Выбирая между прямой трансляцией и открытием ресторана, Линь Ии больше склонялась к последнему.

Однако, найти ресторан — это не то, что можно сделать за короткий промежуток времени. Ей также придется учитывать местоположение при выборе. Он не мог быть слишком далеко от дома. Было бы лучше, если бы он находился близко к детям, чтобы ей было удобно отправлять их и забирать после занятий.

Поскольку она еще не подготовила юридические документы, необходимые для создания ее бизнеса, она посмотрела несколько наиболее популярных сайтов, которые рекомендовал ей сын.

Линь Ии не знала точно, насколько популярны прямые трансляции.

Она скептически отнеслась к предложению Мэн Юйжаня. Однако было бы неплохо обратить внимание на соответствующую информацию, прежде чем открывать ресторан.

Yaxing — ведущая платформа прямого эфира в Китае.

Говорили, что на этой платформе были десятки тысяч активных стримеров. Эти стримеры освещали темы любого рода, и с каждым днем появлялось все больше и больше видео. Число зрителей также росло. Эта платформа стремительно набирала популярность.

Поскольку Линь Ии поставила перед собой цель, связанную с едой, она, естественно, должна была обратить внимание на видео про нее.

По сравнению с другими типами видео-блогеров, было относительно немного тех, которые были сосредоточены на еде. Одними из самых популярных были люди, которые ели пищу.

В последнее время наблюдался рост популярности видео с людьми в прямом эфире, которые сами ели изысканные блюда. Выглядело это так: стримеры смотрели на камеру во время еды и полагались на свою способность наслаждаться едой на камеру, чтобы повысить просмотры и получить награды.

После того, как Линь Ии просмотрела видео по теме, она обнаружила, что было больше людей, которые транслировали себя, поедая пищу, и меньше людей, готовящих еду.

На самом деле, было легко понять, почему это произошло. По сравнению с поеданием, приготовление пищи требовало определенных навыков. Если бы у вас не было настоящих кулинарных навыков, чтобы продемонстрировать их, это выглядело бы не очень хорошо,

Кроме того, у каждого были свои уникальные способы приготовления пищи. Если бы вы научили других людей вашим методам приготовления пищи вместо того, чтобы открыть свой

собственный ресторан, разве это не было бы разоблачением ваших коммерческих секретов?

Разве это не разрушило бы средства к существованию учителя, который учил учеников?

Однако Линь Ии не заботилась об этом.

Хотя одним из факторов, по которым первоклассный повар мог приготовить вкусную еду, был их собственный набор техник, было еще кое-что, что играло большую роль. А именно — их опыт в кулинарии позволял им готовить пищу, которую затем бесконечно восхваляли, даже при условии использования простых ингредиентов и без каких-либо сложных методов приготовления.

Большинство блюд, которые она готовила для детей, были обычными домашними блюдами. Причина, по которой еда выглядела хорошо на фотографиях, заключалась в том, что Линь Ии была экспертом по приготовлению и знала, как обращаться с едой, поэтому еда выглядела аппетитной и изысканной, как будто их доставили из элитного ресторана.

В это время Линь Ии уже зарегистрировалась на платформе прямой трансляции.

Она не спешила снимать свое первое видео. Ей все еще необходимо сделать некоторые подготовительные работы.

Это было похоже на то, как шеф-повар подбирает ингредиенты перед приготовлением и думает о том, какие инструменты и приправы он будет использовать, чтобы получить окончательный результат.

Даже если она просто показывала процесс приготовления блюда, уровень сложности должен был медленно увеличиваться. Она не могла сразу перейти к приготовлению более сложных блюд, таких как «Осколки пяти ароматов» или «Будда, прыгающий через стену». Первое блюдо проверяло навыки владения ножом, а второе — способность контролировать температуру и степень готовности пищи. Если бы у вас не было достаточного опыта, вы не смогли бы успешно приготовить ни одного из этих блюд.

Приготовление пищи требовало постепенного развития мастерства.

Современные люди жили в быстром темпе и были заняты работой. Как часто у них будет время готовить для себя?

Тем не менее, было все еще много людей, которые были готовы и заинтересованы в приготовлении пищи, несмотря на ограничения образа жизни.

Среди ее потенциальных слушателей были также домохозяйки и люди среднего и пожилого возраста. Если бы она показала им, как готовить вкусные блюда простым способом, они,

вероятно, были бы счастливы попробовать.

Имея общее представление о том, что она хочет делать, она временно отложила это дело, чтобы пойти приготовить что-нибудь для своих детей.

http://tl.rulate.ru/book/29793/748101