

Вывеска ресторана была изготовлена старым господином Вэнем. По горизонтали располагались три больших иероглифа «Пища небес», четкие и элегантные, а в правом нижнем углу были выбиты две личные печати с разными шрифтами. Несмотря на простоту, в ней чувствовалось величие. Что уж говорить об используемых материалах, Гу Инь все равно их не узнала, но почувствовала, что эти блестящие деревянные панели, висящие над входом в ее собственный ресторан, поднимают уровень всего заведения.

За день до открытия старый господин Вэнь также предложил нанять кого-нибудь исполнить танец льва. Гу Инь даже почувствовала волнение. Конечно, чем оживленнее открытие, тем лучше, а после просмотра множества сериалов с праздничными танцами льва, кто бы не захотел увидеть их своими глазами?

Поинтересовавшись ценой, Гу Инь могла только с сожалением отказаться.

Конечно, расходы на рекламу были определенно необходимы. Гу Инь продлила аренду ларька на пирсе на месяц, но туда никто не ходил. Она всего лишь установила табличку с указанием местоположения и времени открытия своего нового ресторана, а затем ей пришла в голову идея с самым распространенным методом в будущем - раздавать листовки.

В это время еще не было широкого использования печати, и если кто-то сам не платил за печатную форму, было бы более рентабельно платить за ручное копирование. Позже эту работу взял на себя Ву Ань. В любом случае, ему приходилось практиковаться в каллиграфии дома каждый день. Гу Инь не требовала красивого написания, лишь хотела, чтобы это было понятно простым людям.

За полмесяца он написал в общей сложности 100 листовок. Хотя их количество не казалось большим, но в городе было немного грамотных людей, и их было достаточно, чтобы раздать листовки в богатых районах рядом с родовыми домами Вэнь и Ван.

Гу Инь дала Ву Аню сотню медных монет за работу. Сначала он не хотел брать, но в конце концов Гу Инь уговорила его, и он передал их Ван-ши, а Ван-ши вновь передала Гу Инь, так что эти сто монет курсировали в руках трех человек.

Работу по раздаче листовок выполнял Гу Е, который обычно любил бесцельно гулять по городу каждый день. Раздача листовок для него была просто приятным дополнением к прогулкам. Он даже не согласился на оплату, сказав, что у него не хватает места в кошельке, и пусть мама побережет деньги, пока он не найдет себе невесту.

Когда Гу Инь и Ван-ши слышали это, они не могли удержаться от смеха. Ван-ши посмотрела на его маленькое, похожее на фасоль тельце и спросила:

- Ты хоть знаешь, что значит жениться?

Гу Е покачал головой:

- Не знаю, но говорят, что, когда ты становишься старше, тебе нужно жениться и тратить много денег.

Эта шутка смешила Гу Инь и Ван-ши до дня открытия.

Утром Гу Инь велела развесить кучу украшений, затем она вместе с управляющим Чжоу вышла и произнесла несколько формальных фраз, что можно было считать завершением простой церемонии открытия.

Благодаря некоторой огласке волна популярности «Кондже старого господина Вэня» еще не спала, и многие уже знали об этом. Они пришли занимать очередь заранее. После входа в ресторан посетителям сразу бросилось в глаза новое оформление. Внутри слева и справа вдоль стен были расположены два ряда квадратных столов. Гу Инь заказала их специально, они были немного меньше, чем те, что изначально были в ресторане. Конечно, их размера было достаточно для четырех человек, но при этом экономилось немного места. Теперь в помещении, где изначально могло уместиться только шесть столов, стало восемь.

Стена, которая изначально имела всего несколько маленьких окон, теперь подверглась капитальному ремонту. Верхнюю половину практически полностью снесли, создав большие окна, почти в половину человеческого роста. И это были не те окна, которые открываются посередине. Это было окно, которое открывалось с одной стороны, и клиент мог выбрать, открывать его или закрывать.

Если бы в этот период стекло не было таким редким материалом, Гу Инь уже бы установила окна до пола.

В центре ресторана располагался большой прилавок в форме □. Вокруг прилавка был круг из одиночных низких столиков и круглых табуретов, за которыми могло разместиться более тридцати человек.

Что касается расстояния между прилавком и квадратными столами у стены, Гу Инь изначально хотела поставить туда столики поменьше на двоих, но после приблизительных подсчетов ресторан мог вместить шестьдесят или семьдесят человек. Для недавно открывшегося заведения этой вместимости должно быть достаточно, поэтому она отложила планы.

В обслуживании ресторана работало четыре человека. Главной стала Ван-ши, затем Сюй-ши и еще одна пара мать и дочь, которые жили по соседству в переулке Цзиньни. Сюй-ши была приглашена Ван-ши. Конечно, она хотела делать добрые дела вместе, но на самом деле Ван-ши боялась, что ей не понравится - в конце концов, она была матерью ученого, и хотя работа официантки не считалась такой уж постыдной, это было далеко от утонченности.

Однако неожиданно Сюй-ши согласилась без колебаний.

Доходы у семьи Сюй были только от аренды за два небольших двора, что составляло семь или восемь лян серебра в год. Этих денег хватало только на половину обучения Сюй Циньчуана.

Годами основным источником их дохода были оставшиеся от родителей Сюй деньги. Но расходы превосходили доходы, и теперь у Сюй-ши было мало денег, особенно после того, как она узнала, что Сюй Циньчуань тайно копирует книги для книжного магазина, чтобы заработать деньги, она почувствовала себя еще более неуютно. Ей действительно хотелось бы найти работу, но в городе мало мест, где нанимают женщин. Более того, первую половину жизни ее баловали, и она не приобрела каких-либо навыков, которые могли бы ей пригодиться. Все, что она могла найти, это тяжелую работу прачки или швеи, но Сюй Циньчуань отказывался. Он также сказал, что хотел сделать рецензию на книгу, а копирование книги было только для ознакомления со старым и изучения нового.

Приглашение Ван-ши для Сюй-ши было как благословение в трудные времена. Она откликнулась немедленно. Позже Ван-ши сказала, что в ресторане все еще нужны два человека, и Сюй-ши порекомендовала ей Тянь-ши и ее дочь, которые жили в переулке Цзинь.

Семья Сюй переехала туда позже, в то время как семья Тянь всегда жила в переулке Цзинь. Они смогли поладить, потому что Тянь-ши тоже была вдовой с одной дочерью.

Ее жизнь была действительно тяжелой. Молодая женщина потеряла мужа и взяла с собой дочь, чтобы в одиночку зарабатывать на жизнь. Она с трудом дождалась совершеннолетия дочери, чтобы выдать ее замуж, но несколько лет назад ее зять был насильно призван на фронт, и с тех пор о нем ничего не было слышно.

Свекровь ее дочери оказалась жестокой. Уверенная, что ее сына уже не вернуть, она просто выгнала свою невестку обратно в родительский дом, при этом распространяя слухи о том, что семья Тянь была проклята, иначе как объяснить, почему и мать, и дочь оказались вдовами? Дочь только что вышла замуж, а ее мужа тут же отправили на фронт, и неизвестно, жив он или мертв.

Под влиянием этих сплетен, репутация Тянь-ши и ее дочери была испорчена. Даже работу по шитью и стирке было очень трудно найти — ведь многие в это время верили в эти предрассудки.

Сюй-ши порекомендовала Тянь-ши и ее дочь как умелых и трудолюбивых работников, рассказала о них всю правду и добавила:

- Тянь-ши и ее дочь обе сообразительные и прилежные, даже зимой, когда вода в колодце становится ледяной, они не пропускают ни одного заказа. Но у них есть проблема с репутацией... так что это просто рекомендация, вам решать, принимать их или нет.

Гу Инь хотела, чтобы Ван-ши позже заняла должность управляющей, поэтому она делегировала ей полномочия по найму персонала. Ван-ши отнеслась к этому равнодушно:

- Чепуха! Моего Цзинъи в детстве тоже называли неудачником! Эти даосы намеренно выдумывают все это, чтобы обмануть людей. Я не верю в судьбу, лучше верить в свою удачу, чем в эти суеверия!

После рекомендации Сюй-ши Ван-ши встретила с Тянь-ши и ее дочерью. И действительно, как сказала Сюй-ши, мать и дочь выглядели как трудолюбивые люди. Хотя одежда, которую они носили, была настолько старой, что невозможно было разглядеть первоначальный цвет, она была чистой, и на руках у них были следы труда и морозных ожогов. Их дом тоже был чист и аккуратен.

Сама Ван-ши была чистоплотной женщиной, и она осталась довольной этим визитом. Однако она не высказала своего мнения напрямую, вернувшись домой, она обсудила это с Гу Инь. Гу Инь не обратила внимания на суеверия и сказала, что Ван-ши сама должна принять решение.

Таким образом, Ван-ши и еще три женщины были готовы к работе. Они оделись в одинаковые светло-желтые платья, чтобы было сразу видно, как только они немного испачкаются. Но пока они были чистыми, только взглянув на них, можно было почувствовать, что продукты в этом ресторане исключительно чистые.

Они повязали на голову тканевые повязки того же цвета, на руках носили чистые белые матерчатые перчатки и не выходили поприветствовать гостей, а встали у прилавка.

На прилавке были аккуратно расставлены деревянные лотки одинакового размера глубиной в палец и длиной в три чи. На подносах лежала еда, а поскольку это был день открытия, ассортимент включал в себя блюда, приготовленные исключительно Гу Инь.

Маньтоу, рулеты Хуацзюань, булочки с мясом Жоубао и булочки с овощами, пудинг из тофу, лепешки с луком-пореем, мясные котлеты Жоубин, каша «Восемь сокровищ», каша с зелеными овощами и, конечно, самая знаменитая каша с постной свининой и консервированными яйцами...

Там было целых десять видов, и все они были разложены на деревянных тарелках.

И перед всем стоял ценник. Маньтоу и рулеты стоили по одной монете каждый, овощные булочки и лепешки с луком-пореем - по две монеты за штуку, мясные булочки и мясные котлеты - по три монеты за штуку, овощная каша - две монеты за чашку. Самая знаменитая каша с консервированными яйцами и нежирным мясом стоила три монеты за порцию.

На самом деле, даже если бы цена удвоилась, на бренд «Кондже старого господина Вэня» все равно бы нашлись покупатели. Но Гу Инь, помня о временах, когда о ее семье мало кто знал, продавала эту кашу по две монеты за большую чашку. Сейчас повышение цен вызвало бы негативные отзывы, поэтому она решила поднять цену всего на одну монету. Однако для каши не использовались большие чашки, как в других ресторанах, а обычные домашние тарелки, увеличение цены на одну монету компенсируется добавлением большего количества консервированных яиц, но прибыль все равно больше.

Гу Инь вытолкнула деревянную тележку и улыбнулась:

- Пожалуйста, здесь можно взять тарелки для еды.

Гости повсюду чувствовали новизну, поэтому без колебаний последовали ее совету и взяли тарелки.

Деревянные тарелки тоже были специальные - они сделаны по заказу, по образцу тарелок из нержавеющей стали, что используются в столовых более поздних поколений. Одно большое отделение и несколько маленьких, в правом верхнем углу выемка, в которую как раз могла поместиться деревянная чашка с кашей.

Когда гости получили свои тарелки, они направились к прилавку, чтобы выбрать еду. Пройдя по пути от одного конца до другого, они попадают на кассу. Там два маленьких знака: «Касса» и «Заказ еды». Гости могут сразу рассчитаться за еду, и если у них есть дополнительные заказы, они могут сделать их здесь, отдав деньги и получив жетон.

Но поскольку это был первый день открытия, специальный заказ еще не был открыт.

Этим вопросом на кассе занималась сама Ван-ши, но, судя по наплыву людей в первый день, она не справится одна. Так что Гу Инь попросила Ву Аня воспользоваться коротким отпуском, и теперь он, стоя на маленьком стульчике, помогал Ван-ши с кассой.

Ву Ань отлично справлялся с арифметикой. Гу Инь рассказала ему цены всего один раз, и он запомнил их все. Едва взглянув на еду на тарелке, он мгновенно подсчитывал стоимость, и его скорость почти не уступала сканерам из будущего, поэтому даже при огромной очереди процесс оплаты проходил быстро.

Выбрав блюда и расплатившись, посетители могут сесть за стол и наслаждаться едой.

Приготовленные на пару маньтоу и рулетики были маленькими и нежными, чрезвычайно мягкими, они сразу же таяли во рту, оставляя только сладкое послевкусие пышного теста. Корочка овощных булочек такая ароматная и мягкая, а овощная начинка внутри обжарена на сале и не слишком постная, она приятно насыщенная и в меру пряная.

Булочки с мясом и мясные котлеты - настоящее наслаждение, полные мясного сока, каждый кусочек пропитан вкусом, так что едоки просто закрывали глаза от наслаждения.

Пудинг из тофу гладкий и однородный, а каша «Восемь сокровищ» насыщенно ароматная. Самое знаменитое «Кондже старого господина Вэня» была более сочным и особенным из-за дополнительного количества консервированного яйца. Из-за этого вкус стал более насыщенным и утонченным.

Сначала большинство посетителей пришли из-за престижного названия «Кондже старого господина Вэня». Затем, видя, что каждый, кто что-то покупает, хвалит другие блюда, они направились к прилавку за другими вкусностями.

После еды похвалы Гу Инь не прекращались, и все посетители восхищенно поднимали большие пальцы вверх. Особенно хвалили постоянные клиенты с пирса, которые пришли поддержать ее бизнес:

- Раньше я ел только несколько блюд, приготовленных вами. Я не ожидал, что вы столько всего умеете готовить в таком юном возрасте.

Гу Инь улыбнулась и сказала:

- На самом деле с завтрашнего дня я буду готовить больше блюд. В будущем каждое утро у входа будет стоять табличка, на которой будет написано особенное блюдо дня.

Пока они разговаривали, сытые посетители выходили один за другим, но число клиентов, стоявших в очереди снаружи, продолжало увеличиваться.

Это происходило, в основном, из-за двух больших открытых окон напротив улицы, через которые видно было, что подают внутри. Аромат был настолько завораживающим, что даже те, кто был не голоден, останавливались на мгновение, затем смотрели внутрь на тех, кто наслаждался едой, и задумывались о том, что можно поесть еще раз.

Спустя примерно полтора часа управляющий Чжоу вышел из задней кухни и вместе с Ван-ши снял опустевшие лотки с прилавка.

Посетители, стоявшие в очереди снаружи, увидев это, начали возмущаться:

- Мы даже не успели войти! Почему вы все убираете? Вы приготовили так мало еды в первый день открытия?

Гу Инь вышла и с улыбкой объяснила:

- Не будьте нетерпеливы, утренняя еда действительно была распродана, но посмотрите на солнце...

Она намеренно выбрала время открытия ресторана между завтраком и обедом, поэтому после первого раунда завтраков уже наступил полдень.

- Так что мы не перестали продавать, просто наши обеденные блюда уже поступили в продажу.

С этим объяснением Гу Инь убрала табличку с завтрака и поставила другую, представляя обеденное меню, где на красный бумаге было написано, какие блюда будут поданы на обед в этот день. Сразу после этого управляющий Чжоу, Ван-ши и другие уже расставили на прилавке новые большие деревянные лотки.

Обед, естественно, был приготовлен управляющим Чжоу. Там была тушеная свинина, жареная хрустящая свинина, курица Кунг Пао, жареная свинина с капустой, тофу «Восемь сокровищ», капуста в уксусе и уникальный тофу с консервированными яйцами... горячие блюда, холодные закуски, мясо – здесь было все.

Пять монет за мясное блюдо, три монеты за мясо с овощами и две монеты за вегетарианские блюда. Все ложки были деревянными с длинной ручкой, которые использовались для зачерпывания каши. Одной ложки было достаточно, чтобы наполнить ячейку тарелки. К основному блюду можно добавить паровую булочку или рис или лапшу, раскатанную вручную. Булочки по-прежнему стоили монету, рис стоил ложку за одну монету, лапша ручной работы стоила недорого, большая чашка стоила три монеты. Если кто-то хотел только лапшу, он мог добавить овощи в качестве начинки.

Обычный мужчина с нормальным аппетитом мог насытиться за пять вэней: три на порцию лапши, два на порцию овощей. Но в тот день пришли люди с достойным уровнем жизни в городе, и все они попробовали несколько видов горячих блюд с разнообразными цветами и вкусами.

Меню составила сама Гу Инь, проконсультировавшись с управляющим Чжоу, опасаясь, что блюда, о которых она подумала, не входят в сферу его компетенции. Но то, что приготовил управляющий Чжоу, превзошло ее ожидания. Управляющий Чжоу был родом из столицы и, в отличие от шеф-повара Сюя, который был непрофессиональным поваром, научившимся кое-чему отовсюду, он учился у шеф-поваров в своем собственном ресторане, поскольку рос в семье владельцев ресторанов и знал много различных кулинарных стилей. Когда семья обанкротилась, ему пришлось искать собственное счастье.

Он знал большинство блюд, о которых упоминала Гу Инь, и даже если он не знал, услышав, как она описывает приготовление, управляющий Чжоу мог немедленно воплотить их в жизнь.

Горячие блюда были особенно красочными и ароматными, превосходя даже блюда белой кухни на завтрак. Клиенты, которые ранее выражали недовольство из-за отсутствия деревянных подносов, теперь забыли об этом, они просто стояли у окна, наслаждаясь ароматом и потирали плечи тех, кто сидел внутри.

Кое-кто из посетителей, сидевших у окна, возможно, были раздражены, некоторые даже закрывали окно, чтобы их не беспокоили. Были также те, кто, после того как поел, вернулся за порцией горячих блюд, приправляя свой обед булочками, не забывая громко похвалить, чтобы намеренно вызвать ревность:

- О, эта тушеная свинина такая мягкая, но не жирная, так ароматно!

- Курица Кунг Пао с огурцами и арахисом такая хрустящая, а внутри эти кусочки курицы такие нежные и ароматные!

- Это тофу с консервированным яйцом. Ого, оказывается, это черное консервированное яйцо можно использовать и в качестве холодного блюда, оно такое вкусное!

Люди в очереди с недовольством спрашивали:

- Почему ты постоянно повторяешь «ароматно, вкусно»? Ты не можешь выбрать другие слова?

Мужчина гордо улыбнулся и сказал:

- Какая вам разница! Я доволен! Ох, как ароматно, как вкусно!

Люди снаружи были в бешенстве, но, видя, что он действительно наслаждается едой, и так долго простояв в очереди, они не могли просто уйти!

Гу Инь предвидела, что в первый день количество посетителей будет большим, но не ожидала такого наплыва. Видя, что посетители у окна начинают раздражать тех, кто стоял в очереди, она решила временно открыть отдельное окно для заказов на вынос.

В ту эпоху не существовало одноразовой посуды, поэтому Гу Инь также изготовила на заказ коробки для еды, которые представляли собой деревянные ланчбоксы. За этот ящик придется добавить две монеты, но, если его вымыть и вернуть после еды, можно получить две монеты обратно.

Гости снаружи смотрели на блюда внутри через большое окно и заказывали еду. Принимая заказы, Гу Е отдавал деньги Гу Инь, Гу Инь отвечала за упаковку еды на вынос, а затем поручала ему доставку.

Параллельно с обедом на месте и выносом, к полудню горячие блюда уже были распроданы. Как раз в тот момент, когда клиенты, которым не удалось поесть, почувствовали разочарование, управляющий Чжоу уже приготовил новую порцию блюд. Однако даже при таком раскладе, еще через час еда снова была распродана.

К счастью, на этот раз не осталось недовольных клиентов, и все в ресторане смогли наконец-то немного расслабиться, воспользовавшись этим временем, чтобы пообедать.

Гу Инь и управляющий Чжоу отдохнули полчаса, после чего отправились на заднюю кухню готовить ужин, который они собирались продавать вечером. На ужин были смешанные красные и белые блюда, пять видов булочек на пару, дим-самы, каша и горячие блюда, но все эти блюда готовились быстро, так что, работая вдвоем, они управились за час.

Когда подошло время ужина, ресторан снова открылся. Конечно, по сравнению с оживленным днем вечером посетителей было меньше, особенно учитывая, что люди этой эпохи предпочитают работать на восходе и отдыхать на закате. В небольшом городе не было развлечений, и все семьи ужинали и ложились спать рано. Поэтому к началу часа Сюй, то есть после семи вечера, ресторан заканчивал свой рабочий день.

После закрытия Ван-ши отпустила Тянь-ши, ее дочь и Сюй-ши на отдых, а сама осталась, чтобы сделать уборку. Гу Инь подбивала счета с управляющим Чжоу. Ей даже не приходило в голову, что бизнес сегодня пойдет так хорошо. Изначально она считала, что сможет справиться с бухгалтерией, но потом ей пришлось заняться упаковкой еды на вынос, и управляющий Чжоу, приготовив вторую партию еды, вышел на передовую, чтобы помочь.

Но к счастью, она тщательно вела учет расходов на продукты, и вычтя их из общей выручки, она получила прибыль за день. Гу Инь не умела работать с абаком, но управляющий Чжоу быстро справился. После всех вычислений первый день принес прибыль около пяти лян серебра.

Ван-ши мыла пол рядом с ними, и когда она услышала цифру, то чуть не упала от шока. Пять лян серебра! Обычные семьи зарабатывают эту сумму за полгода!

Гу Инь беспомощно сказала:

- Мама, будь осторожней, мы еще не закончили.

Конечно, прибыль не могла быть точной, потому что не учитывались затраты на рабочую силу! Гу Инь предположила, что бизнес в последующем может немного снизиться, а затем стабилизироваться в определенном диапазоне. Она оценила, что чистая прибыль в день составит три лян серебра.

В месяц это будет девяносто лян. Ежемесячная зарплата каждой из четырех официанток составляла два лян, управляющего Чжоу - двадцать лян, а пять временных рабочих на кухне получали десять лян вместе. Ежемесячная аренда ресторана составляла три-четыре лян, а еще налоги. Дрова, рис, масло, соль, соус, уксус, чай и т.д. - все это требовало дополнительных расходов. Кроме того, нужно было учесть износ оборудования. В итоге в месяц выходило около десяти лян прибыли.

Если в месяц удастся заработать сорок лян, это уже считается успешным бизнесом. Поскольку здесь не было посторонних, Гу Инь поделилась всей этой информацией с Ван-ши, которая, услышав это, все еще была в восторге. Первоначальные инвестиции составляли более семидесяти лян, а прибыль за месяц - сорок лян. Разве они не купят затраты меньше, чем за два месяца? По ее мнению, это ничем не отличалось от пирога, упавшего с неба.

Управляющий Чжоу подождал, пока Ван-ши перестанет смеяться, прежде чем сказать:

- На самом деле, вы кое-что упустили. Вы выполнили большую часть работы и были заняты на кухне и у прилавка. В дополнение к вашему мастерству, ваша зарплата не может быть меньше двадцати лян.

Это предложение заставило Ван-ши успокоиться. Да, ее невестка сама выполняла работу нескольких человек и не платила себе, поэтому похоже, что прибыль необычайно большая. Если бы, как в других ресторанах, владелец выполнял только работу по координации и нанял шеф-повара с зарплатой в двадцать лян на белую кухню, фактически прибыль всего ресторана составила бы всего около двадцати лян в первый месяц, что все равно считалось довольно неплохо для бизнеса.

Ван-ши немедленно приняла решение:

- Нет, ты должна платить себе двадцать лян!

Гу Инь не стала с ней спорить и лишь сказала:

- Пока не будем об этом, нам еще нужно набрать людей. Сегодня здесь были Ву Ань и Сяо Е, и оба малыша также проделали большую работу, но Ву Аню нужно учиться, а Сяо Е - изучать боевые искусства, поэтому невозможно постоянно держать их в ресторане. В конце концов, нам нужно набрать больше людей.

Раньше набором людей занималась Ван-ши, и она думала, что четырех человек будет достаточно, чтобы сэкономить деньги, но сегодня, после такого долгого рабочего дня, она поняла, что Гу Инь права.

Она кивнула и сказала:

- Хорошо!□□

В любом случае, бухгалтер стоил полляна в месяц, а два человека - всего один лян дополнительных расходов в месяц. Хотя будущие прибыли еще не получены, Ван-ши, которая обычно была бережливой и не могла потратить лян, если могла потратить полляна, уже чувствовала, что один или два лян серебра - это ничто!

После этого Ван-ши снова задумалась:

- На самом деле, я действительно не разбираюсь в этом. Ты была права, мне просто следовало доверить тебе управление финансами, тебе не следовало слушать меня и экономить этот серебряный лян.

Гу Инь почесала нос и сказала:

- Не вини себя, мама. Сначала даже я думала, что нам нужно сэкономить везде, где это возможно.

Ван-ши удивилась: Гу Инь никогда не скупилась на траты, и она не была похожа на человека, который нарушил бы свои планы из-за нескольких лян серебра.

- Почему еще? - Гу Инь посмотрела на Ван-ши, а затем на управляющего Чжоу.

Изначально она думала, что хватит двадцати лян хватит на покупку товаров и небольшой ремонт, а теперь почти все вещи, которые она придумала, были сделаны на заказ и стоили гораздо дороже, чем те, что можно купить готовыми!

Но Ван-ши и управляющий Чжоу, выслушав ее планы, полностью поддержали ее. Ван-ши даже сказала, что ей следует делать, как она считает нужным, в конце концов, если у нее не хватит денег, она может пойти за деньгами к богатому Вану Дафу. Управляющий Чжоу тоже был немного неразумным, заявив, что он может получить свою зарплату через несколько месяцев, ведь он вернул аренду дома и сейчас живет на заднем дворе ресторана. Все свои нужды он удовлетворяет прямо здесь, не тратя лишних денег.

При поддержке этих двоих Гу Инь воплотила все, что хотела, и именно так появился ресторан «Пища небес».

Так что несмотря на то, что для некоторых людей ресторан казался процветающим, но в кармане у нее были только деньги на следующую покупку продуктов!

*Рулеты ☐☐

Пудинг из тофу ☐☐☐

Лепешки с луком-пореем ☐☐ ☐

Кондже с зелеными овощами ☐☐☐

<http://tl.rulate.ru/book/79306/3638826>