Менеджер Линь отрезал кусок свиной грудинки и отправил его в рот, тщательно пробуя на вкус. Через некоторое время он спросил:— Мисс Цинцин, не хотите ли продать рецепт этого блюда?Цзянь Цинцин улыбнулась и ответила:— Менеджер Линь, откровенно говоря, этот рецепт был передан мне из поколения в поколение. Я не могу просто так его продать. Менеджер Линь кивнул, понимая её позицию. Некоторые семейные рецепты могут обеспечить благосостояние семьи и их непросто раскрыть. Многие шеф-повара прославились благодаря им и стали вести свои заведения. — Как же ты планируешь его продать? — продолжил он.— Я собираюсь предложить эту свиную грудинку за 150 фунтов стерлингов. У меня также есть свинина в воде. Хочешь попробовать? Если да, я могу продать её за 70 фунтов стерлингов. — Суть торговли заключалась в том, чтобы удваивать цену, хотя некоторые спекулянты делали это ещё более агрессивно. Однако Цзянь Цинцин не была спекулянтом и не могла себя так же безразлично вести, поэтому ей было не по себе столь сильно увеличивать цену. — О? Ты даже свиные внутренности так искусно приготовила? — Менеджер Линь, заинтересованный, укусил кусок толстой кишки. — Да, неплохо. — Он продолжал есть. — Нет рыбного запаха, всё очень ароматное и жевательное. Однако нашим клиентам, возможно, не понравится есть такие блюда.Цзянь Цинцин понимала. В конце концов, покупатели, приходившие поесть, были либо богатыми, либо знатными. Они считали свиные внутренности чем-то неподобающим для подачи на стол. Даже если это было вкусно, они бы всё равно не стали заказывать. — В таком случае, вам просто стоит заказать нежирную свинину, — предложила она.— Хорошо, тогда я закажу 20 котлет из свинины в прожилках завтра. Как ты сказала, я заплачу тебе 150 вэнь за котлету, но ты не можешь продавать её в другие рестораны.— Да, я понимаю это небольшое правило.— Отлично, я дам тебе аванс на завтра позже. Кстати, ты можешь самостоятельно принимать решения по этому поводу?— Не переживайте, менеджер Лин. Моя семья в курсе. Послушайте и меня.— Хорошо. — Менеджера Лина это немного удивило. Его ли семья передала ему свой бизнес в таком юном возрасте? Но это не имело значения для него. Он вошёл и достал два таэля серебра и 463 вэнь. — Эти два таэля предназначены для тушеного мяса. Остальное мы обсудим завтра.— Хорошо, спасибо, менеджер Лин!Цзянь Цинцин была чрезвычайно рада, что смогла завершить это дело, но в то же время её охватили заботы. Ей нужно было приготовить несколько горшочков мяса, как минимум на 20 котлет, но её кастрюля всё ещё была слишком мала. Как только она заработает больше денег, обязательно купит большую железную кастрюлю. А с ней и построит кухню. В это же время ей нужно будет построить дом, купить новую кровать и стеганое одеяло. То, которым она пользовалась, было в ужасном состоянии — хлопок внутри почернел и затвердел. Покупать, покупать, покупать. Ей приходилось заказывать всё подряд. Она графически осознала, что ей нужно много зарабатывать! Цзянь Цинцин почувствовала, как в ней закипает энергия. Она была полна решимости и стремилась заработать много денег. Ей было очень трудно нести 20 фунтов свинины одной, поэтому она попросила помощи у дяди Окса. Дядя Бык был сильно удивлён, увидев, сколько мяса она купила. — Эй! Мисс, похоже, ваш бизнес идет в гору!Цзянь Цинцин была очень счастлива.— Да, сегодня я принесла это менеджеру ресторана Yunlai в качестве образца. Он сказал, что это очень вкусно, и заказал у меня 20 котлет. Завтра приношу тебе попробовать!Дядя Бык усмехнулся.— Это замечательно! Придётся мне подождать. Вчера я понимал, что ты смелая девушка и обязательно добьешься успеха. Ваша семья точно станет только лучше!— Спасибо, дядя! — Цзянь Цинцин протянула ему деньги. Дядя Бык махнул рукой.— Не стоит, не стоит. Ты мне очень нравишься. Обращайся ко мне как к другу. С этого момента тебе не нужно платить мне за тележку!— Хорошо, спасибо тебе, дядя! — Теперь ей было нужно делиться с ним большей частью своего тушёного мяса.

http://tl.rulate.ru/book/103018/3568862