

9 Глава: Потрясающий окунь, приготовленный на пару

“Эта рыба довольно крупная, поэтому время приготовления на пару должно быть соответствующим образом увеличено, примерно девять минут”.

Прикинув время, Цинь Ланг быстро достал блюдо с рыбой из пароварки.

Текстура рыбы на тарелке полностью изменилась с того момента, как она попала в пароварку, став нежной и белой, как будто ее можно просто подцепить парой палочек для еды.

Свежий аромат приготовленного на пару окуня наполнил всю кухню в тот момент, когда пароварка была открыта, от восхитительного запаха у Дан Бао потекли слюнки, когда он жадно смотрел на окуня.

Хочешь есть...

“Потерпи еще немного, я приготовлю тебе что-нибудь вкусненькое после интервью”, - успокаивал Цинь Ланг прожорливого Дан Бао, раскладывая рыбу на тарелке, добавляя измельченный гарнир и поливая горячим маслом.

Поскольку кожа рыбы быстро натягивалась под горячим маслом, аромат рыбы проявлялся еще сильнее, смешиваясь с пикантным ароматом измельченного зеленого лука, красного перца и имбиря при соприкосновении с горячим маслом, создавая насыщенный многослойный аромат.

“Идеально!”

Обрызганный кипящим соевым соусом из кастрюли, Цинь Ланг не смог удержаться от восклицания.

“Пойдем, дай попробовать дяде Ло Хуэю”.

...

“Старина Ло, ты обращаешься со мной как с посторонним?”

В ресторане мужчина средних лет в очках сел напротив Ло Хуэя: “Я слышал об открытии вашего нового магазина от других старых друзей”.

“Ты ищешь должность шеф-повара, почему ты не обратился ко мне?”

“Старина Ли, я не хотел беспокоить тебя, так как знаю, что ты занят”. Ло Хуэй слегка

кашлянул: “Кроме того, в моем маленьком магазинчике не поместится такой большой Будда, как ты”.

“Выдающийся шеф-повар - это большой Будда?” Старина Ли беспомощно покачал головой: “Ты слишком упрям, никогда не признаешься, когда тебе нужна помощь”.

“В вашем меню почти нет морепродуктов”. Он указал на меню перед собой: “Птицы в небе, животные на суше, рыба в море, как вы можете управлять рестораном без разнообразия блюд?”

“У меня есть шеф-повар на постоянной основе, который умеет готовить блюда из морепродуктов”. Ло Хуэй дотронулся до своего носа: “В данный момент он готовит пробное блюдо на кухне”.

“Хм?”

Старина Ли резко заметил выражение лица Ло Хуэя.

Он слишком хорошо знал своего старого друга, Ло Хуэй всегда бессознательно дотрагивался до своего носа, когда чувствовал себя виноватым.

После минутного молчания старина Ли внезапно спросил: “Есть ли у этого шеф-повара должность?”

“Нет ...”

“Сколько лет он был духовным поваром?”

“Он только что зарегистрировался ...” Ло Хуэй слегка кашлянул: “Но я думаю, он вполне уверен в себе ...”

Его голос постепенно понижался.

“Ты смеешь позволять такому новичку быть шеф-поваром на постоянной основе?” Старина Ли вздохнул: “Неважно”.

“Я тоже отведаю пробное блюдо позже”. Он посмотрел на Ло Хуэя: “Если его кулинарные навыки не на высоте, не заставляй его. Позвольте мне оставить позицию здесь, мне не нужен предварительный взнос, только доля прибыли, договорились?”

Как раз в тот момент, когда Ло Хуэй собирался что-то сказать, он внезапно обратил свое

внимание на кухню.”

Цинь Ланг принес блюдо и поставил его перед Ло Хуэем: “Тушеный окунь, дядя Ло Хуэй, пожалуйста, попробуйте”.

Закончив говорить, он с любопытством посмотрел на мужчину, который не сводил с него глаз с тех пор, как он вышел из кухни.

Кто это?

Испытующий взгляд старины Ли переместился с Цинь Ланга на тушеного окуня.

На его лице появилось удивление.

Этот аромат...

Эта презентация...

Он не смог найти в этом ничего плохого.

“Эта рыба превосходна!”

После дегустации похвала Ло Хуэя заставила Старого Ли пристально посмотреть на него.

Без колебаний он взял кусочек рыбьего брюшка, обмакнул его в коричневый соевый соус и отправил в рот.

Соленый и вкусный, с легким привкусом сладости.

Слегка прожевываяешь, нежная рыба тает во рту, свежий нежирный аромат наполняет рот и нос, вкус в самый раз, что побуждает старину Ли аплодировать блюду.

Такие кулинарные навыки...

Недавно зарегистрированный духовный шеф-повар?!

Ты, должно быть, шутишь!!!

“Решено!”

Пока старина Ли все еще был в шоке, Ло Хуэй хлопнул кулаком по столу, его глаза сверкнули, когда он посмотрел на Цинь Ланга.

“Сумма предварительного взноса остается прежней, но при распределении прибыли получается: тебе девять, мне одна часть!”

“Доля прибыли 9 к 1 ?!” На лице Цинь Ланга отразилось удивление.

Духовный Шеф-повар может участвовать в различных конкурсах.

Занявшие призовые места в соревнованиях могут получить разные титулы.

Для отличного шеф-повара, получившего звание Духовного Шефа, преобладающая доля на рынке вакансий поваров составляет 70-30.

Уровень выше превосходного шеф-повара - это выдающийся шеф-повар, который может получать девяносто процентов прибыли от продажи блюд, когда он открывает вакансию в ресторане.

Что касается более высоких титулов, рестораны не получают прибыли, но вынуждены платить непомерную плату за подвешивание.

Другими словами, Ло Хуэй в настоящее время предлагает ему долю прибыли, сравнимую с долей выдающегося шеф-повара.

“Дядя Ло Хуэй, ты уверен, что хочешь выделить мне такую высокую долю прибыли?” Он не мог не переспросить.

“Спроси его, высокое оно или нет”. Ло Хуэй с улыбкой на лице указал через стол на старика Ли.

“Это не слишком”. Спокойно отложив палочки для еды, старина Ли многозначительно посмотрел на Цинь Ланга: “Одно только это блюдо стоит доли 9 к 1”.

“Какой не по годам развитый талант”. Он тихо вздохнул и повернулся к Ло Хуэю: “С таким талантливым шеф-поваром на борту я испытываю облегчение. Но, старина Ло, у тебя никогда не бывает слишком много поваров на всяких позициях. Ты действительно позволишь мне повесить свой ярлык?”

“Ладно, ладно, тебе лучше уйти”. Ло Хуэй махнул рукой, выпроваживая своего гостя.

“Прекрасно”. Зная темперамент своего старого друга, старина Ли не стал настаивать дальше. Он достал из кармана визитную карточку и протянул ее Цинь Лану: “Молодой человек, ваш тушеный окунь произвел на меня глубокое впечатление. Возможно, мы снова встретимся в будущем. Вот моя визитная карточка.”

“Хорошо”. Цинь Ланг взял карточку и увидел, что слова “Ли Хун” были оттиснуты серебром, а под ними небольшая строчка текста.

Выдающийся шеф-повар.

Глаза Цинь Ланга расширились, только тогда он понял, почему Ло Хуэй попросил узнать его, велико ли соотношение 9 к 1.

Как выдающийся шеф-повар, он, безусловно, был квалифицирован для оценки.

Когда он снова поднял глаза, Ли Хонг уже ушел.

Сидевший рядом с ним Ло Хуэй с большим удовлетворением закончил наслаждаться окунем, на его лице появилось довольное выражение: “Я действительно никогда не пробовал подобного блюда, оно полностью отличается от любой рыбы, которую я пробовал раньше”.

“Я уже могу представить, что, включив в меню такое блюдо, как приготовленный на пару окунь, мы наверняка привлечли бы в наш новый ресторан множество гурманов, которым нравится есть рыбу”.

Несмотря на то, что приготовленный на пару окунь разделен 9 к 1, гости не собираются заказывать только одно блюдо, поэтому притока покупателей, который оно принесет, будет достаточно, чтобы получить огромную прибыль. ”

“Как насчет того, чтобы оценить его по цене 1199 за порцию на удачу?” Ло Хуэй посмотрел на Цинь Ланга: “За вычетом затрат, мы можем получить почти тысячу прибыли от каждой порции тушеного окуня”.

Стоимость одного окуня составляет двести долларов, потому что цены на ингредиенты в этом мире выше.

Что касается тысячи прибыли...

“У меня нет возражений”. Цинь Ланг решительно заговорил:

У Дана Бао, стоявшего рядом с ними, совершенно загорелись глаза.

Теперь они зарабатывают деньги!

Мы можем купить все виды ингредиентов для приготовления вкусной еды!

“Блюда для подвешивания бронируются за день, укажите контактный номер, я сообщу вам за день”. Ло Хуэй усмехнулся: “Учитывая качество этого блюда, мы можем поставлять только десять порций в день, не больше”.

Цинь Ланг улыбнулся и кивнул без каких-либо возражений.

Зарабатывать деньги - это хорошо, но он не хотел полностью посвящать этому свое время.

С десятью порциями в день он мог бы зарабатывать девять тысяч в день.

Учитывая его текущие расходы, этого более чем достаточно.

<http://tl.rulate.ru/book/104953/3695448>