

Многие повара пытались воспроизвести их на основе историй, услышанных от знати, но их каждый раз ждали разочарование. За исключением нескольких, которые просили определенного повара из благородного дома научить их.

Те, кого обучили, спрашивали у шеф-повара название блюд. Шеф-повар отвечал: «Еда Яmano».

Есть, конечно, индивидуальные названия для каждого блюда. Тем не менее, название, которое объединяет все блюда, - это «Еда Яmano».

«Еда Яmano» - это не название одного блюда. Те, кто использует технику Яmano, все они стали известны как блюда Яmano. Как будто они были приемами Сарутоби.

Повар, которым все восхищались, лишь качал головой со словами: «Эти блюда придумал не я. Всему этому меня научил мой уважаемый учитель. И бесчисленные блюда, которые мне преподавали, будут названы «Яmano-кулинария» в честь моего уважаемого учителя».

□Кулинария Яmano□

Это имя постепенно распространилось среди знати и богатых, и даже среди простых людей через слуг и других.

Из уст в уста. Я попросила слуг семьи Лайнеров и Свен распространить слухи: «Кажется, Вы можете попробовать еду Яmano в «Райском павильоне».

Я отказалась от листовок. Местные простые люди, кажется, имеют высокий уровень неграмотности. Вот почему листовки не повлияли бы на открытие моего магазина!

И поэтому Мицуха научилась более эффективному методу. Итак, давайте рассмотрим стратегию на этот раз. Я не буду делать что-то слишком роскошное. Даже если к нам придут клиенты, мы не сможем с этим справиться, и наступит Хаус. Недостаточно привлечь клиентов только в период открытия. Важно, чтобы клиенты регулярно приходили в течение длительного времени.

И, приготовление Яmano следует формуле универсального магазина.

□Высокая прибыль, низкие продажи□.

Это ресторан в конце концов. Существует ограничение на количество клиентов, которых он может обслужить.

Богатые люди, люди, которые хотят время от времени шикануть, мужчины в сопровождении женщин, которые хотят похвастаться перед девушками, пожилые пары, которые экономят свои

небольшие деньги, чтобы отпраздновать какую-то годовщину, - вот цели.

Ах, на всякий случай я приготовила кое-что подешевле. Что-то быстрое и простое в изготовлении по низкой стоимости. Очевидно, что это блюдо недорогое с точки зрения внешнего вида, поэтому мы не можем просить смешную цену, ну, это еда с хорошей продаваемостью. Ох, такие вещи, как удон, 5 ~ 6 маленьких серебряных монет.

Кроме того, даже если вы скажете, что это дорого, это куда дешевле цен в универсальном магазине, это невысокий ценовой диапазон. Максимум две серебряные монеты или меньше, что-то около 1800 иен в японских иенах.

Конечно, цены на блюда, которые изначально были в меню, остались без изменений.

Возможно, сарафанное радио сработало, хотя и не полностью, большинство мест были заполнены в первый день. Кажется, что был человек, который заглянул внутрь заведения и перед уходом состроил отвратительную гримасу, по словам Стеллы, похоже, что это тот самый лавочник.

О, хотя эта техника называется «Кулинария Яmano», Марсель пытался назвать ее «Кулинария Мицухи», но я остановила его. Действительно остановила его. Итак, я размышляла о разных вещах. Это не совсем «японская кухня». Сама Мицуха пребывала в замешательстве.

□Земная Кулинария - также звучит неправильно. После обсуждения со всеми было принято название «Кулинария Яmano», □!

Ну, так как я представила свою фамилию лишь нескольким людям, я думаю, что все в порядке.

У временных работниц контракт на 7 неполных рабочих дней. С таким количеством времени Анель и Арена смогут побыть наедине, после чего Господин Бернд сможет принять участие на ресепшене. Даже с одной рукой он должен быть в состоянии помочь с обслуживанием некоторых столиков и сделать учеты, а еще он может, вероятно, нанять официанток недорого.

День 2.

Кажется, что некоторые богатые и благородные люди смешались с простым народом.

Да, дворяне не могут поддерживать свой привычный внешний вид, если идут в такое место, хотя все одеты как обычные люди. Это ясно с первого взгляда ...

Нет, все так, как планировалось, поэтому хорошо, что они приходят. Дворяне и влиятельные люди приходят в столовую, в которой подают «блюда, которые можно попробовать только здесь». (Если этот ресторан не вмещается, то, скорее всего, будут предупреждения и некоторые подлянки). Мы сделаем влиятельных людей нашими постоянными клиентами и

получим их поддержку!

Но не слишком ли много клиентов? Снаружи очередь.

Нет, это небольшой просчет. Интересно, успокоится ли народ через 7 дней?

Ах, Арена, Кацудон не такой!

День 3.

Приток клиентов не становится меньше ...

Кулинарная часть в порядке. Возможно, кулинарная пара уже привыкла, их навыки значительно улучшились.

Мне было трудно выбрать меню для приготовления Кухни Яmano.

Так что нет проблем, даже если я не смогу телепортироваться по какой-то причине, ингредиенты - доступные и дешевые. Мы не будем использовать такие продукты, как острый сыр.

Блюда, которые даже новички могут легко и быстро приготовить, с учетом заранее подготовки.

Удовлетворяя этим условиям, мы определились с несколькими пунктами меню, такими как рис с омлетом, гамбургер, удон и так далее.

О, я научила их готовить майонез. Это простое смешивание яиц, масла, уксуса и так далее.

Развитие кулинарии не будет проблемой. Я не популяризирую микроволновую печь. Ах, я купила одну для себя, конечно. Она необходима для замороженных продуктов.

День 5.

В столовую «Райский павильон» сразу после открытия вошли 5 человек. Игнорируя очередь.

□Ах, следуйте очереди...□

Стелла, удивилась и замолчала.

Звучит как большой успех, «Райский Павильон»

Там стоял тот лавочник, неизвестный взрослый мужчина, бывший служащий, которого вывели на днях, и два стражника.

«Чем могу помочь?»

Кисло и бесстрастно спросил позади Стеллы, а затем вышел из кухни, Бернд.

«Нет, нет, сегодня я обязан выполнить свой долг хорошего гражданина»

«Какого черта ты несешь?»

«Я обвиняю вас в нечестной игре и пришел за справедливостью!»

Лавочник закричал с торжествующим, лицом и его палец указал на Бернда.

Очевидно, он изменил свою политику, чтобы противостоять изменившейся ситуации. Это была схема, где он переходит в прямую атаку.

«Грязная игра? Какого черта ты имеешь в виду?»

«Не притворяйся идиотом! Даже стражники пришли!»

«Нет, о чем это ... Не мог бы ты сначала объяснить все?»

Со словами Бернда, владелец ресторана указал на меню, вывешенное на стене.

«Вот! Это неопровержимое доказательство!»

«Э?»

«Мошенничество с использованием теперь уже известной по слухам Кулинарии Яmano среди народа, акт обмана клиентов! Теперь стражники, немедленно арестуйте его и отправьте в тюрьму!»

Бернд и Стелла были ошеломлены. Три временные сотрудницы смотрели с тревогой. Клиенты перестали есть и затаили дыхание.

Бернд наконец понял ситуацию и спросил лавочника.

□Хм, на чем основывается наша подделка?□

□ Я так и знал, что ты воспользуешься этой отговоркой, чтобы выкрутиться□ - Лавочник широко улыбнулся

□ Это шеф-повар Дома Виконта Лайнера и основатель Кулинарии Яmano, Марсель-ши!□

О! Люди вышли из зала. Благородные люди пристально посмотрели на Марселя.

□Теперь, Марсель, дайте показания!□

□Нет, я не узнаю, пока не попробую. В любом случае, не могли бы Вы принести блюда? □

По вполне законному требованию Марселя, лавочник, стоящий перед стражниками, неохотно смирился. В любом случае, это всего лишь несколько минут.

□Тогда я буду суп, то, что называется омлетом с рисом, и гамбургер□

Владелец ресторана улыбался. Марсель, кажется, не знает название блюда. Это подтверждает, что блюда - подделка.

После того, как Бернд направился к кухне и выкрикнул заказ, оставалось только ждать. Гости также молча наблюдали, возобновив трапезу. И вот через некоторое время блюда были вынесены.

Марсель тихо попробовал суп. Он нахмурился.

Марсель поднес гамбургер ко рту. У него сделалось плохое настроение.

Марсель ест омлет с рисом. Кажется, он собирается кричать от гнева ...

□Пожалуйста, позовите человека, который сделал это!□

Ах, он кричал.

□Кто устраивает беспорядок, шумно ...□

Мицуха, вышла из кухни.

□Какого черта!□

Глядя на кричащего Марселя, владелица магазина -ресторана улыбнулась.

□Почему Вы преподаете готовку блюд, которым не научили меня, в таком месте, как это, уважаемый учитель!!!□

□□ Эхххххх ~~~ !!! □□ □□

□Потому что тогда мы готовили блюда для вечеринок. Помимо приготовления, эта еда готовится одна за другой, поэтому я бы не научила этому тогда □

□ Нет, нет, но каждый день, готовя для семьи моего хозяина, такие блюда тоже были бы... □

□ Ах ~. Тогда, почему бы тебе не пойти на кухню и помочь нам, пока я преподаю? Пожалуйста, научись кое-чему, Марсель, тоже. Технически они твои братья и сестры□

□ Понял! □

Марсель влетел на кухню. Челюсть владельца ресторана, кажется, готова была отвалиться. Стражники были сбиты с толку.

□Так для чего это было? □

Голос Мицухи был окутан тишиной интерьера столовой.

<http://tl.rulate.ru/book/11832/540885>