Глава 3: Королевский инстинкт

Несмотря на обещание Цуй Шушу, часть работы Цуй Цичао все еще приходится выполнять самостоятельно, например, регистрация компании, обработка бизнес-лицензий и других документов, подготовка документов для столовой, меню и другой информации.

Что касается сотрудников, Цуй Шушу уже напомнил ему, что бывшие сотрудники столовой фактически заключил контракт с диспетчерской компанией. Если он хочет принять участие в торгах, дядя может помочь ему связаться и напрямую нанять первоначальный персонал, что избавит от множества хлопот.

Цуй Цичао не очень знаком с этим местом, поэтому он, естественно, согласен.

Он рассчитывает свой первоначальный капитал в зависимости от классификации виртуальной плоскости и заданных ему настроек. На счету достаточно средств, чтобы гарантировать раннюю работу. Когда столовая будет в рабочем состоянии, это принесет пользу.

С столовые не работают за пределами страны, и строго запрещено собирать деньги. Преподаватели и учащиеся оплачивают карточку питания студенческого городка и будут согласовываться с отделом школьных финансов в конце каждого месяца.

Конечно, это не было целью Цуй Цичао, который внимательно рассматривал план столовой, готовый к участию в торгах.

Столовая находится по обе стороны студенческого общежития, одна сторона примыкает к дороге, а другая сторона обращена к низким горам школы, верхнему краю небольшого парка для посещения и отдыха студентов.

Здание столовой имеет пять этажей, включая подвал, в котором находится кухня, холодильник, различные помещения обработки и т. Д. На первом, втором и четвертом этажах расположены рестораны, а также есть кухни, офисы, конференц-залы и т. Д. несколько тысяч квадратных метров.

Цуй Цичао едва удовлетворен этим, и он больше сосредоточен на всем кампусе С.

В том месте, где он живет, людям трудно иметь такое большое пространство для посадки. Поэтому технологию виртуального мира всегда называли будущим направлением человека. Возможно, позднее такая технология будет доступна простым людям.

Когда Цуй Цичао посмотрел на неё, то почувствовал, что импульс его тела едва ли можно остановить. Кровь, унаследованная от древнего императора, разбудила ярость короля, и ему необходимо место для высвобождения этого.

……

Компания LJJ действительно серьезно относится к Цуй Цичао, они не хотят составлять сценарий, но тайно устанавливают время после окончания регистрации, а затем устраивают сотрудника или Цуй Шушу, чтобы помочь.

- В любом случае небо всегда лучше.

Кто знал, что Цуй Цичао использовал этот плагин для своей столовой, и если Лин Лин узнает

об этом, то ее вырвет кровью.

При поддержке Цуй Шушу, Цуй Цичао не сомневается, что выиграет тендер и станет оператором проекта C Day Cafeteria. Оригинальное оборудование и ингредиенты столовой были проданы ему бывшим владельцем.

Сотрудники столовой показали слабый и растерянный взгляд, когда увидели Цуй Цичао, державшего пшенный перец в горшке.

Имя «Цуй» является более чувствительным, так как основной является та же фамилия. Каждый раз, когда они слышали об этом Цуй, он учился за границей. Теперь, когда они видят его, он выглядит красиво, и костюм более заметен на этой длинной талии и ногах, что заставляет людей задаться вопросом: почему такой человек выбрал бы управлять столовой?

Мало того, но г-н Цуй также обсудил с диспетчерской компанией, пересмотрел контракт и поднял зарплату для всех. Теперь они немного не в себе.

— Привет всем, моя фамилия Цуй, Цуй Цичао. Я только что посмотрел на оригинальные правила, и мы будем использовать их. - Представление Цуй Цичао достаточно просто, не говоря уже о том, что даже не было новых приказов, ничего.

Он не знакомился с персоналом, не пробовал еду, не понимал бизнес-ситуацию, но впервые издал директиву. "Я буду беспокоить всех, чтобы выращивать горшечные растения вместе, газон наружной столовой также должен быть уничтожен."

Все: "???"

Ли Тинмэй, шеф-повар в окне первого этажа, сказал то, что все думали: "Шеф Цуй, зачем ты это делаешь?"

Цуй Цичао взглянул на нее и сказал: "Просто создаейте источник (продукта) и сократите расходы. Я видел овощи в холодильнике, и я надеюсь, что эти места будут заменены перцем."

Сотрудники кафетерия смотрели друг на друга и не были удивлены таким подходом. Люди из Хуаксия любили сажать лук, чеснок и перец, но из уст г-на Цуй это казалось неуместным, он гораздо более высокого класса, чем обычный человек. Даже комнатные растения нужно заменить перцем ...

Цветочные горшки внутри и снаружи столовой фактически размещены школой равномерно. Время от времени люди из цветочной компании привозят новые свежие цветы для замены.

И газон в том числе является частью проекта по озеленению. Согласно здравому смыслу, их не следует трогать.

Однако думая об отношениях между президентом Цуй и шефом Цуй, это также входят в сферу деятельности кафетерия. Нормально их заменить?

Чтобы похвастаться перед новым боссом, все были на мгновение смущены в своих сердцах, но немедленно действовали, очищали семена, высушивали, вытащили горшечные растения и пересадили их.

Цуй Цичао указал в сторону и почувствовал удовлетворение в своем сердце. Кажется, он обладает врожденной чувствительностью ко всему процессу имплантации. Расчет времени

каждой посадки имеет свою концепцию и даже предъявляет требования к технике.

Некоторые семена чили уже были высушены на солнце раньше, и их можно использовать немедленно. Цуй Цичао остановил их, когда семена хотели посадить. "Влажности почвы недостаточно, при первом поливе относительное содержание воды составляет не менее 70%, а глубина - 50 см. После посадки фиксируется одиночная линия, расстояние между линиями составляет 77,5 см "

Работники столовой были ошарашены.

Некоторые из них выросли в сельской местности, и у них также была земля в собственных домах. Они думали, что г-н Цуй будучи лидером группы, будет просто командовать. Они не ожидали, что он проведет так много исследований о выращивании овощей?! И что узнает столь точные детали!

Данные могут быть не точными, но в большинстве случаев перец любит влажную почву.

По просьбе Цуй Цичао все использовали почти межстрочный интервал линейки.

— Эй… Это, что это? У тебя есть что-нибудь поесть?

Цуй Цичао услышал звук, говорящий - студент в очках, со стедунческим в руке и пустым выражением лица. На самом деле прошло десять минут с момента поставки. Во время праздника изначально было мало учителей и учеников, и все в ресторане с сомнением смотрели на студента.

— Это студент. - Цуй Цичао использовал столовую как ферму, но до сих пор помнит, что главная задача столовой - кормить людей университета С. Он посмотрел на студента. - "Рабочие часы прошли."

— Ах, да ... - Мэн Чанг неловко сказал: "Учитель, я опаздываю на урок, и просто хочу посмотреть, есть ли остатки.

Цуй Цичао бросил на него странный взгляд. "Я не учитель."

Мэн Чанг еще более смущен. Костюм и кожаные туфли Цуй Цичао выглядят внушительно. С первого взгляда он кажется учителем. Даже профессором, ксли не его юность: "Извините, я думал, вы были учителем."

— Я работник столовой.

— ... - Мэн Чанг подумал: работник столовой? Что означает, что столовая № 1 использовала средства поиска модели, чтобы конкурировать со столовой № 4 для привлечения студентов?

В это время сотрудники кафетерия были заняты, Цичао сказал: "Подожди, я посмотрю, есть ли еще что-нибудь поесть, и разогрею для тебя."

Мэн Чанг улыбнулся, чтобы не плакать: "Да."

Сейчас он был очень уверен, что этот красивый парень - человек столовой - только люди столовой могут греть для студентов остатки!

……

Цуй Цичао обычно отказывается от кухонных кухонных плит из-за интереса и сам готовит некоторые блюда, но он не знает о еде здесь, потому что кухонная посуда соответствует этой эпохе.

Все остатки на этом этапе были обработаны, есть еще несколько жареных куриных ножек и немного вегетарианского жаркого.

Цуй Цичао некоторое время задумчиво смотрел на остатки. После пробуждения крови его чувствительность к еде также возросла. Точные расчеты не только по масштабу посадки, но и по вкусу.

Вкус также является чрезвычайно важным критерием совершенствования сельского хозяйства из поколения в поколение.

Он попробовал жареные куриные ножки и вегетарианский жареный белый рис и был уверен, что делать. Жареная кожура куриной ножки была удалена, а затем нарезана кубиками. Немного оригинального жареного зеленого лука было на самом деле сырым, и только около семи были созревшими, масла также было очень много. В глазах Цуй Цичао не было дефектов.

Цуй Цичао нагрел масло. После того, как лук и имбирь были поджарены, куриные ножки и белки были вылиты в горшок. Перец с горшочка был собран, нарезан и посыпан.

Благодаря тонкому восприятию и контролю ингредиентов Цуй Цичао, после приготовления блюда, тарелка с куриной настойкой была слегка заполнена маслом снизу, близко к краям ингредиентов, а внешнее дно блюда было еще белым. Жареная желтая курица сверху, желтовато-белая, пряный красный чили и зеленая куркума делают простое домашнее блюдо ярким, не жирным, а скорее освежающим.

Это освежающее блюдо создано благодаря изысканному контролю. Цыпленок в этом блюде белый, а масло, ингредиенты и жар - все идеально. Этот вид контроля отличается от ощущения обычного старого шеф-повара, который готовит круглый год. Цуй Цичао полагается на собственное понимание, расчет и вкус ингредиентов. Для обычного блюда столовой, простых кулинарных навыков Цуй Цичао достаточно.

Он сделал еще одну миску риса - и в то же время с глубоким презрением посмотрел на неё, положил на поднос и вышел к студенту.

……

Из-за сидячей позы, прежде чем Мэн Чан увидел блюдо, он впервые почувствовал соблазнительный аромат. Если он почувствовал запах значит, что блюдо готово к обеду.

Вообще говоря, еда в столовой делится на легкомысленную или странную, и иногда она может показаться нормальной. Этот вид аромата, который достигает «привлекательности», заставляет Мэн Чанга немного скептически относиться к его нюху.

Цуй Цичао положил еду. "Можете ли вы есть острую пищу? Я добавил немного чили."

Неудивительно, что этот аромат немного пряный. Слюна Мэн Чанга выделяется в большом количестве, бессознательно кивая, подбирая палочкой несколько куриных ножек.

Оригинальные куриные ножки, который слишком соленые и обжарились, замочили соевым соусом до слегка обожженного желтого цвета после приготовления, и ингредиенты вливаются в аромат, плюс правильный пряный вкус чили, как последний штрих.

Глядя на это у Мэн Чанга вспыхнул аппетит.

Он взял еще один кусок зеленого лука, что был разрезан на мелкие кусочки и дважды разбит. Есть также сладость овощей, и слияние вместе просто нейтрализует жирное чувство.

— О… - После нескольких глотков жевания вспыхнул пряный вкус чили. Хотя этого было немного, этого было более чем достаточно остро, для южанина Мэн Чанга.

Пряный вкус этого перца отличается от того, что он пробовал раньше. Оно острее обычного чили. Как сказать точнее? Это острота поражает душу!!

Тем не менее, чем острее, тем больше хочется есть, стимулируется выделение слюны, щеки горячие, лоб потеет, но вы не можете не хотеть больше, можете только облизать рот и почувствовать, что этого всё еще мало.

Когда Мэн Чанг съел половину миски и снова поднял глаза, то обнаружил, что красивый парень уже ушел. Вероятно, он ушел с другими людьми. В конце концов, он сказал, что был сотрудником столовой ... и так далее.

В это время Мэн Чанг внезапно проснулся, человек столовой? Кстати, это блюдо в столовой!

Мэн Чан чуть не сфотографировал оставшуюся половину блюда и отправил ее классной группе: "Студенты, я в кафетерии, и красивый приятель дал мне это блюдо. Это вкусно."

В одно мгновение появилось еще несколько ответов.

— Ха.

— Ха.....

— А!

http://tl.rulate.ru/book/43784/1009495