

Ши Ю сделала это предложение не без причины. Как только она покинет этот ресторан, кто-то должен будет занять место главного шеф-повара. Поскольку Сяо Ву все еще молод, ей придется выбрать кого-то из этих шеф-поваров, чтобы возглавить кухню.

Повара были шокированы этим сообщением.

Если отбросить в сторону зарплату в 100 серебряных, то больше всего их потрясла техника приготовления. Как правило такой уникальный рецепт шеф-повар будет защищать до смерти, не так ли? Однако эта девушка только что открыто продемонстрировала всем свою технику...

Что-то не так с ее мозгом?

По правде говоря, Ши Ю никогда и не думала защищать свои рецепты. По ее мнению, рецепт – это нечто такое, чем можно поделиться. Даже если они все знают рецепт, она все равно должна выбрать лучшего повара.

- Вы недовольны этим соглашением?

- Конечно, мы счастливы! - хором воскликнули повара.

- Очень хорошо, поскольку сегодня день открытия, вы можете сначала приготовить свои фирменные блюда. Что касается Курицы Кунг Пао, вы сможете попрактиковаться самостоятельно, когда вернетесь. Ладно, Лао Эр, постарайся запомнить фирменные блюда всех этих поваров. Далее, я хочу, чтобы вы сделали скидку 50% на все обычные блюда. Хм, а что касается фирменных блюд, то давайте выставим их по одному серебряному таэлю за блюдо!

- Один серебряный таэль? - все затаили дыхание.

Неужели кто-то действительно купит одно блюдо по такой цене?

- Мое блюдо стоит столько, - на самом деле ее тайный план состоял в том, чтобы работать меньше, а зарабатывать больше. Если все захотят заказать это блюдо, она будет измучена до смерти, так как является единственным человеком, который умеет его готовить.

- Кроме того, мы ограничимся только 100 порциями.

- ...

Как только обязанности по кухне были должным образом улажены, наступило благоприятное время для открытия их ресторана. После того, как зажгли петарды, в магазин ворвались посетители с улицы.

Лао Эр уже успел написать простое меню ресторана и цены. Одного взгляда было достаточно, чтобы большинство восприняло общую информацию. В основном это было...

- Так дорого!

К счастью, довольно много людей были богатыми друзьями и знакомыми клана Линь, которые были лично приглашены на открытие. Однако даже они не были счастливы при виде цен. Неужели клан Линь обманул их, чтобы разорить здесь?

Линь Фан и Линь Чжань поспешили успокоить своих друзей. С улыбками они заверили:

- Поскольку сегодня наш большой день открытия, все бесплатно, кроме фирменных блюд.

Это было то, о чем они договорились с Ши Ю.

- Значит, если мы не закажем фирменное блюдо, то сможем поесть бесплатно? – все решили уточнить.

При этих словах Лао Эр поспешил ответить за Линь Чжаня:

- Почтенный клиент, количество наших фирменных блюд ограничено. Как только мы достигнем 100 порций, клиенту придется ждать до следующего дня, чтобы заказать еще.

При этих словах все нахмурились, не в силах понять, какое отношение ограниченная продажа имеет к бесплатной еде. Как бы там ни было, еда бесплатная, так что не будем беспокоиться ни о чем серьезном.

Поскольку все, казалось, приняли это объяснение за чистую монету, они обратили свое внимание на таинственное фирменное блюдо. Теперь они обнаружили, что, поскольку все остальные блюда были бесплатными, они не понесут потерь, даже если закажут это смехотворно дорогое блюдо. В конце концов все сделали заказ.

На кухне больше не жарили Вонючий Тофу, поскольку его сильный запах подавил бы любые блюда, приготовленные поблизости.

Дымящиеся тарелки выносились одна за другой. Восхитительные запахи пропитали весь ресторан, расслабляя и настраивая на наслаждение едой. Эта непринужденная атмосфера длилась ровно до тех пор, пока не был принесен первый дымящийся Кунг Пао.

В тот же миг, когда появилось это блюдо, все глаза устремились на супер обширную тарелку. Всем до смерти хотелось узнать, стоит ли это блюдо того серебряного таэля, который требовали хозяева.

Очень скоро Курица Кунг Пао оказалась на столе отважного первопроходца, и все остальные с восторженным вниманием следили за его реакцией.

- Остро! Восхитительно! Еще пять, дайте мне еще пять блюд! - как только этот человек проглотил свой первый кусок, он отчаянно замахал ближайшему официанту, боясь упустить шанс съесть еще.

Окружающие были ошеломлены его энтузиазмом. Все взгляды устремились к таинственному блюду с Курицей Кунг Пао, и в их глазах внезапно вспыхнул огонь...

На кухне Ши Ю не переставала готовить. Прошло много времени с тех пор, как она сталкивалась с таким безостановочным потоком на кухонном поле битвы. Это было совсем не похоже на то время, когда она делала горячие булочки. Ее скудная энергия быстро истощалась, и ей приходилось отдыхать между наплывами готовки.

К концу 100 блюд она уже едва держалась за палочки.

- Я устала... - но и довольна тоже. Прошло много времени с тех пор, как она испытывала такую удовлетворенную усталость от того, что идеально закончила множество блюд. В будущем ей придется увеличить свою выносливость и силы, чтобы в следующий раз не чувствовать себя такой усталой.

- Старшая сестра! - вбежал Лао Эр, - Многие клиенты все еще требуют Курицу Кунг Пао. Поскольку это наш день открытия, что, если мы... - но прежде чем он успел закончить фразу, его взгляд упал на измученную Ши Ю, и он быстро оборвал себя.

Повара рядом сказали:

- Просто дай ей отдохнуть! Она еще молода и не может вынести жары. Если она из-за этого испортит себе руки, это будет огромная потеря для всего мира.

- Да, да, я был не прав. Я сообщу людям снаружи, - с этими словами Лао Эр снова выбежал.

Ши Ю ошеломленно посмотрела на быстро исчезающую спину Лао Эра и покачала головой. Теперь, когда ей нечего было делать, она позволила себе побродить вокруг, заглядывая через плечо профессиональным поварам. Поскольку их фирменные блюда были на определенном уровне, их кулинарные навыки можно было считать довольно высокими.

Однако большинство их блюд в современном мире можно рассматривать только как гарниры. Большинство из них были довольно простыми - брызги масла на горячий вок, обжарка, затем немного приправы, и блюдо готово к подаче.

Ши Ю смотрела, как они готовят, предлагая случайные кулинарные хитрости. Например,

приправить свинину солью и кукурузной мукой непосредственно перед приготовлением, чтобы добавить нежности и уменьшить жирность; жарить рыбу на сковороде кожей вниз, чтобы она оставалась целой во время приготовления, и уменьшить специфический запах.

Таким образом, напряженный день открытия в конце концов подошел к концу. Благодаря Вонючему Тофу и Курице Кунг Пао ресторану «Небесный Аромат» удалось оставить неизгладимый след в сознании своих посетителей.

Вечером, когда последний клиент ушел и все столы и полы были вытерты, Ши Ю собрала поваров в большом обеденном зале.

- Сегодня у нас открытие, все очень много работали. Так что давайте вознаградим себя и будем есть столько, сколько нравится!

После хорошего ужина Ши Ю велела Лао Эр принести список продаж за день:

- Это количество проданных сегодня блюд, мы все записали, так что давайте посмотрим, кто сколько сделал.

С этими словами Лао Эр начал зачитывать цифры.

- Шеф-повар Ли Лян - Жареный Бок Чой - 131 заказ, Жареный Горох - 93 заказа;

- Шеф-повар Ван Шоу Мин - Тушеная свинина с редиской - 301 заказ;

- Шеф-повар Чжао Мин - Острая Жареная Свинина, - 280 заказов...

Как только Лао Эр объявил об этом, повара тут же выпрямились и сосредоточились...

<http://tl.rulate.ru/book/13864/1301745>