



ما با کریس مدام جلسه می‌گذاشتیم و هدف مون این بود که سریال تا جایی که میشه واقعیت‌های پشت صحنه یک رستوران رانشون بده. مثلاً شنیده بودم که تو آتشپز خونه یک حرکت خاص وجود داره. یک نوع هماهنگی و رقص که هیچ ربطی به اندازه آتشپز خونه نداره. میدونستم هیچوقت به اندازه کارمی، سرآشپز خوبی نخواهم شد، ولی میتوانم سعی کنم اون حرکت ظریف سرآشپزها را تقلید کنم. بعدتر بعضی سرآشپزها به من گفتن که حرکتم درست بوده و این واقعا یک تعریف بزرگ بود یا مثلاً اشاره به یه سری نکات ریز مثل اون نوارهای سبز، اصطلاحات آشپزخانه، تذکر مدام درباره "گوشه". اینا نکات خیلی ریزی بودن ولی همین باعث شدن کار واقعی بشه. باورتون می‌شه من تو خونه هم مدام می‌گم "گوشه".