

— Господин Ян послал меня сюда учиться, а мыть овощи, пожалуй, не входит в мои обязанности, — обратился Бай Сычэнь с вопросом.

Как только эти слова сорвались с его губ, в кухне воцарилась тишина. Все, кто до этого были заняты своими делами, теперь обернулись и уставились на Бай Сычэня. Ведь он стал первым, кто осмелился так разговаривать с шеф-поваром.

Хотя Ян Вэй был временным управляющим отеля «Ясное небо», его полномочия никак не распространялись на кухню. Если шеф-повар хотел, он мог вовсе не считаться с мнением Ян Вэя.

К счастью, шеф-повар оказался человеком спокойным. Вместо того чтобы разозлиться на дерзость Бай Сычэня, он заинтересовался им, задаваясь вопросом, что же за способности позволили ему так разговаривать.

— Раз ты пришел сюда учиться, значит, основы у тебя уже на высоте? — спросил шеф-повар.

Что касается кулинарного мастерства, Бай Сычэнь еще не достиг вершин, но основы... Он уже несколько месяцев мыл посуду в старом ресторане семьи Го и работал на кухне, так что в этом он был уверен.

— Ну, более или менее, — скромно почесал затылок Бай Сычэнь.

— Тогда давай устроим тебе экзамен. Если справишься, разрешу тебе брать в руки нож. Если нет — будешь мыть овощи. Как тебе? — Шеф-повар всегда был справедлив, предпочитая все решать на основе фактов.

— Хорошо, — с готовностью согласился Бай Сычэнь.

Перед отелем уже начали появляться первые посетители, делая заказы. Чтобы не задерживать процесс, шеф-повар вызвал нескольких поваров и Бай Сычэня в помещение для мытья овощей.

— В нашем отеле у каждого свои задачи. Повара третьего уровня должны сначала промыть овощи и провести базовую обработку. Повара второго уровня делают более тонкую обработку, чтобы блюдо было готово к подаче. Повара первого уровня проверяют и обрабатывают блюдо окончательно, удаляя все непригодное.

Шеф-повар подробно объяснил обязанности, чтобы сохранить справедливость, не позволив Бай Сычэню наблюдать за процессом обработки другими поварами. Он просто попросил его подождать на стуле.

Через пару минут несколько поваров вынесли промытый картофель, нарезав его тонкими полосками и разложив на трех разных тарелках.

Когда тарелки поставили перед Бай Сычэнем, он замер...

— Эммм...

Картофель на всех трех тарелках был нарезан одним и тем же инструментом, поэтому форма была практически одинаковой, и различия были незаметны.

Шеф-повар протянул Бай Сычэню пару одноразовых перчаток.

— Ну что, определи, какая тарелка была приготовлена поваром третьего уровня, какая — второго, а какая готова к подаче на стол?

Надев перчатки, Бай Сычэнь почувствовал, как у него заныл затылок. В ресторане семьи Го мытье овощей не требовало таких сложностей. Там главное было — чтобы все было чисто. Здесь же столько требований!

Он взял одну полоску, слегка сжал ее в пальцах. Возможно, из-за долгого пребывания в воде она показалась ему мягкой. Взял другую — она была промыта всего пару раз, и особой разницы с третьей тарелкой не было.

— Ну что, понял? — спросил шеф-повар.

— Эта тарелка... должна быть готова к подаче, — указал Бай Сычэнь на одну из тарелок.

Шеф-повар, казалось, был удивлен.

— Верно, продолжай.

Похоже, богиня удачи была на его стороне! Угадать первую тарелку Бай Сычэнь сам не ожидал.

Он указал на соседнюю тарелку.

— Эта... наверное, еще не прошла тонкую обработку. Должно быть, это работа повара третьего уровня.

— Неверно.

Вот так! Когда шеф-повар произнес это слово, вся уверенность Бай Сычэня мгновенно испарилась, словно воздух из проколотого шарика. Он опустился на стул, чувствуя себя раздавленным.

— Ладно, я слишком возомнил о себе... Я не смог различить их, — смущенно опустил голову Бай Сычэнь.

Шеф-повар не стал его ругать, а вместо этого надел перчатки и начал показывать различия.

— Смотри, этот картофель был вымочен в соленой воде, чтобы удалить крахмал, поэтому его можно использовать для готовки.

— А этот только что очищен, поэтому он быстро окислился, и цвет стал чуть темнее.

— Этот был обработан поваром второго уровня. После вымачивания поверхность стала менее шероховатой.

Бай Сычэнь внимательно изучал различия, сожалея, что не взял с собой блокнот, чтобы записать все, чтобы не забыть в будущем.

Шеф-повар похлопал Бай Сычэня по плечу, ободряя его.

— Я знаю, что тебя прислал сюда учиться господин Ян, но тебе нужно начинать с основ. Хотя тебе и не нужно самому мыть овощи, ты должен уметь определять качество ингредиентов. Это и есть основа для повара, а не сразу стремиться к готовке.

Бай Сычэнь кивнул, осознав, насколько самонадеянным он был в начале.

Он встал и глубоко поклонился шеф-повару. Для него он был таким же наставником, как и Го Чжэньлинь, заслуживающим уважения.

— Не переживайте, впредь я буду учиться усердно и больше так не стану, — снял перчатки Бай Сычэнь, закатав рукава и готовясь присоединиться к другим поварам. — Как мне вас называть?

— Меня зовут Ли Голян, можешь звать меня Ли-гун, — ответил Ли Голян.

Бай Сычэнь думал, что блюда из старого ресторана семьи Го уже достаточно изысканны, но, начав работать в пятизвездочном отеле, он понял, что его представление о «изысканности» было ошибочным.

Даже в помещении для мытья овощей все уделяли огромное внимание деталям. Овощи, которые нужно было очистить, промывали в раковине три раза, прежде чем вынуть. Листовые овощи тщательно мыли каждый лист, а мясо, чтобы сохранить его питательные свойства, просто промывали чистой водой, оставляя на дальнейшую обработку поварам.

Поваров третьего уровня было всего четверо или пятеро, и каждый мыл разные овощи. Передние повара торопили, и некоторые повара второго уровня тоже подключались к помощи, их щетки и ножи для очистки овощей почти не останавливались.

Поскольку это был первый день работы, Бай Сычэнь не был знаком со всеми этими деталями. Хотя он был поваром первого уровня, он все еще выполнял самую простую работу — мытье овощей.

— Нужно проверять корни, а также... — сидя у раковины, Бай Сычэнь изучал «Руководство по проверке ингредиентов», одновременно промывая овощи.

Времени у него было мало. Приближался Новый год, и каждый день в ресторан приходило множество посетителей. Ему приходилось использовать каждую минуту, чтобы быстро освоить основы.

Те, кто давно занимался такой работой, уже освоили все тонкости, и за несколько минут они успевали промыть семь-восемь картофелин, шесть цзиней овощей и целый кусок говяжьей вырезки.

А Бай Сычэнь все еще тщательно промывал корзину сои.

— Извините, я скоро закончу, — видя, что он задерживает всех, Бай Сычэнь поклонился и ускорил свои движения.

Вода из крана была почти ледяной, и Бай Сычэнь уже почти не чувствовал своих пальцев. После долгого пребывания в воде они стали жесткими, как морковь.

— Ничего, не спешу, мы пока займемся другими ингредиентами.

— Дай мне немного, я помогу с огурцами.

Видя, как Бай Сычэнь, весь в поту, старается изо всех сил, все протянули ему руку помощи, одновременно обрабатывая ингредиенты и обучая его новым приемам, о которых он раньше не знал.

Попад в новую обстановку, Бай Сычэнь ожидал, что его будут оттеснять, как в телесериалах, но теперь его сердце было наполнено теплом.

— Зеленый горошек, огурцы, морковь и немного креветок, — после приготовления нескольких блюд снова слышался голос повара из передней части кухни.

Каждое блюдо в отеле «Ясное небо» было невероятно свежим, и эта свежесть достигалась

благодаря мгновенной обработке ингредиентов. Только если обрабатывать их непосредственно перед использованием, они не теряли влагу и не портили вкус.

— Иду, иду!

<http://bllate.org/book/15501/1375326>