Глава 10. Небольшое условие

Благодаря усилиям Цуй Цичао в столовой появилось семь улучшенных блюд, не считая масла чили. Это был тушеный картофель и яичница-болтунья с тыквой люффой, а также жареная курица с перцем, тушеная редиска в филе, тертая свинина с тертой рыбой, жареный салат и суп из ребер и морских водорослей.

Что касается этих блюд, то, хотя ассортимент выбора не особенно широк, но они уже удовлетворили основные потребности большинства студентов.

По предложению студентов университета, Цуй Цичао начал изучать блюда на завтрак.

Когда дело доходило до завтрака в столовой, он также был очень известен. Жареные блюда недостаточно хороши для утра, их можно заменить яичным пирогом, сделать булочки, пельмени. Хорошо, если начинка представляет собой сочетание жареного мяса с зеленым перцем, говядины с луком-пореем и так далее.

Цуй Цичао придумал два рецепта в соответствии со своим пониманием. Один - постная рисовая лапша, а другой - омлет с ветчиной.

Постная рисовая лапша не очень хлопотна в приготовлении. Зеленый перец мелко нарезают и обжаривают с фаршем и зеленым луком, чтобы получилась лапша. В одну кастрюлю вмещается несколько порций. Ещё нужно добавить немного домашнего масла чили в суповую основу, кунжутное масло, соевый соус и другие специи, затем нагреть воду, и приготовить суповую основу.

Рисовую лапшу отваривают в кипящей воде и сливают в миску. Цуй Цичао предпочитал немного сократить время варки лапши, чтобы она была более упругой. Он установил для себя два временных стандарта. Если учащимся нравилась более мягкая рисовая лапша, они могли доготовить её.

Начинку для лапши можно использовать разную. Это может быть постное мясо с зеленым перцем, свиные ребрышки из водорослей - это блюдо все еще можно есть, оно легче, чем постное мясо с зеленым перцем, в основу супа не нужно добавлять перец.

Ветчина и яичный пирог должны хорошо контролироваться по времени и температуре масла, обжариваться до тех пор, пока лапша не станет желтой и яркой с обеих сторон, лук не станет ароматным, а ветчина обжарится с небольшой хрустящей корочкой.

Когда вы взобьете яйца, добавьте в них немного белого перца. Белый перец имеет более мягкий вкус, чем черный.

Цуй Цичао увидел в предложении, что рисовая лапша подавалась в четырех столовых. Но ни в

одной она не была вкусной.

Сейчас все по-другому. Рисовая лапша была тепло встречена студентами Гуандунского университета. Если у ребят не было занятий утром, это было лучшее время для лапши. Вы можете добраться в столовую как раз к завтраку.

Рисовая лапша полна вкуса. После лапши, можно выпить бульон, в котором она варилась. Вы и ваш желудок будете счастливы.

Большинство студентов Университета, кажется, предпочитали именно рисовую лапшу, а у некоторых было меньше десяти минут, чтобы успеть на занятия. Им также приходилось выстраиваться в очередь в столовой, чтобы получить тарелку рисовой лапши, игнорируя жару в течение двух минут и поглощая свет.

Если вы не могли ждать, вам нужно было поторопиться и брать ветчину с яичным пирогом. Девочкам этого было достаточно, а вот многим мальчикам приходилось съедать по две порции.

Очевидно, что это простая пища, но она заставляла людей чувствовать, что достичь такого уровня кулинарии сложно. Во всяком случае, в нескольких других столовых и даже в киосках, торгующих завтраками вокруг школы, ни о какой рисовой лапше не было и речи.

Наличие кубиков ветчины и белого перца, а также соответствующее количество масла делали блюдо совсем не жирным. Вкус был невероятным. Вкус яиц, зеленого лука, нарезанной кубиками ветчины и нотки белого перца. Послевкусие длилось ещё полторы минуты.

Ешьте горячую пищу по утрам, чтобы хорошо учиться.

Цуй Цичао тоже наблюдал за учениками. В то время приготовление пищи было полностью личным интересом, а всевозможные кухонные машины освобождали руки каждому.

...

Блюда столовой очень быстро завоевали сердца людей. За три месяца после старта школ превратилась в популярную столовую, которой восхищались даже сетевые рестораны. Хотя изменения все еще продолжались, они уже оказали большое влияние.

Без контраста нет вреда. Большинство студентов предпочли бы пойти в столовую, стоящую вдоль дороги, а не в остальные четыре столовые.

В столовой каждый день было очень многолюдно. Но прием посетителей был ограничен. Как только появлялась новость о новом блюде, это было еще до того, как отдел продаж начинал ходить в спальный корпус.

В конце месяца финансовый отдел был шокирован. Оборот одной столовой был намного выше, чем у четырех столовых вместе взятых. Если вы посмотрите на таблицу по дням, то увидите тенденцию к снижения количества посетителей.

Несмотря на то, что у Цуй Цичао в рукаве был козырь - президент Цуй в качестве покровителя, другие столовые также подвергались некоторой критике.

В соответствии с этой тенденцией, нужно ли будет заключать контракты с остальными четырьмя столовыми на следующем тендере?

Там было много лоббистов, и они тайно спрашивали его, когда его племянник достаточно развлечется.

Глядя в лицо, они понимали, что племянник президента Цуя действует по зову сердца, пока другие хотят лишь заработать.

Директор Цуй поддерживал Цуй Цичао, хотя иногда и ворчал на него. Прошло несколько месяцев, а племянник еще не отдыхал. Племянник был в депрессии. Он слышал, что даже кошку взял на воспитание. Он не мог удержаться даже под большим давлением. Во всяком случае, он не мог расстроить племянника.

Напротив, сам Цуй Цичао слышал от сотрудников, что остальные четыре столовых активно просили совета.

Но у них была большая разница в возрасте. Остальные четверо почти все были дядями для Цуй Цичао. Однако, зная личность Цуй Цичао, они не осмелились поставить деньги своих старейшин перед ним.

«Как всем известно, я нахожусь в столовой, но главная цель — расслабиться, поэтому я предпочитаю видеть всех счастливыми». Цуй Цичао вытащил стопку бумаг. «У меня здесь есть несколько рецептов, все из которых просты в приготовлении, не откладывайте слишком много времени на тщательную подготовку продуктов к приготовлению. Пока ингредиенты свежие и качество соответствует стандартам, студенты будут покупать это, и не будет проблем со слишком неравномерным питанием. Даже если вам интересно внести другие изменения, могу предоставить и другие актуальные рецепты. Я не боюсь конкуренции».

Хозяева этих столовых лишь на несколько мгновений улыбнулись. Метод, который он предложил, очень хороший, очень внимательный ко всем, почему бы им не сделать это.

Школа такая большая, нужно было двигаться дальше. Повара в столовой еще не видели высокого уровня, да и подробного рецепта пока у них не было.

На самом деле, для блюд столовой очень важны время и приправы. Освоение ингредиентов

также требует опыта. Как правило, блюда, приготовленные поваром, не могут быть жирными, а наоборот должны легко усваиваться.

Кроме того, как в казане, количество ингредиентов очень большое, а обжаривать всё нужно равномерно.

Быстро и ровно перевернуть умеют многие, а вот на саму работу уходит много сил, но не все умеют контролировать время.

Возьмите даже большую кастрюлю с вегетарианскими блюдами. У больших горшочных блюд есть период дозревания, то есть после того, как овощи переложены в емкость, оставшееся тепло будет продолжать нагревать овощи, делая их более спелыми, а иногда даже гнилыми.

Добиться наилучшего вкуса? Слишком трудно!

Но когда вы видели, чтобы студенты сообщали, что блюдо в столовой было слишком жирным или слишком легким? Некоторые из них даже просили сотрудников попробовать еду из столовой.

Дело не в том, что у поваров было достаточно опыта, а в том, что они достигли отличного уровня — они даже недоумевали, почему с такими навыками Цуй Цичао работал в обычной столовой.

«Конечно, у меня тоже есть небольшое состояние». Цуй Цичао посмотрел на толпу.

«Стоимость рецепта? Это зависит от запрашиваемой цены, но это не так уж много». Четверо боссов уставились на Цуй Цичао.

А Цуй Цичао легкомысленно сказал: «Я надеюсь, что в вашей столовой появятся горшечные растения и перец. Кроме того, все этапы посадки строго должны соответствовать моим требованиям».

Боссы: «……»

Все были удивлены. Они знали, что Цуй Цичао сажал овощи в Хушане, но они не знали, что Цуй Цичао… так любил это делать.

Условиями обмена на рецепты оказалось выращивание овощей на их участке. С каким энтузиазмом они начнут выращивать собственные овощи!

Но когда дело доходит до самостоятельного выращивания, качество перца, которое они выращивали, было действительно хорошим. Цвет перцового масла отличается от обычного,

которое наиболее популярно. Вполне разумно, что овощи в Хушане могут быть лучше, чем те, что продаются на рынке.

Они один за другим обменялись рукопожатием с Цуй Цичао. Поскольку они сотрудничали, они не стеснялись осыпать его комплиментами.

«Цуй Цичао действительно щедрый, добрый парень!»

«Ага, а как ты думаешь, сколько времени понадобиться, чтобы увеличить количество людей в столовой?»

«Честно говоря, я уже ел блюдо в столовой, и пробовал масло чили, которое, действительно, достойно посадки. Вкус особенно хорош, и можно сказать, что он уникален».

«Качество выращивания перца особенно хорошее. Господин Цуй — профессионал. Чему ещё он научился во время учебы за границей?»

Цуй Цичао подумал об этом и сказал: «Я изучал международную политику, а будучи аспирантом перевёлся в финансовый».

Цуй Цичао сказал это слишком естественно, как будто нормальным направлением работы после прочтения финансов является посадка перца,... Никто не осмелился спросить, почему он не занимался профессиональной деятельностью.

Мужчины переглянулись. «А-ха-ха-ха, немудрено, что сейчас ты так хорошо справляешься в столовой…»

Это связано. Изучение политики и финансов должно быть полезно для выращивания овощей, верно?

http://tl.rulate.ru/book/43784/1806117