Услышав слова Тонг Санлана, владелец магазина улыбнулся Цяо Сяомай: «Юная леди, какую еду вы приготовили?»

На лице Цяо Сяомай появилась слегка нервная улыбка. Она сначала поприветствовала лавочника Хэ, затем заглянула в свою корзину и сказала: «Это крахмал, который я приготовила, и его можно использовать для многих блюд. Это лянфэнь (холодное желе с лапшой) — одно из них».

Лянфэнь, размером чуть больше ладони взрослого человека и весом около фунта, был коричневого цвета. Владелец магазина Хэ и Тонг Санланг увидели это впервые.

Цяо Сяомай достала большую фарфоровую миску, наполненную лянфэнь, и поставила ее на стол, объяснив: «Ее можно подавать холодной или жареной. Владелец магазина Он, ты можешь позволить своему повару попробовать это с ростками чеснока. Это очень вкусно».

Владелец магазина Он с любопытством прижал руку к лянфэню, почувствовал его мягкую и упругую текстуру и с удивлением указал на белый крахмал в корзине: «Вы сделали это из этого похожего на муку крахмала?»

«Да, — поспешно ответила Цяо Сяомай, — я могу продемонстрировать, как это сделано».

"Ой? Планируете ли вы продать рецепт?» Лавочник Он понял ее намерение.

Тонг Санланг пристально посмотрел на нее, не говоря ни слова.

Цяо Сяомай смущенно улыбнулась: «Да, мне срочно нужны деньги на дом…»

Владелец магазина Он погладил бороду: «Понятно. Девушка, подождите, я попрошу кого-нибудь приготовить этот ляньфэнь. О цене поговорим после дегустации.

«Хорошо», — быстро согласилась Цяо Сяомай.

Затем владелец магазина Он жестом предложил официанту отнести ляньфэнь на кухню.

Вскоре подали восхитительный жареный лянфэнь. Лянфэнь разрезали на мелкие кусочки, выглядели маслянистыми, и в сочетании с ростками зеленого чеснока его аромат проникал прямо в ноздри.

Владелец магазина Сначала похвалил аромат, затем взял палочки и с улыбкой начал пробовать его.

Лянфэнь был нежным, нежным и очень вкусным. Отложив палочки для еды, он спросил Цяо Сяомай: «Юная леди, можно ли использовать этот крахмал для других рецептов?»

"Да. Из него также можно приготовить лапшу для жарки или суп, у нее прекрасный вкус», — нервно наблюдала Цяо Сяомай за продавцом Хэ.

Раньше она притворялась, что нервничает, но теперь это было действительно так. В конце концов, это была ее первая деловая сделка.

Владелец магазина Хэ, который все еще улыбался, выглядел доступным, но любой, кто мог управлять таким большим заведением, не мог быть таким легкомысленным, каким он казался.

Как и ожидалось, владелец магазина снова спросил веселым тоном: «Молодая леди, можете ли

вы рассказать мне, как производится этот крахмал? Какие ингредиенты для этого нужны?»

Мигнув водянистыми глазами персикового цвета, в которых светился проблеск надежды, Цяо Сяомай спросила: «Вы планируете это купить?»

«Конечно, этот лянфэнь очень вкусный», — сказал продавец Хэ, кивнув и объяснив: «Это новый деликатес, но мне нужно знать ингредиенты и метод, прежде чем я смогу предложить вам справедливую цену».

«Не волнуйтесь, у нашего ресторана отличная репутация. Мы обязательно предложим вам справедливую цену».

«Вы двое должны продолжить обсуждение, я сейчас уйду», — очень тактично сказал Тонг Санланг, выходя из комнаты.

Подождите, пока Тонг Санлан уйдет, Цяо Сяомай наконец сказала: «Основной ингредиент — сладкий картофель, он дешевый. Но будь то лянфэнь или лапша, вкус у нее хороший, и ресторан определенно принесет большую прибыль. Продаю вам блюдо вместе с рецептом. Это мое предложение».

Она протянула руку с пятью пальцами: «Пятьдесят таэлей».

Хотя сладкий картофель появился в стране Ци всего несколько лет, его было легко выращивать и производить, поэтому его цена была очень низкой по сравнению с другими культурами.

Однако процесс приготовления лянфэня и лапши был непростым. Просить пятьдесят таэлей было не слишком много.

Имея более двадцати филиалов ресторана по всему Даци, не составит труда вернуть пятьдесят таэлей.

http://tl.rulate.ru/book/104760/3673813