- Это соленая утка, новое блюдо, которое я придумала. Вы можете съесть ее после того, как она пропарится в котле и я вылью немного тушеного соуса сверху. - Главной целью визита Юй Сяокао было продвижение соленой утки, поэтому она, естественно, не упустила такой возможности.

- Соленая утка? Сяокао, ты придумала новый рецепт? - Чжоу Цзысу, выглядевший усталым, вошел с улицы, за ним следовал сын окружного судьи.

Юй Сяокао улыбнулась и поприветствовала его: “третий молодой господин, куда ты пошел так рано утром?”

Чжоу Цзысу ответил: “А когда же еще? Конечно, я только что вернулся со стройки на пристани. Это критическая точка для строительства нашего завода. Я лично наблюдал за этим местом в последние несколько дней!”

- Спасибо за твой тяжелый труд! - Юй Сяокао испытывала определенное уважение к молодому человеку, который в прошлой жизни был бы учеником средней школы. Драконы рождали драконов, а Феникс-фениксов [1]. Сын мыши был способен рыть ямы, в то время как сын имперского купца был бы трудоголиком, когда занимался бизнесом!

Чжоу Цзысу ухмыльнулся от уха до уха на своем слегка детском лице: “Если бы наш завод можно было закончить раньше, вся тяжелая работа стоила бы того! Ты знаешь, Сяокао? Только за устричный соус мы получили более двухсот заказов! Производство устричного соуса еще даже не началось, но мы уже получили заказы на пять тысяч банок. Многие заказы поступали из известных ресторанов юга!”

- Молодой босс Чжоу, ваш бизнес действительно процветает! Интересно, есть ли возможность у этого старика помочь ресторану Чжэньсю попробовать "соленую утку", которую принесла маленькая девочка Юй? - Юань Синянь, уставившийся на половину порции соленой утки, увидел, что они болтают о делах, и несколько нетерпеливо спросил.

Юань Юньси закрыл лицо руками—не было никого, кроме его деда, кто бы так праведно выпрашивал еду! В этот момент он отчаянно желал не знать этого старика, которому не было стыдно.

Чжоу Цзысу считался лучшим другом Юань Юньси, поэтому он также довольно ясно понимал темперамент дедушки Юаня. - Дедушка Юань, даже если вас не будет рядом, этот мальчик пригласит вас, влиятельного лидера мира гурманов, прийти и дать нам несколько советов. В будущем нам обязательно нужно будет пройти ваш тест, прежде чем ресторан Чжэньсю представит новое блюдо.

Юань Синянь остался доволен словами третьего молодого господина. Он непринужденно сел за стол в главном обеденном зале. Он погладил бороду, прищурил глаза и сказал: “Девочка, ты не собираешься поторопиться и подать соленую утку?”

Чжоу Цзысу посмотрел на небо и заметил, что еще не совсем полдень. Они только что позавтракали, значит, теперь действительно собираются обедать? Он мог понять нетерпение дедушки Юаня, так как ему тоже не терпелось попробовать соленую утку. Но, они все еще должны были позволить хозяину сделать некоторые приготовления, верно?

- Дедушка Юань, как я могу позволить вам сидеть в главном зале? У меня есть отдельная комната в резерве. Пожалуйста пойдемте со мной…

- Разве вы не сказали, что отдельные номера должны быть забронированы заранее? - Что это значит? Менеджер Чжоу, ты смотришь свысока на этого старика? - Без своего статуса известного ученого Юань Синянь был просто прожорливым, упрямым стариком.

Главный менеджер льстиво улыбнулся и сказал: “директор Юань, эта отдельная комната-место, зарезервированное для нашего босса, чтобы отдохнуть. Она не используется для бронирования мест…”

- Бронирование мест для гостей? Могут ли эти чужаки сравниться с этим стариком? Наш Юньси вырос в тех же брюках, что и твой молодой хозяин! Я дедушка Юньси, так что я, естественно, также дедушка вашего босса! Как я могу считаться аутсайдером? - Юань Синянь кипел от ярости.

Третий молодой Мастер Чжоу быстро сделал вид, что ругается: “правильно! Будьте более осторожны в будущем. Дедушка Юань не посторонний! Не позволяйте этому повториться!”

- Дедушка! - Юань Юньси увидел, что дедушка хочет что-то сказать, поэтому поспешно подал ему знак хмурым взглядом.

Юань Синянь сердито посмотрел на внука и направился на второй этаж.

- Этот старик с возрастом становится все более и более ребячливым! - Увидев, что старик быстро и энергично уходит, молодой мастер Ву улыбнулся и несколько печально воскликнул.

Юань Юньси, с другой стороны, извинился перед третьим молодым мастером Чжоу.

- Старик прав. Какие у нас отношения друг с другом? Не нужно быть вежливым, как незнакомцы. Давайте все вместе попробуем новое блюдо Сяокао! Сначала я отведу Сяокао на заднюю кухню, а потом выпью с вами пару стаканчиков! - Третий молодой Мастер Чжоу похлопал его по плечу и небрежно сказал.

Губы Юй Сяокао дрогнули. - Почему группа маленьких сопляков пьет вино? Они действительно считают себя большими боссами? Тем не менее, она просто критиковала их в своем сердце и не была настолько глупа, чтобы сказать это вслух.

- Третий молодой господин, вы должны пойти развлечь своих гостей. Я сама могу пойти на кухню! - Кухня была тем местом, где Сяокао бывала больше всего в ресторане Чжэньсю. Не будет преувеличением сказать, что она могла найти дорогу даже с закрытыми глазами.

Однако третий молодой Мастер Чжоу улыбнулся и сказал: “Ничего страшного. Мы все близкие братья! Менеджер, подайте им хороший чай!”

Третий молодой Мастер Чжоу привел Юй Сяокао на тайную кухню в заднем дворе. Кроме шеф-повара Вана и его доверенных учеников, никто не мог войти в эту кухню. Другими словами, это было самое секретное место в ресторане Чжэньсю!

Увидев, что Сяокао все еще держит в руках двух уток, Чжоу Цзысу понял, что она намерена обучить методу приготовления соленой утки, поэтому он привел ее сюда.

Когда шеф-повар Ван увидел входящую Сяокао, он вел себя так интимно, но почтительно, как будто увидел своего учителя. Его непосредственный ученик тоже посмотрел на Сяокао сияющими глазами. Он глубоко вздохнул: "Это правда, что не следует судить о человеке по его внешности. Маленькая девочка из рыбацкой семьи, которой было меньше десяти лет, была

создательницей знаменитых блюд, которые содержали половину ресторана "Чжэньсю"." Если бы он не видел этого собственными глазами, то ни за что бы не поверил.

- Айо! Ты только посмотри на себя. Ничего страшного, если ты просто придешь, зачем же приносить подарки? - Шеф-повар Ван взял у Сяокао уток и пошутил.

- Эй! Дополнительное блюдо к обеду вашего босса! Если ему понравится, то об остальном мы поговорим позже! - Юй Сяокао сунула половину порции соленой утки в руки шеф-повара Вана.

Шеф-повар Ван наморщил брови, глядя на соленую утку в своих руках, и подумал: "это не просто обычная "сушеная на воздухе маринованная утка", не так ли? Как могут продукты Мисс Юй не быть изысканным блюдом? В этом должно быть что-то особенное!

- Зачем ждать до полудня? Этот толстяк не может больше ждать! Фэн'Эр, иди отпарируй его... Мисс Юй, есть еще что-нибудь, что нам нужно сделать? - Шеф-повар Ван скромно посоветовался.

Юй Сяокао покачала головой и сказала: “не выливай бульон, полученный при приготовлении утки на пару. Вместе это вкуснее! Да, кстати, там только половина утки! Директор Юань из Академии Жунсюань все еще ждет, чтобы попробовать это блюдо!”

Юй Сяокао пришлось напомнить главному повару Вану, чтобы тот не оставил себе всю соленую утку. Если бы это случилось, разве этот старик, директор Юань, не затаил бы на нее злобу? Старый сорванец, старый сорванец! Когда люди стареют, их нужно уговаривать!

Утка изначально была приготовлена в рассоле, так что она была готова в течение тридцати минут. Если бы кто-то случайно вошел в эту комнату в этот момент, он определенно увидел бы странную сцену: это было не время еды, но группа людей сидела вокруг стола и жадно смотрела на единственное блюдо на столе-соленую утку. Они были похожи на стаю волков, окруживших бедного кролика.

- Этот старик собирается нырнуть! - В конце концов, у пожилых людей кожа толще. Юань Синянь первым взял палочки для еды, схватил кусок белоснежного утиного мяса и медленно разжевал его во рту. С чуть прищуренными глазами он жевал очень медленно, и даже борода его, казалось, была наклонена вверх.

- Утка толстая, а мясо белое, нежное и плотное. Хрустящая корочка и аромат блюда приводят к бесконечному послевкусию. - Долгое время спустя, под всеобщими выжидательными взглядами, Юань Синянь постепенно открыл глаза и слегка пошевелил губами, как будто наслаждаясь восхитительным вкусом соленой утки.

Пока Юань Синянь оценивал блюдо, шеф-повар Ван уже запихнул в рот кусок утиного мяса. Попробовав его, он также дал высокую оценку: “у нее хрустящая корочка, хрустящие кости и нежное мясо. С идеальным количеством солености она жирная, но в меру, и постная, но не сухая.”

Хотя трое младших, включая Юань Юньси, не делали изысканных замечаний, они выразили свою признательность за "соленую утку" практическими действиями.

Видя, что молодые люди вот-вот съедят утиное мясо, Юань Синянь больше не успел насладиться вкусом и быстро схватил последние два куска утиного мяса. Под всеобщими завистливыми взглядами он неторопливо смаковал последние кусочки деликатеса.

Воображение Юй Сяолянь о том, какими будут дворяне, было полностью разрушено, когда он увидел, как эти так называемые дворяне почти сражаются за кусок утиного мяса. Сяокао мысленно подумала: "Он уже такой старый, но он не такой сдержанный и воспитанный, как мой младший брат!"

- Мисс Юй, вы продаете нам рецепт этой соленой утки на обычных условиях? - Главный менеджер попробовал только один кусок утиного мяса, но он не мог перестать думать об этом в своем сердце. Позже, когда "соленая утка" будет добавлена в меню ресторана "Чжэньсю", он, менеджер, определенно не пропустит ее!

Юй Сяокао взглянула на третьего молодого мастера Чжоу с легкой улыбкой и ничего не сказала.

Испытав на себе популярность жареной курицы, Чжоу Цзису, естественно, знал цену этому блюду. Он очень ясно понимал, что с жареной курицей и соленой уткой не будет преувеличением сказать, что "бизнес ресторана Чжэньсю будет процветать каждый день". Рецепты этих двух блюд были созданы этой равнодушной и сообразительной молодой девушкой. В будущем, возможно, у нее будет еще больше новых и вкусных рецептов. Если он хотел сотрудничать с ней в течение длительного времени, он, естественно, должен был принять долгосрочный план, чтобы обеспечить большую отдачу. Таким образом, купить рецепт всего за триста таэлей было невозможно.

- У меня есть предложение. Сяокао, дай мне знать, что ты об этом думаешь! - Чжоу Цзысу был человеком, который работал над важными вопросами, поэтому он быстро придумал идею для обсуждения.

Юй Сяокао посмотрела на него и все еще с безразличной улыбкой на лице сказала: “третий молодой господин, пожалуйста, говорите!”

- Давай представим себе, как ты, Сяокао, вкладываешь деньги в рецепты соленой утки и жареной курицы. В дальнейшем ты будешь получать 10% прибыли за каждую проданную жареную курицу или соленую утку. Тебе могут платить ежемесячно или ежегодно. Что думаешь? - 10% прибыли от жареного цыпленка составит пять булав, что в четыре раза больше дивидендов, которые ожидала Юй Сяокао. Поэтому можно было ясно видеть искренность третьего молодого мастера Чжоу.

Все за столом знали о горячей распродаже жареной курицы ресторана "Чжэньсю". Она получит пять булав за каждого проданного жареного цыпленка. Исходя из расчета, что минимум пятьдесят цыплят будут продаваться ежедневно, она будет получать более семисот таэлей в месяц. Через год... Даже Юань Синянь, великий ученый, который считал деньги грязью, не мог не ахнуть.

Юй Сяокао не была ненасытно жадным человеком, поэтому она с улыбкой покачала головой: “третий молодой господин, вы слишком вежливы! Я уже продала вам рецепт жареной курицы. Меня не касается, сколько вы зарабатываете. Хотя я дочь крестьянской семьи, я все еще могу придерживаться двух слов: "искренность и честность"!”

Юань Синянь погладил свою красивую бороду и мягко кивнул. Не многие люди смогли бы отказаться от годового дохода в тысячу таэлей. Как и следовало ожидать, воспитание этой семьи Юй было совершенно особенным. С такой старшей сестрой характер Юй Фана тоже был бы не так уж плох. Юань Синянь не мог не думать о том, чтобы принять этого ученика, как своего последнего ученика.

[1] ребенок с умными и интеллигентными родителями справится лучше, чем ребенок с тупыми и глупыми.

http://tl.rulate.ru/book/25879/991228