Чай с молоком à молочный чай.

Глава 53. Оборудование и сырье.

Просидев некоторое время на корточках перед магазином молочного чая и не найдя решения своей проблемы, Ли Баохуэю не оставалось ничего, кроме как подойти и спросить: «Старшая сестра, вы все еще нанимаете работников?».

Молодая женщина в магазине, которой было на вид около тридцати лет, бросила на стоящего перед ней утонченного молодого человека короткий взгляд: «Нет».

Ли Баохуэй был немного разочарован и спросил: «Старшая сестра, ваша семья управляет этим магазином?».

Работница покачала головой: «Нет, я просто работаю здесь».

Услышав это, Ли Баохуэй сразу посветлел, подумав, что хорошо, что она не владеет этим магазином: «Тогда, старшая сестра, как давно ты работаешь и сколько тебе платят в месяц?».

Женщина сухо улыбнулась: «В этой сфере недолго, всего два или три года, а в этом магазине только восемь или девять месяцев, предыдущий магазин закрылся из-за малого дохода. Зарплата 1200 юаней в месяц, и не высокая, и не низкая, средняя».

1200?

Ли Баохуэй размышлял: ‘Это то, что нужно. У нее трехлетний опыт работы в этой сфере, так что, если я ее найму, то буду платить 3000 юаней в месяц, а также сделаю ее моим менеджером. Это должно сработать’.

Ли Баохуэй улыбнулся, и больше ничего не сказав, ушел.

Женщина только посмотрела на спину Ли Баохуэя и улыбнулась, подумав, что тот пришел искать работу.

…….

Конечно, «жемчуг» в молочном чае не является жемчугом, он просто изготовлен, в основном из маниоковой муки, муки из сладкого картофеля и другой муки с карамелью.

Затем идет сухие сливки, которые является основным ингредиентом, и без них не обойтись. (п.п.: именно сухие, которые сделаны из растительных жиров, а не из коровьего молока. В основном они из пальмового, кокосового или пальмоядрового масла)

Дальше идет чай, в основном используют красный и зеленый.

Зеленый чай отличается утонченным ароматом, а красный - сильным вкусом.

(Черный чай в Китае называется красным чаем, так как в заваренном виде имеет красный оттенок)

……

Ли Баохуэй отправился в мебельный магазин, и купил там кровать, стол, шкаф, и поставил все это на втором этаже.

Мебельный магазин сам привез всю мебель и доставил все на второй этаж магазина Ли Баохуэя.

Конечно, Ли Баохуэй заплатил за доставку, а также за погрузку и разгрузку.

Двое грузчиков быстро расставили мебель Ли Баохуэя, как и ожидалось, они часто делают эту работу, так что ему не о чем было беспокоиться.

Уставший Ли Баохуэй лег на кровать, и уставившись в потолок, задумался: «Только когда я начал подготавливаться к открытию магазина, я понял, что есть много вещей, к которым нужно подготовиться до его открытия».

Возьмем, например, молочный чай, прежде всего, нужно купить морозильник и ледогенератор, чтобы в жаркие дни делать холодную воду, а зимой горячую*, но также нужно купить сырье, для этого понадобиться немало времени.

П.п.: но эти два прибора только для холодного чая. Ошибка автора?

Ли Баохуэй немного подумал, поскольку магазин чая с молоком только что открылся, было невозможно делать любые виды молочного чая, поэтому пока он будет делать только три вида напитка.

Первым будет, конечно же, жемчужный молочный чай.

Вторым – молочный красный чай.

Третий – молочный зеленый чай.

Что касается молочного чая с фруктами, то Ли Баохуэй не собирался их готовить в данный момент.

«Цзинь! Хозяин открывает магазин молочного чая, вы можете войти в системный магазин, чтобы купить производственный инвентарь и ингредиенты, эта система гарантирует, что вы будете довольны».

Ли Баохуэй внезапно просветлел, он беспокоился об этом, но когда услышал, как идеальная система говорит об этом, то почувствовал облегчение от того, что она поможет избавиться от долгих покупок: «Система, у тебя действительно все есть?».

«Конечно! Когда эта система хоть раз обманывала вас?».

«Хорошо!»

Ли Баохуэй был очень рад, и сразу же кликнул на системный магазин, и найдя категорию оборудования для приготовления молочного чая, нажал на нее, внутри действительно было оборудование для приготовления молочного чая.

Но неожиданным было то, что это оборудование были не обычными приборами, а скорее машинами.

Многофункциональными машины для приготовления молочного чая.

Затем Ли Баохуэй нажал на описание функций машины, машина называлась «Многофункциональная машина для приготовления молочного чая». Основная функция - изготовление льда, холодной воды, горячей воды, теплой воды, сортировка и полуавтоматическая регулировка молока для обеспечения вкуса и количества.

После осмотра машины выяснилось, что есть всего три ее вида: малая, средняя и большая.

У Ли Баохуэя был только небольшой магазин поэтому, конечно, он не мог использовать средние и большие машины, так что он планировал купить маленькую машину.

Когда он взглянул на цену маленькой машины, она оказалась действительно высокой, маленькая машина стоила 1 миллион за единицу. Средняя машина стоит дороже - 5 миллионов за единицу. Большая машина уже стоит 10 миллионов за единицу.

Ли Баохуэй нажал на маленькую машину и купить ее.

Покупка удалась.

Потрачено 1 миллион юаней.

Ли Баохуэй почувствовал боль в своем сердце.

Предмет был помещен в кольцо хранения, пожалуйста, проверьте его.

Ли Баохуэй сразу же достал из кольца машину, сделанную из белого железа, она была не тяжелой, всего около 30 цзинь (15кг).

Посмотрев на нее еще раз, он увидел, что она точно такая же, как и была показана в системном магазине, так что он почувствовал облегчение.

Следующим шагом было приобретение сырья для изготовления молочного чая, которое также было доступно в системном магазине.

Ли Баохуэй немедленно открыл системный магазин снова, для начала, чтобы купить чай. Глянув на категорию зеленого чая, он увидел всего несколько сортов, а именно девять.

Чем выше качество сорта, тем дороже сам чай.

Зеленый чай первого сорта, 1 мешочек (500 грамм) стоит 100 юаней. Зеленой чай второго сорта, такого же веса стоит уже 200 юаней, и так далее, до чая девятого сорта, который уже стоит 900 юаней за пол килограмма.

Конечно, качество чайных листьев также определяет и вкус самого чая.

Нужно заниматься прибыльным бизнесом, иначе о просто на просто прогорит.

Во-вторых, если стоимость молочного чая будет высока, то мало кто будет его покупать, так что для того, чтобы избежать этого, Ли Баохуэй решил для начала купить зеленый чай первого сорта, чтобы попробовать сначала его, и если вкус будет отличный, то можно будет использовать его дальше.

Поэтому он заказал всего три мешочка (1,5 кг) зеленого чая первого сорта, потратив 300 юаней.

А затем купил столько же красного чая, также потратив 300 юаней.

Всего шесть мешочков (3 кг) красного и зеленого чая, стоимостью 600 юаней.

В ориг. написано, что он дважды купил зеленый чай, но в след. Предложение уже красный. Я изменил на красный

Ли Баохуэй снова испытал сердечную боль.

Хорошо то, что большая часть молочного чая - это вода, прибыль будет все еще довольно велика. Ли Баохуэй повеселел, когда подумал, что как только он откроется и дела пойдут в гору, он сразу же вернет вложенные до этого деньги и заработает даже больше, поэтому его

настроение естественно улучшилось.

Ли Баохуэй снова заглянул в системный магазин, чтобы купить «жемчуг» и сухие сливки, что являются одними из главных ингредиентов для изготовления жемчужного молочного чая.

«Жемчуг» и сухие сливки также делятся на сорта от одного до девяти, а цена, как и у чая.

Ли Баохуэй купил шесть мешочков «жемчуга» и шесть мешочков сухих сливок первого сорта, всего двенадцать мешочков (6 кг), стоимостью 1200 юаней.

Таким образом, с учетом стоимости красного и зеленого чая было потрачено в общей сложности 1800 юаней.

Конечно, самое главное в молочном чае – это сахар. Он является главной вкусовой добавкой и без него невозможно приготовить большую часть видов молочного чая.

Как раз в системном магазине также есть «сахар» разных сортов. Первый сорт «сахара» - это белый сахар, второй – карамель, третий – османтусовый сахар, четвертый – жасминовый сахар, пятый - сахар сирени, шестой – сахар розы, седьмой – сахар цветов сливы, восьмой - пионовый сахар, девятый – сахар снежного лотоса* Цена сахара, как и у зеленного чая, но на высших сортах дороже.

Как я понял тут не чисто сахар, а его смесь с чем-то

настоящее название Соссюрея обернутая, является священным растением в Китае, как и женьшень

Ли Баохуэй также купил шесть мешков первосортного белого сахара (3 кг), потратив 600 юаней.

В итоге.

Были приобретены ингредиенты и машина для приготовления жемчужного молочного чая, и теперь Ли Баохуэй готов открыть свой бизнес.

Внимание! Этот перевод, возможно, ещё не готов.

Его статус: перевод редактируется

http://tl.rulate.ru/book/37808/1597557