После открытия ресторана Мэми Майк заявил, что ром снова выставлен на продажу. Его цена составляла 1000 медных монет за бутылку.

Во избежание недоразумений Майк повторил, что эта партия рома была сварена не Старым Симом, а его внучкой Ханной, причем выдержанный ром Старого Сима использовался в качестве основы и варился на новой ромоварне в городе Хаоса.

И из-за этого цена на эту партию рома была намного дружелюбнее.

Как единственная преемница Старого Сима, Ханна уже начала блистать в мире производства рома.

Однако никто не ожидал, что она приедет в город Хаоса и даже откроет здесь новую ромоварню.

— Кажется, мы пришли как раз в нужное время. Мы снова будем пить высококачественный ром, — старый Карл-рассказчик усмехнулся.

Он спрашивал Майка о том, когда ром снова вернется. Он не ожидал, что ром вернется после месячного перерыва в ресторане Мэми.

Несмотря на то, что это не было ромом Старого Сима, методы мастера Ханны все еще заслуживали доверия.

С тех пор, как старый мастер Сим скончался, Ханна была единственным мастером, умевшим варить ром в этом мире.

Хотя она была еще молода, по-видимому, весь высококачественный ром племени Фальк за последние несколько лет поступил от Ханны. Ее способности не вызывали никаких сомнений.

Она использовала выдержанный ром Старого Сима в качестве основы для варки нового рома. Конечно, этого стоило ждать.

И цена в 1000 медных монет за бутылку была намного дешевле, чем предыдущая 1000 медных монет за стакан. Они могли бы даже забрать ее домой, если бы не смогли закончить. Это было намного выгоднее с точки зрения затрат.

Многие любители рома сразу же заказывали бутылку. Ром, который продавался в ресторане Мэми, просто не мог не быть популярным.

Майк с улыбкой посмотрел на ром в винном шкафу.

Он выпил его на вчерашней вечеринке, и качество его было превосходным. Несмотря на то, что он был немного менее вкусным, чем выдержанный ром, он все же был довольно выдающимся.

Самое главное, завод Ханны мог производить ром хорошего качества оптом прямо сейчас. Ежедневный объем производства мог достигать 1000 бутылок и продолжал неуклонно расти.

Это был ром объемом 500 мл на бутылку, и его можно было продавать за пределами ресторана.

Учитывая его качество, превосходящее 99% других спиртных напитков на рынке, цена на 1000 медных монет еще может вырасти.

Властителем рынка в его прошлой жизни был Маотай. Его триллионная рыночная капитализация была поразительной.

Давайте не будем слишком амбициозны с этим ромом. Давайте просто установим небольшую цель заработать 100 000 000.

В этом мире, где ни одна винодельня не могла прославиться за пределами своей территории, Майк намеревался превратить этот ром в превосходный бренд.

Торговля спиртными напитками была хорошим бизнесом. Для получения огромной прибыли требовался лишь небольшой капитал.

Этот рынок начнется в ресторане Мэми. Затем он откроет специализированные магазины рома. После того, как производство увеличится, он расширит каналы сбыта и будет продавать его по всему миру.

Старый Карл быстро получил заказанный ром. Это была черная глиняная бутылка с деревянной пробкой.

Насыщенный аромат рома приветствовал его нос после того, как он вынул пробку. Это был уникальный аромат рома, и перед ним невозможно было устоять.

Он осторожно налил его в стакан.

Янтарная жидкость мягко закружилась в стакане. Она была чистой и яркой, без каких-либо осадков, и сверкала, как звездный свет.

Старый Карл сделал глоток. Нежная и сладкая текстура почти не отличалась от рома, который он пил ранее. Богатый аромат задержался у него во рту, прежде чем подняться вверх. Легкое ощущение заставило его слегка приподнять брови. Слабый аромат дерева еще больше

взволновал его.

Если бы ему пришлось упомянуть одно отличие, это было бы послевкусие.

Ром Старого Сима выдерживался в погребе более 10 лет. Его послевкусие было затяжным и завораживающим.

Между тем послевкусие этого рома было слегка сладким. Ром был таким же уникальным, но без длительного процесса старения просто чего-то не хватало.

Конечно, этот обзор был сделан только потому, что Старый Карл уже пробовал ром Старого Сима.

Однако, несмотря на то, что был отличный образец для сравнения, качество этой бутылки рома все же намного превзошло его ожидания. На эту маленькую разницу можно было не обращать внимания.

Купить такую большую бутылку высококачественного рома за 1000 медных монет было за гранью разумного!

Старый Карл мог пить эту бутылку три дня. Этого было достаточно, чтобы пригласить двух-трех друзей выпить.

— Босс Майк действительно добрый и разумный босс, — Старый Карл не мог не оплакивать.

— Эта лапша… Просто слишком вкусная! — Майло взял миску и допил в ней суп. Затем он удовлетворенно облизал губы.

Он просто хотел попробовать новый продукт босса Майка. Он вышел только сегодня, так что никто о нем раньше не писал.

Как выдающийся кулинарный критик, он обладал острым пониманием.

Это был мудрый выбор — позаимствовать часть популярности босса Майка, поскольку он был так известен в кругу журналов для гурманов прямо сейчас.

Разве не приятно было получать больше гонораров?

Босс уже сказал, что его гонорары утроятся, если он напишет что-нибудь, связанное с рестораном Мэми.

Да…

Он был таким щедрым.

Боссу, который любил ограничивать свободу творчества писателей, Майло хотел сказать только: «Чем больше, тем веселее!»

По сравнению с обычными ларьками, которые давали только несколько кусочков нарезанного мяса к лапше, в этой нарезанной лапше была красная тушеная говядина. Красная тушеная говядина была эластичной и содержала несколько сухожилий. Это сделало кубики мягкими и упругими, что придало им изысканный опыт.

Лапша была еще более особенной. Лапша в форме листьев ивы была толстой в центре и тонкой на концах. Она была мягкой и гладкой, но все еще сохраняла свою текстуру. Лапша была пропитана костным бульоном, и каждый кусочек был наполнен ароматом пшеницы. Ее просто невозможно было не съесть.

Суп представлял собой костный бульон, и его нужно было долго варить, чтобы он приобрел такой бело-кремовый цвет. Вкусный мясной аромат заставит вас съесть весь суп после того, как вы съели лапшу.

Съев эту миску с лапшой, Майло почувствовал, как в его голове крутятся только два слова: «Как вкусно!»

Конечно, Майло уже написал в своем сердце эссе на 5000 слов, чтобы профессионально рассмотреть бритую лапшу со всех сторон.

Он чувствовал, что может много написать только о процессе бритья лапши. Жалко, что он не имел возможности лично наблюдать за этим интересным процессом.

Гарлан, сидевший напротив него, подобрал кусок теста. Он взял кусочек жареной утки с кожей и окунул его в соус из сладкой фасоли, а затем добавил нарезанный зеленый лук и огурец. Он небрежно свернул все и сунул в рот.

Только что нарезанное утиное мясо было еще горячим. Кожа была хрустящей, а мясо с оттенком жира — нежным и сочным. Завернутые в тесто, хрустящая кожица и нежное утиное мясо таяли одновременно, когда их прокусывали. Тонкий аромат моментально распространился во рту, и чем больше он жевал, тем ароматнее он становился.

Вкусовые рецепторы на кончике его языка активизировались, когда они жадно ухватились за этот изысканный вкус.

Подавление, которое накапливалось в городе Хаоса больше месяца, казалось, полностью

рассеялось в тот момент, оставив только восхитительность, от которой ему хотелось плакать…

Гарлан проглотил жареную утку, заворачивая следующий кусок утиного мяса, и спросил: «Тебя что-то вдохновило?»

— Мне все еще нужно получить больше вдохновения, — Майло подобрал кусок теста и протянул палочки к жареной утке.

http://tl.rulate.ru/book/15113/2311490