

Глава 112

Булочки с карри готовы!

« - Отлично, готово.»

Кажется, хорошо получилось? На первый взгляд такие же, как те, что я видел когда-то в магазинах.

- Наставник, оставь дегустацию мне.

- Оу-оу-оу-оу!

Когда я поместил булочки в сетки, чтобы масло стекло, эти двое, несомненно желающие съесть всё, что только можно, непрерывно махая хвостами приближались всё больше.

- Подождите немного. Ещё жирновато.

- Э-э...

- Оуу....

Полны нетерпения, они уселись перед булочками, ожидая. Видя, как они смотрят, я подумал, что надо закончить как можно скорее.

В этих я использовал свинину, обжаренную во фритюре до золотой корочки — классические булочки с карри. А в тех, с говядиной, в тесто домешано немного перца, поэтому они красные, средней остроты. Вон те — очень острые, с курицей и травой, напоминающей петрушку — она дала отличный привкус. Я приготовил по шесть булочек каждого типа.

Булочки должны пролежать на сетях где-то 15 минут, и когда немножко остынут, будут готовы.

Половина булочек отправится в Кулинарную гильдию как образцы, помещу их в Пространственное хранилище. Остаток — закуска для Фран и Уруши, истекающих слюной.

- Всё, можно кушать.

- Да!

- Оуу-оуу!

Услышав команду «можно», эти двое тут же бросились к булочкам.

- Ум-ум-ум.

- Ом-ном-ном.

За три укуса классических булочек не стало. Фран и Уруши, набив рот булочками как можно плотнее, выражали свои впечатления.

« - И как вам?»

- Это лучше всего. Рис с карри превосходный, но булочки с карри — это совершенство.

- Оуу!

Превосходный, совершенный.. это что, манга для гурманов? Ладно, главное, что вкусно.

- Эти тоже вкусные.

- Оуу.

- Уруши, тебе эти больше нравятся? А тебе как, Фран?

- Сложно сказать, и те, и те вкусные.

Средней остроты и для Фран нормальные. А как насчёт очень острых?

- Остро. Но вкусно. Но остро.

- Оу-оу-оу!

Всё таки, Фран больше нравятся средней остроты. А Уруши больше всего понравились самые острые.

Что же делать с соотношением? Если кто-то сразу выберет самые острые... В первый день сделаю 50/50 классических и средней остроты. Возможно, тогда на следующий день они уже станут темой для обсуждения.

« - Со вкусом вроде бы всё хорошо, идём в Кулинарную гильдию.»

- Хорошо.

В гильдии нас провели в просторное подземное помещение. Потолок был так высоко, будто это спортивный зал.

- Здесь показывают свои ингредиенты. Вы не против? Если нужно транспортировать, то вон через тот вход можно...

- Всё нормально.

- Правда? Не может же столько всего поместиться в инвентарь...

- Хм. Ладно, показываю.

- Э?! Эээ?

Вот так вот. Фран посмотрела на пустые руки и начала доставать из инвентаря ингредиенты. Сначала, наверное, сложилось впечатление, что она достанет часть, а остальное просто где-то на складе.

Похоже, что не редкость, когда участники показывают основные ингредиенты, но для оценки общего количества просто приглашают представителя Кулинарной гильдии на склад.

Так что неудивительно, что персонал был немного шокирован, когда Фран доставала из Пространственного хранилища всё больше и больше всего. Но надо отдать им должное, вспомнив о работе, они быстро отошли от шока.

Началась оценка.

« - Овощи, мука, а в этом бочонке — масло? Ах, ещё специи, много их.»

Всё тщательно записывалось.

- Это магическая вода? Какая роскошь. Ох, мясо Демонических зверей? Оо, это же Гуллинбурсти, и Апис, и Гуллинкамби!

Проверка продолжалась ещё час, и в результате наши материалы оценили в 15 000 золотых. Если использовать весь запас ингредиентов, то из них получится 30 000 булочек. То есть себестоимость одной булки — 5 золотых. Мы будем продавать за 10, так что надбавка — 50%. Даже больше, чем мы предполагали.

Себестоимость позволяет нам участвовать. Будь это на Земле, то пришлось бы ещё потратиться на расходы за электрику, оплату участия, всё свелось бы к обычному бизнесу.

Поскольку участники — высококлассные кулинары, для них вкус важнее всего, поэтому ценой они чаще всего пренебрегают, и в итоге стоимость их блюд довольно высокая.

Если цена на товар будет низкой, продажи — высокими, так что, думаю, шансов на выигрыш у нас немало.

Кстати, а расходы на посуду, персонал, и всё такое, в конкурсные расходы не входят. Они остаются на ответственности самих участников. Но использовать слишком уж изысканные вещи тоже считается плохим тоном. Вроде бы в одном из конкурсов участник наливал дешёвый суп в дорогого вида тарелки, таким образом привлекая клиентов. В общем, в конце концов это попало под запрет. Ну, оно и правильно.

- Что же, теперь оценим образцы блюд.

- Да.

- Приятного аппетита!.. Хо-хо. Это вкусно! И так необычно!..

Ох уж эта Кулинарная гильдия: даже обычный персонал так тонко понимает и то, какие вкусные эти булочки, и какие необычные. И остальные тоже — откусив какой-то кусочек, начали согласно кивать.

- Вот как. Вы приготовили интересное, необычное блюдо. К подготовленным ингредиентам у нас нет вопросов.

Похоже, пока они ели, определяли ингредиенты. Это навык Язык аналитика. Просто кушая, они понимают, с чего приготовлена эта еда. Точно какая-то кулинарная манга.

После этого нам показали нашу лавку. Кулинарная гильдия подготовила несколько, так что мы смогли выбрать.

Выбрали мы лавку, в которой для готовки был только стол, но зато в ней была огромная витрина. Так здесь смогут разместиться трое работников.

Изготовление вывески для лавки можно передать Кулинарной гильдии, достаточно указать дизайн. Раз уж мы называемся «Чёрный хвост», то на вывеску решили сделать в виде хвоста чёрной кошки, ну и самого названия.

Осталось только показать им рецепт?

- Вот, прошу.

- Хо, верно, ещё рецепт. Мы ответственно о нём позаботимся.

- Это всё?

- Д-да. Вы так легко расстаётесь с рецептом.

- ?

- Ну, обычно, когда отдают рецепт, то ещё какое-то время колеблются. И большинство ложит его в конверт.

Мы записали его на бумажке для заметок. Понятно, почему сотрудник гильдии в растерянности.

- А особенно, когда это вот такой оригинальный и необычный рецепт, все скандалят и очень переживают о том, не будет ли утечки.

- Всё нормально. Я вам доверяю.

- Безусловно, мы не допустим, чтобы он попал в руки посторонних.

- И хорошо.

Ну в общем-то, если рецепт карри и попадёт к кому-то ещё, я не буду сильно переживать. Потому что не я его придумал. Просто одолжил у кого-то с Земли, так что и особой привязанности к нему не имею.

Да и в деньгах мы не нуждаемся, так что если кто-то на нём заработает — не жалко. И вообще, как по мне, то выгоднее будет заниматься добычей и продажей мяса Демонических зверей.

А к тому же, если карри распространиться по этому миру, возможно в конце концов родится его уникальный, оригинальный вариант. Думаю, это больше порадует Фран.

Другими словами, я не собираюсь специально его распространять, но если вдруг так получится, переживать из-за этого тоже не буду.

« - Ну что, возвращаемся и готовимся? »

- Да.

Будем всю ночь готовить булочки с карри. План таков: для начала сделаем пять тысяч с каждым вкусом и поместим их в Пространственное хранилище. Та часть, что будет на витрине — только для привлечения покупателей. Часть для продажи мы заготовим наперёд. Так мы сможем заниматься продажами, без надобности готовить добавку.

В худшем случае, булочки просто станут закуской для Фран и Уруши.

- О, это же малышка Фран?

- Колберт! Ты почему здесь?

Колберт окликнул нас в холле Кулинарной гильдии.

- Вообще-то я тебя искал! Ты говорила, что будешь сегодня здесь, вот я и ждал. Конкурс уже скоро, а? Подумал, может смогу чем-то помочь.

Колберт тяжело дышал и навис над Фран в ожидании ответа. Ох, как же он полон энтузиазма и желания помочь.

- Не, ну правда, я только помочь хочу! И ни в коем случае не собираюсь воровать рецепты господина Наставника или что-то в этом роде!

А, вот оно что. Ну, если просто помочь, то всегда что-то найдётся.

« - Наставник? Что делать? »

« - Ну всё равно нам это нужно, может спроси его, нет ли кого то для продажи? »

Вообще мы собирались попросить об этом Люсиль, но если это будет Искатель, то и охрана не нужна.

- Ну, мы ищем продавца на конкретные дни. Чтобы умел хорошо считать, ну и если готовить умеет — тоже хорошо. Нужно трёх.

- Оставь это мне! Завтра соберу!

- Мы хорошо заплатим.

- Я понял. Тогда тем более без проблем. Я организую вам лучший персонал!

Значит, с продавцами тоже разобрались. До начала конкурса ещё 2 дня. Сделаем лучшие булочки с карри!

« - Фран, ты мне pomoжeшь? »

- Да! Буду стараться!

« - Уруши, будешь нашей охраной? »

- Оуу-оуу!

Перевод: Ната

<http://tl.rulate.ru/book/292/55917>