместе с лютиком(buttercups). Просто его было много. Это было хорошо, чтобы поесть на обед, но сильного впечатления от Хлои не чувствовалось, как обычно.

(П.П. Этот 'buttercups', меня вымотал... минут двадцать сидел искал по нему инфу, в итоге, это просто переводится как лютик, а ещё есть такой коктейль молочный... жуть.)

И в этот момент, Чжо Минджун подумал.

'Почему я должен чувствовать себя пораженным этим блюдом?'

Может быть он думает о бесполезных вещах. Размышляя на этом, корейские мясные рестораны не получают высоких баллов. Вспоминая времена, когда он был в Корее, он вспомнил, что они были в основном на 5 или 6 баллов.

Но это не значит, что мясо не вкусное. Не было никого, кто был бы недоволен мясом. Это была хорошая еда. Хотя это было просто жаренное мясо, но никто бы не сказал, что это не еда.

В этот момент, Чжо Минджун начал сомневаться в системе оценки. Сначала он подумал, что эта система подсчитывает баллы блюд, как следует из названия. Но что с представленным результатом этого блюда? Ввиду того как он размышлял над этим, слово "кулинарная" начало его беспокоить.

"Минджун? Почему у тебя такое выражение на лице? Он не вкусный?"

Чжо Минджун, погруженный на некоторое время в свои мысли, очнулся благодаря голосу Хлои. Она смотрела на него с озабоченным лицом. Чжо Минджун смущенно усмехнулся. В это мгновение, множество мыслей пришли ему в голову. Это было от желания выразиться честно или нет.

Но если это будет об этом, он считал, что лучше будет просто промолчать. Потому что это не просто другое дело, речь шла о готовке. Кроме того, он удивлялся, по какой причине Хлою дисквалифицировали на ранних этапах, несмотря на хорошие навыки. Чжо Минджун открыл рот.

"Это вкусно. Но по правде говоря просто. Конечно, твоё блюдо, оцениваемое между, нами не столь хорошо, и я немного огорчен. В то же время я немного озадачен. Это, конечно, не профессиональное блюдо. Но, несмотря на это, я не чувствую, что ему чего-то не хватает. Это..."

"Разве оно не хорошее?"

Единственная, кто ответил ему, была не Хлоя, а Кая. Она облизывала свою ложку, как конфету, и продолжила говорить.

"Оно простое и хорошее. Добавить то и это к этому блюду, сделало бы его чрезмерным."

"Я тоже так думаю. Но это огорчает. Хлоя. Приготовление пищи здесь для нас, не только для того чтобы поесть, но и для практики. Не значит ли это, что ты планируешь приготовить такое блюдо на следующем задании?"

"Это так, но... разве оно не хорошее?"

Наклонив голову, спросила Хлоя. Он не хотел говорить кому-нибудь что-то плохое с таким честным лицом, но ему пришлось сделать это, потому что он был её другом. Это было необходимо для выживания Хлои. Чжо Минджун открыл рот.

"Это тяжело сказать, но для начала я его оценю. Если вы спросите меня о том, что я думаю о своём блюде, то я доволен. И я, наверное, смогу съесть его один раз в день, и получилось довольно вкусно. Но если вы спросите меня, это все твои навыки, то мой ответ - нет. Даже если шеф-повар положит замороженные продукты в микроволновку, то результат будет средним. Я думаю, что это было бы тоже самое для этого рецепта картофельного супа, нет, самого картофельного супа."

"Ммм... что ты пытаешься сказать мне... этим? Что картофельный суп не хорошее блюдо, чтобы продемонстрировать свои способности?"

"...По крайней мере, для картофельного супа это так. Это не то, что вкусно во рту, это просто еда. Я считаю, что это ближе к привычной еде, чем путь кулинарии."

После этих слов, Хлоя глубоко погрузилась в свои мысли, касаясь губ. Вместо того, чтобы говорить, что эти слова её ранят, это было больше чем домашнее задание для неё. Но было тем же, что домашнее задание для Чжо Минджуна. На самом деле, в тот момент, когда Чжо Минджун делился с ней своим мнением, его голос не был наполнен уверенностью. Это было из-за кулинарной оценки, которая появилась ранее.

Вот почему для Хлои стало ещё трудней ответить.

"Тогда, картофельный суп, это блюдо, которое не будут подавать в любом ресторане? Потому что оно не позволит показать вам свои полные навыки или дать профессиональный вкус?"

В этот момент, Чжо Минджун не мог придумать, что ответить. Это в самом деле было? Будет ли блюдо без надежды на улучшение подаваться в ресторане? Если будет, то кто выставил такие правила?

Чжо Минджун не смог придумать ответ. Было время, когда он работал в ресторане, но он был там как самый неопытный повар. Было только слово - повар, но на самом деле не было никакой разницы, чтобы быть ответственным за рутинную работу. Но было много вещей, которых он не знал, чтобы пробиться через ресторанный физиологический барьер.

По правде говоря, Чжо Минджун хотел согласиться с тем, что сказала Хлоя. Если это был предел готовности, и предел готовности решен таким образом... он считал, что это было действительно печально. Это как сказать, что каждый человек, когда он рождается, будет иметь отдельную ценность, в отличии от других.

"Я не знаю."

В конце концов, Чжо Минджун мог сказать только это. Но Хлоя не винила его за подобный ответ. Скорее, она ярко улыбнулась. Это была гостеприимная улыбка. Это было любимое лицо Хлои.

"Тогда, давайте поразмышляем вместе. У нас ещё много времени."

"...Да. Давайте."

"Для начала, давайте попробуем пасту. Будет не хорошо, если она размокнет."

Хлоя улыбнулась и подняла свою вилку. Чжо Минджун слегка улыбнулся и положил аглио е олио, сделанное им, в рот.

Вкус был удачным. Спагетти, смешанные с маслом, отдают утонченным ароматом чеснока вместе с острым ароматом пеперончино. И главное, солёность. Лично Чжо Минджун считал, что главное для аглио е олио дать вкус соли. Ощущение, в котором смутно чувствуется солоноватость. Это был скучный для корейцев аромат.

Но Чжо Минджун думал, что если это были участники Великого Шеф-Повара, то они смогут почувствовать этот глубокий щедрый аромат. Действительно, на лице Хлои можно было заметить слабую улыбку.

"Этот аромат подталкивает и притягивает."

"Я просто сделал его таким. Порхающий аромат? Такого рода ощущение. Марко. А что насчет тебя?"

"...По правде говоря, мне нужно ещё приправ. Я использую их, чтобы есть солёную пищу."

"В таком случае, положи туда сыр. Тогда он тебе подойдёт."

"Я собирался."

Марко вытер пот со лба и положил немного сыра. В этот момент, аромат сыра зашекетал его нос. Даже если он положил его в своё блюдо, это было сильно. Может ли это быть властью сыра? Чжо Минджун проигнорировал искушение, отодвинув его в дальний уголок сердца и накрутил лапшу на вилку. Аглио е олио станет совершенно другим блюдом в присутствии сыра. Он хотел продолжать верить в это.

"Этого недостаточно."

Неожиданно сказала Кая. Но Чжо Минджун не удивился. Потому что это было довольно-таки нормально для неё, ворчать перед едой. Скорее, он был рад её реакции. Её невероятная дегустация была лучше системы Чжо Минджуна. Только она могла понять всю структуру аромата, после того как попробует его.

Чжо Минджун спросил.

"Чего недостаточно?"

"Всего баланса. Я считаю, что тут много порошковой петрушки, а лапша и масло не полностью объединились. Ты должен был налить побольше воды. Ты сделал его слишком быстро."

"Мм. Я это запомню."

Он не ощущал себя плохо. Бывали случаи, когда вы начинали ненавидеть человека, указавшего на ваши ошибки. Но Кая была в курсе насчет этого и указала на них для Чжо Минджуну. Думая об этом, он не мог чувствовать себя плохо. По крайней мере, он не был кем-то небольшого ума.

Но в то же время он не мог не засомневаться в этом. Они оба были блюдами на 6 баллов. Картофельный суп Хлои и аглио е олио Чжо Минджуну. Но почему она никак не оценила картофельный суп, но указала на огорчившие части его аглио е олио?

Однако, его сомнения были не долгими. Этого не может быть. Кая спросила их с обеспокоенным голосом.

"Тогда начинаем есть моё блюдо. Вкус будет рассеянным."

Кая обеспокоенно взглянула на свои гребешки, как будто она смотрела на прикованного к постели старика. Чжо Минджун рассмеялся и положил гребешок в рот.

Вкус был явно лучше. Поскольку навыки Каи не ушли далеко. В случае гребешков, если они станут холодными, то вкус будет чувствоваться более отчетливо. Масло, которого было немного, делающее его тяжелым, таяло во рту, а мягкий гребешок понравился так, что женские губки были удовлетворены. Кая спросила с горящими глазами.

"Как оно?"

"Как всегда. Здесь не на что указывать."

Сказал Чжо Минджун и пожал плечами. Кая взглянула на Марко и Хлою. Хлоя ничего не говорила и просто улыбалась. Это значит, что он был очень вкусным. В этот момент Марко открыл рот. Кая занервничала и посмотрела на него. Однако то, что сказал Марко не было связано с её блюдом.

"Сейчас я принесу суфле. Оно должно быть уже готово."

Как только Марко сказал это и пошел туда, тут было шоколадное суфле с сахарной пудрой, которая была, как снег в руках. Хлоя восхищенно сказала.

"Вау, Марко. Твоя выпечка идеальна, даже запах. Почему ты пришел на Великого Шеф-Повара? Ты должен был пойти на Грандиозную Городскую Вечеринку или что-то в этом роде."

"...Но такого не существует."

Безнадёжно сказал Марко. А после, нарезал суфле ножом для тортов и подал его каждому на блюде."

(П.П. один из вариантов ножей для торта.)

Чжо Минджун удивлённо посмотрел на суфле. Этого качества он не видел некоторое время. 8 баллов. Суфле очень простое блюдо, но и как в аглио е олио, разница во вкусе была как между небом и землёй в зависимости от повара, но в данном случае кондитера. Это значит, что это блюдо идеально правильно показывает мастерство Марко.

Какое оно на вкус? Чжо Минджун отрезал кусочек суфле вилкой. Оно было настолько мягким,

что оно даже не могло сравниться с бисквитом и пока оно разрывалось, из него выходил горячий пар. Пар был наполнен ароматом шоколада. Чжо Минджун поднёс его медленно ко рту.

Сладкий и мягкий аромат, который гуляют у него во рту. Он был немного кислым и липким, и тот вкус, который ощущался его языком, завладел его ртом. Всё что он мог делать сейчас, так это радостно смеяться.

Внезапно, беспокойство о методах оценки, сейчас, было уже далеко.

<http://tl.rulate.ru/book/150/8460>