

— Боже мой! Прошел только один день, а ресторан Мамаи вырос в два раза!

— Кажется, весь ремонт произошел всего за один день! Вот это эффективность!

— Ремонт такого масштаба обычно занимает полмесяца или около того, но Майк сделал это за один день. Он, должно быть, нанял несколько очень сильных заклинателей для этой работы. Интересно, сколько денег он потратил.

— Но все это не имеет значения. Меня больше беспокоит, смогут ли они теперь, когда они стали больше, обслуживать больше людей. Мой босс привык проводить короткие встречи каждый день после работы, поэтому к тому времени, как я прихожу сюда на ужин, я почти всегда опаздываю!

Рано утром гости в очереди у ресторана быстро заметили разницу. Хотя опущенные шторы закрывали вид, было очевидно, что ресторан Мамаи стал намного больше.

— Новое блюдо сегодня: утка по-пекински. 100 каждый вечер. Ограничено одной на клиента. Не на вынос.

Один покупатель обнаружил объявление, висящее на двери.

— Что такое утка по-пекински? Никогда не слышал об этом. Что-то вроде жареной утки? — Жареные утки в ресторане Дукас довольно вкусные, они хрустящие, но слишком сладкие, чтобы их можно было много есть. Они добавляют слишком много сахара. Интересно, какой будет вкус у этой утки по-пекински?

— Есть только один способ выяснить. Майк ни разу не разочаровал нас, поэтому я обязательно приду сегодня пораньше, не хочу упускать возможность попробовать новое блюдо. Но я не думаю, что смогу съесть целую утку в одиночку, мне нужно найти кого-нибудь, кто пошел бы со мной.

Толпа собралась вокруг объявления и болтала.

— Жареная утка? Ты снова поймал уток, отец? — нервно спросила Эми, когда Майк рассказал ей про утку по-пекински.

Майк с улыбкой покачал головой. «Нет, это сделал кто-то другой. И я превращу их в жареных уток». Эми, возможно, захочет снова освободить уток, учитывая, что она уже сделала это однажды с двумя трехцветными утками с красной холкой.

Однако на этот раз утки были убиты и общипаны системой, поэтому она не могла освободить их, даже если он ей позволит.

Эми взглянула на Гадкого Утенка. Когда она обнаружила, что он спит на стойке, она подкралась к Майку. «Тогда давай съедим их, когда Гадкого Утенка нет рядом», — прошептала она. «Они могут быть его братьями и сестрами! Если он увидит, что мы их едим, он расстроится или даже испугается и убежит!»

Все, что Майк мог сделать, это не рассмеяться. Он кивнул. «Хорошая идея».

Стоимость жареной утки составляла 500 медных монет, поэтому Майк оценил утку по-пекински в 2000. Если бы он мог продавать 100 уток каждый день, он мог бы получить прибыль в 150 000 медных монет. Это было более выгодно, чем жареный рис Янчжоу.

Майк не беспокоился о том, что покупателям не понравится блюдо, потому что даже он не мог отказать ему, а он был самым придирчивым едоком из всех, кого знал.

— Можно нам на завтрак жареную утку? — Спросила Эми с ожиданием в глазах. — Боюсь, для завтрака она слишком жирная. Это плохо для здоровья. Может быть, на обед сделаю, — Эми было действительно трудно держаться, когда он делал новое блюдо.

Эми кивнула. Она выглядела немного разочарованной, но не несчастной.

Тогда в дверь постучали. «Босс, это я, Ферис».

Майк открыл дверь и увидел Ферис, стоящую снаружи в своей новенькой униформе. Она тяжело дышала, ее лицо было красным. «Мне очень жаль, босс», — смущенно сказала она. «Кровать слишком мягкая. Я опоздала?»

Майк кивнул, взглянув на часы. «Ты опоздала на 15 минут, но, поскольку ты опоздала впервые, я тебя отпущу с предупреждением. Пожалуйста, не опаздывай снова».

— Спасибо, босс, я не буду, — она хотела прийти сюда пораньше, но проспала. Она бежала сюда, но все равно не успела.

— Заходи. Если мы поторопимся, мы наверстаем упущенное время, — сказал Майк с улыбкой.

Как начальник, он не мог баловать своих сотрудников. Было важно прийти на работу вовремя. Ресторан был сейчас очень загружен, поэтому опоздание одного сотрудника могло повлиять на работу всего ресторана.

Ферис поспешила внутрь и с удивлением обнаружила, что ресторан увеличился вдвое. Деревянные полки, зеленые растения и теплый свет... Все вместе создавало тепло и комфорт.

— Доброе утро, старшая сестра Ферис, — сказала Эми, почесывая Гадкого Утенка.

— Доброе утро, Эми, — сказала она, следуя за Майком на кухню.

Она была полностью ошеломлена, когда заглянула внутрь.

На кухне творилось волшебство. Старая кухня была сделана для того, чтобы Майк мог готовить в ней в одиночку, но новая была вдвое больше первоначального размера, и все было устроено так аккуратно, что в ней было достаточно места для трех или четырех человек, работающих вместе.

Ферис была поражена не светом, а чистотой кухни.

Это так впечатляет! Ферис подумала и внезапно обнаружила, что ее кухня, которой она очень гордилась, ничто по сравнению с этой.

— Это ингредиенты, которые нам понадобятся сегодня. Я помогу тебе обработать их, но, как видишь, наш ресторан стал намного больше, так что я буду занят всеми приготовлениями. Когда я начинаю готовить, мне нужно, чтобы ты обработала для меня все ингредиенты. Ты можешь сделать это?

— Да, босс! — Ответила она быстро.

Потом она вымыла руки и приступила к работе. Я пройду испытательный срок и буду работать

на этой кухне!

<http://tl.rulate.ru/book/15113/1521739>