

"Приготовить... лекарство?" Сун Донгхенг был сначала ошеломлен, а потом перерадовался, когда его глаза расширились. Он схватил за руку Чжан Хана и вздрогнул, когда спросил: "Босс, это правда?". Болезнь моего отца, болезнь моего отца, может ли она действительно излечиться?"

"Господин Чжан". Мать Сунь была относительно спокойна. Ей удалось сдержать волнение и спросить: "Значит ли подготовка лекарства... болезнь моего мужа может быть вылечена полностью или...".

В конце концов, рак представлял серьезную опасность. Средство, которое Чжан Хань сказал им, что он будет готовить, вероятно, для подавления образования раковых клеток и увеличения времени выживания Су Мина. Вторая возможность состояла в том, что он нуждался в этих ингредиентах, чтобы чудесным образом искоренить свой рак. Если бы он мог вылечить рак, он должен был взорвать огромные волны в области медицины. Он вызвал бы сенсацию не только в медицине, но и во всём мире.

Конечно, хотя это было невероятно, мать Солнца была встревожена и не верила, что второй вариант возможен.

Сунь Мин также затихла в этот момент. Его глаза блестели, и он действительно очень нервничал в ожидании окончательного решения.

Чжан Хань спокойно посмотрел на этих людей и с усмешкой сказал,

"Иди и купи ингредиенты, тогда его болезнь может быть полностью излечена."

"Радикальное лекарство, радикальное лекарство!" Сунь Донгхэн безумно смеялся в этот момент: "Ха-ха-ха! Радикальное лекарство. Отлично, ты можешь быть полностью вылечен! Папа, ты можешь выздороветь и не умрёшь! Ву..."

Сунь Донгхэн засмеялась, а потом заплакала. Рядом с ним были отец и мать Сунь, тоже задыхнулись. Давление, которое было в их сердцах в течение многих дней, постепенно рассеивалось.

Даже Сунь Мин чувствовал, что его душевное состояние намного лучше и что у него больше сил.

Это было духовное исцеление. В одном из докладов было сказано, что некоторые люди, которые не знали, что они серьезно больны, живут относительно долго, что было так называемой Психической Связью.

Шумы здесь привлекли внимание Менгменга. Она посмотрела, положила свои игрушки и сказала,

"Э? Почему ты плачешь?"

"Они счастливы", - встал и подошел Чжан Хань, сидя на диване и улыбаясь, как он сказал: "Иногда люди плачут, когда они счастливы". То есть плачут слезы радости".

"Счастливы? Счастливы... Эм... Разве они не смеются, когда счастливы? Почему они плачут?" Менгменг сказала с сомнением, потому что она не поняла эту эмоцию.

Чжао Фэн боялся, что их эмоции сделают маленькую принцессу несчастной, поэтому он мягко кашлянул и сказал: "Пожалуйста, успокойтесь и перестаньте плакать". Получение ингредиентов, необходимых боссу, должно быть вашим главным приоритетом. Все они должны быть в 100-летнем классе, что встречается довольно редко. Вам будет трудно получить их до полуночи. Независимо от того, найдутся ли эти ингредиенты, вы должны приготовить ошеломляющую сумму денег".

"Точно. Сначала мы должны найти ингредиенты. Папа, давай сначала купим ингредиенты", - сказал Сунь Донхэн.

"Ингредиенты..." После паузы он сказал: "У меня нет друзей в этой области. Мне придется сделать несколько звонков."

"Тогда иди и сделай звонок", - сказала мать Сунь Донхэна в спешке.

Обычно ингредиенты нужно было готовить заранее. Чем раньше они их получают, тем больше будет надежд.

"Ммм." Сунь Мин кивнул и вытащил свой мобильный, чтобы посмотреть в адресной книге.

"Хорошо". В этот момент Чжао Фэн начал говорить: "У меня есть друг, который занимается медициной". Я спрошу его."

"Спасибо, брат Фэн!" Его слова тронули Сунь Дунхэна, который многократно кивнул.

"Это пустяк." Чжао Фэн слегка покачал головой и позвонил торговцу лекарствами,

"У вас есть ганодерма-люцидий, дикий женьшень, амбра, снежный лотос и многоцветковый полигон?"

"Хорошо. Какой период роста вы хотите, босс Фэн?"

"Все они должны быть больше ста лет!"

"Пуф..."

Даже Сунь Мин, Сунь Донхэн и мать Сунь слышали, как он подавился своей слюной. Потом раздался крик с другого конца.

"Что? Тебе нужно, чтобы всем ингредиентам было больше ста лет? Я правильно расслышал?"

"..."

После общения с ним Чжао Фэн повесил трубку, затем посмотрел на Сунь Мин и сказал,

"Он может получить столетний дикий женьшень и Амбергрис. 100-граммовый дикий женьшень будет выставлен на аукцион в следующем месяце. Если вы хотите его купить, он обещает продать его вам за 13 миллионов юаней. Килограмм Амбергриса оценивается в 500 000 юаней. Кроме того, все остальные виды ингредиентов - это дорогие травы, поэтому они почти бесценны. Без прочных связей вам будет трудно их получить".

"Они такие дорогие." Мать Солнца слегка помяла лицо. Подумав немного, она уставилась на Сунь Мин и сказала: "А Мин, компания..."

"Папа, тебе лучше продать компанию", - без колебаний сказала Сунь Донгхэнг. "Деньги можно снова заработать. Твоя жизнь важнее всего остального. Она стоит того, чтобы спасти твою жизнь, даже если отныне мы живем тяжелой жизнью".

"Хорошо".

Сунь Мин закрыл глаза, сделал глубокий вдох и выдохнул. Когда он открыл глаза, его глаза были задушены твердостью. Он набрал номер, который раньше не хотел набирать,

"Здравствуйте, президент Ленг. Я думаю, мы можем поговорить о приобретении моей компании..."

После того, как повесил трубку, семья Сун ушла. Им нужно было не только поговорить о делах компании, но и о приобретении этих ингредиентов. Как все могли себе представить, сегодня они были бы заняты. Им было трудно собрать все это до полуночи.

После того, как они ушли, ресторан успокоился.

А тем временем, в азиатском ресторане Нью-Мун-Бей.

История ресторана "Аслин" в Нью-Лун-Бей насчитывает более 50 лет, и других филиалов он не открывал. Он обладал монополией в этой области и был одним из лучших ресторанов с некоторыми особенностями. Десять лет назад этот ресторан был оценен Мишленом как двухзвездочный, почти трехзвездочный. Именно напитки, которые он предлагал, снизили балл.

С тех пор в ресторане "Аслин" начали подавать элитное красное вино, иностранное вино, китайский ликер и т.д. Предполагалось, что через два года его повысят до трехзвездочного ресторана Michelin.

Поскольку в 2 часа дня в ресторане было очень мало гостей, большинство персонала на кухне делало перерыв перед ужином. Их столовая была одновременно чистой и высококлассной, на стене был установлен 70-дюймовый ЖК-телевизор, по которому транслировался последний номер журнала "Вкусная еда мира".

"Эм? Этот выпуск "Вкусной еды мира" относится к ресторану в Гонконге, прямо в Нью-Мун Бэй."

"Досуговый ресторан Mengmeng's Leisure Restaurant? Никогда о таком не слышал!"

"Это может быть недавно открытый ресторан. Так как Tasty Food of the World упомянул этот новый ресторан на выставке, я думаю, что его владелец, скорее всего, будет иметь много притяжения".

"Какой смысл иметь большую тягу? Чтобы быть кузнецом, нужно быть жестким. Последний ключ к бизнесу ресторана - это еда, которую он предлагает. Только шеф-повара, которые находятся на одном уровне с братом Чао, могут сделать ресторан знаменитым". Вдруг прозвучало лестное замечание.

Когда он закончил выступление, все кивнули в восхищении и посмотрели на 30-летнего мужчину в совершенно новой белой форме шеф-повара, у которого был жалкий вид.

Его звали Лв Чао, и он был нанят в качестве шеф-повара по высокой цене. У него были отличные кулинарные навыки, но он не был на вершине как шеф-повар. Было много таких шеф-поваров, как он. Однако этот ресторан был готов заплатить в пять раз больше, чем другие шеф-повара того же уровня, потому что он был учеником ученика Ван Лонга, который был одним из четырех мастеров-поваров в Гонконге!

В кругу шеф-поваров Гонконга, пока шеф-повар имел связи с Ван Лонгом или тремя другими шеф-поварами, у него были деньги и власть!

Мастер Льва Чао был лучшим учеником Ван Лонга, который поднял Льва Чао на ноги.

В это время, хотя Льва Чао и оставался бесстрастным, его глаза были наполнены

самоуспокоенностью. Связи имели большое значение в кулинарной промышленности Гонконга. Он был в своей стихии в кругу шеф-поваров, потому что косвенно зацепился за Ван Лонга, так что внутри он был наполнен гордостью. Много лет назад он не жалел усилий для изучения кулинарии, но уже почти два года не учился интенсивно.

"Ой? Там много людей выстраиваются в очередь. Но почему этот ресторан похож на ларек продавца на рынке?"

"Ха, ха, ха, он очень похож."

"О, Боже. Цена еды в этом ресторане такая дорогая! Членский билет стоит миллион юаней? Кто-нибудь на самом деле купил бы его?"

"Что? Первые десять уже распроданы? Каждая из одиннадцатого-двадцатого будет стоить десять миллионов юаней? Владелец без ума от денег? Кто бы их купил? Люди не дураки. Я думаю, что люди, купившие членские карточки, все разносчики. Глупо открывать ресторан, устанавливая такие неприемлемые цены".

По мере того, как программа продолжалась, все они ремаркировали этот ресторан. Кроме насмешек, их слова переполнялись презрением, иллюстрируя поговорку "Двое из торговли никогда не соглашаются".

Ван Лонг, однако, с самого начала был спокоен. Он ел еду, которую готовил во время просмотра телевизора.

Только когда он увидел оценку агента по продаже продуктов Michelin, его глаза изменились.

"Агента по продаже еды? Действительно ли он агент еды?"

"Что? На вкус лучше, чем блюда в трехзвездочных ресторанах "Мишлен"? Он действительно хорош в хвостовстве! Есть только двухзвездочный ресторан в Нью-Мун-Бей, так на кого эти замечания направлены?"

"Он проявляет презрение к брату Чао!"

Услышав, что он сказал, брат Чао морщится, и его глаза сияют от недовольства. Потом он сказал,

"Не говори так. Это просто какая-то пропаганда нового ресторана. Мы потеряем лицо, если будем конкурировать с ними".

"Правильно, брат Чао".

"Нет необходимости конкурировать с рестораном, у которого нет никаких связей."

"Именно." Ив Чао кивнул головой и сказал: "Разве наш ресторан не попал в "Вкусную еду мира"? Наш босс получил эту возможность, используя свои личные связи, поэтому мы просто должны быть хорошо подготовлены и дать людям возможность судить, какой ресторан лучше".

В этот момент женщина с мобильным телефоном внезапно заплакала: "Боже мой, брат Чао. Я только что просмотрел ресторан "Досуг Менгмэна", и обнаружил, что все комментарии в интернете были положительными. 100% положительные замечания, которые не могут быть оставлены фермерами, щелчком мыши. Даже гость оставил сообщение о том, что еда, приготовленная шеф-поваром, вкуснее, чем еда, приготовленная шеф-поваром Ван Лонгом. Это сообщение нравилось сотни раз".

"Хм? Дай посмотреть." Ив Чао изогнул брови и взял телефон. На мгновение взглянув на сообщение, его лицо утонуло.

"Неужели он осмеливается сравнивать с моим гроссмейстером? Эта пропаганда достаточно бесстыдна! Скажите ему, что в следующую среду я, Ив Чао, буду сражаться с шеф-поваром ресторана "Досуг Менгмэна". Я приглашу несколько кулинарных групп стать свидетелями этого соревнования. Я хочу показать людям, что этот неизвестный маленький ресторан - просто мусор!"

"Хорошо, брат Чао!"

Толпа выглядела взволнованной. Круг шеф-поваров тоже был похож на круг фехтовальщиков, обращая внимание на аранжировку, старшинство и так далее. Так как новый ресторан осмелился заявить о себе с такой большой фанфарой и осмелился сравниться с Wang Long, ему пришлось соревноваться с его шеф-поваром. Его успех добавил бы очков в сознание Ван Лонга.

Но что бы он ни думал, он уже начал думать о ресторане "Досуг Мен Мен Менгмэна".

Во второй половине дня Сунь Мин завершил соглашение о переводе компании, и была ошеломляющая сумма денег, переведенных на его банковский счет. Однако поиск личных связей и покупка лекарств обошлись почти в 100 миллионов юаней.

Цена ингредиентов составляла около 70 миллионов юаней. Они стремились найти хорошо связанных друзей, поэтому тратили деньги как воду, и каждый подарок стоил не менее 5 миллионов юаней.

Наконец, в 10 часов вечера все ингредиенты, запрошенные Чжан Ханом, были доставлены в Сунь Мин.