Были продавцы, которые были очень популярны на феерии деликатесов и в прошлом, и их боссы гордились тем, что они были перегружены.

Чем больше была толпа, тем они были популярнее. С усилением стадного менталитета они смогли привлечь еще больше клиентов. Таким образом, все продавцы нанимали подставных лиц, чтобы каждый год притворяться, что заваливают их киоски во время феерии деликатесов.

Они никогда не видели ни одного человека, который бы отталкивал покупателей, заполнивших их киоск, или требовал, чтобы они выстраивались в очередь за покупками.

Тем не менее, это было то, что сделал ресторан Мэми, и так много клиентов действительно повиновались этому?

Сотрудник подошел к Роберту и спросил: «Президент, это повлияет на феерию? Нам нужно вмешиваться?»

— Нет необходимости. Правила и порядок — это фирменный стиль ресторана Мэми. Позволить своим клиентам обедать изящно — это то, чему должен научиться каждый продавец, — Роберт покачал головой. Он нахмурился, наблюдая, как эти продавцы медленно окружаются толпами, и сказал: «Атмосфера Деликатесной феерии в последние годы была слишком спешной. Многие продавцы даже забыли, что вкус их продуктов должен быть основой их конкурентоспособности. Ложь своим клиентам будет только порочить мероприятие».

— Но—

— Наймите двух сотрудников, которые будут сопровождать клиентов, выстраивающихся в очередь у кассы ресторана Мэми. Пока они не мешают другим входящим и выходящим клиентам, дайте им как можно больше свободы, — прервал его Роберт.

— Да, — сотрудник удалился.

— Спасибо всем за сотрудничество. Теперь, пожалуйста, начните заказывать в соответствии с вашей последовательностью, — с улыбкой обратился Майк к покупателям.

— Режим работы ресторана Мэми действительно самый комфортный, — Харрисон, автоматически пропустивший дам вперед и занявший третье место, одобрительно посмотрел на Майка.

— Я хочу порцию шариков из осьминогов, но Шеф, вы действительно собираетесь учить нас на месте? Вы действительно поделитесь своими рецептами? — Молодая домохозяйка, стоявшая в первом ряду, с восхищением смотрела на Майка. «Я всегда хожу поесть в ресторан Мэми. Я твоя преданная фанатка».

У дам в очередях появилось выражение большого интереса. Об этом ресторане слышали даже те, кто никогда не был в ресторане Мэми.

Если бы они могли научиться готовить элитное блюдо с этим шеф-поваром, у них был бы навык, которым они могли бы похвастаться перед своими друзьями и покорить желудки своих муженьков.

— Да. Сегодня я опубликую четыре рецепта и проведу обучение на месте, — Майк кивнул. Он вспомнил об этой постоянной клиентке.

Майк щелкнул пальцами, и над стендом появился гигантский виртуальный экран. Он транслировал происходящее в прямом эфире.

Это была техника, которая часто использовалась в местах проведения крупных соревнований. Они объединяли фотокамень с небольшим магическим заклинанием, чтобы добиться эффекта прямого эфира. К сожалению, его можно было передать только на короткое расстояние, так как оно было ограничено размером формации магического заклинания.

— Он такой внимательный! Он боится, что мы не научимся.

Покупатели в конце очереди, обеспокоенные тем, что как Майк будет готовить, не могли не обрадоваться.

— Я хочу небольшую порцию шариков из осьминога.

— Одна порция шариков из осьминога.

* * *

Клиенты разместили свои заказы в соответствии с их последовательностью. Многие дамы позавтракали перед отъездом из дома, поэтому заказали только шарики из осьминогов. Такие клиенты, как Харрисон, который заказывал каждое блюдо и дополнительный рис, обычно были мужчинами или постоянными посетителями ресторана, которые специально пришли позавтракать.

— Сегодня я приготовлю только четыре блюда с осьминогом в качестве основного ингредиента. Первое блюдо — шарики из осьминогов. Необходимые ингредиенты: лук, капуста, красный перец, щупальце осьминога… — Майк воспользовался волшебным громкоговорителем. Хотя это было не очень громко, этого было достаточно для тех клиентов, которые смотрели на гигантский экран. Он начал урок.

Овощи мелко шинкуются ножом. Хотя Майк замедлился, чтобы зрители могли ясно видеть, его превосходные навыки резки по-прежнему поражали тех домохозяек.

Нарезав овощи, Майк начал учить их, как замешивать тесто для шариков из осьминогов. Он подробно объяснил все, от выбора муки до соотношения яиц и воды. Он действовал так, как объяснил, поэтому все было просто и понятно.

— Все ингредиенты для шариков из осьминога готовы, теперь приступим к приготовлению шариков. Сначала включите огонь, чтобы предварительно разогреть специально изготовленную сковороду, а затем налейте достаточное количество масла. Используйте половник, чтобы зачерпнуть тесто и вылить в эти маленькие отверстия…

Действия Майка были плавными, и его действия никак не пострадали, пока он объяснял. Овощи и щупальца осьминога были разбросаны по тесту, прежде чем на края сковороды для гриля был добавлен еще один слой теста. Он провел бамбуковой палочкой по сковороде для гриля, прежде чем быстро перевернуть наполовину сформированные шарики из осьминога. Вскоре перед всеми были представлены золотисто-коричневые шарики из осьминогов.

Мало того, что клиенты, выстроившиеся в очередь, наслаждались этим, те клиенты, которые только что пришли, также не могли не замедлить шаг, чтобы посмотреть это. Даже посетители других киосков тоже повернулись, чтобы посмотреть на этот гигантский экран.

Майк был похож на фехтовальщика с тесаком, демонстрируя свои превосходные и замысловатые приемы на этой сковороде-гриль. Сверхгигантский экран сделал его единственным главным героем.

Золотые шарики начали издавать завораживающий аромат.

— Маленькие шарики такие милые…

— Я не ожидала, что приготовление пищи будет таким завораживающим. Этот повар действительно слишком красив.

— Он красивый, фантастически готовит и так мягко говорит. Он выполнил все мои требования к супругу!

— Я думаю, что смогу приготовить эти шарики из осьминогов ровно тогда, когда у меня появится эта сковорода для гриля.

Некоторые из них не могли не хотеть шарики из осьминогов, а некоторые не могли не хотеть Майка.

Очереди перед будкой молча росли.

— После того, как шарики из осьминога станут золотисто-коричневыми, и вы почувствуете, что поверхность немного твердая с помощью бамбуковой палочки, вы можете взять их и положить

на тарелку. Эти шарики из осьминогов тогда будут считаться успехом, — Майк положил четыре шарика из осьминога в небольшую деревянную коробку и лично передал ее первой заказавшей ее клиентке. Он с улыбкой напомнил ей: «Горячо. Пожалуйста, будьте осторожны, когда едите их».

— Спасибо, — молодая домохозяйка покраснела и робко приняла шарики. Даже ее муж уже давно не разговаривал с ней так нежно.

— Я думаю, что этот повар очень грозный, но его действия медленны. Он просто так себе.

— Да. Я чувствую, что тоже могу это сделать.

Клиенты, наблюдавшие за происходящим, начали злобно комментировать.

Чтобы подробно продемонстрировать покупателям, Майк сделал только одну сковороду с шариками из осьминога для первого раунда. Покрыв их, Майк позволил Ябемии раздать их покупателям.

— Теперь мы еще раз повторим, — сказал Майк, включив три плиты, а затем небрежно вылил большую ложку теста на сковороду для гриля.

http://tl.rulate.ru/book/15113/1901752