

Глава 64. Отправление на море

- Самая последняя должна быть через два месяца. После Нового года, в основном в Массачусетсе, будет проходить выставка мясного скота в нескольких небольших штатах, - услышав слова Цзян Хая, Белл достал свой мобильный телефон и проверил информацию.

- Это слишком мало, нет головы, нет больше? - когда он услышал звонок, Цзян Хай подумал об этом. Это действительно слишком мало, и самое главное, что Цзян Хай не уверен, кормя в течение трех месяцев. Может ли качество мяса достичь этого уровня, поэтому он колебался и готов был уйти в сторону.

В апреле в Нью-Йорке проходит большая выставка, которая носит национальный характер. Появятся компании по животноводству со всей страны, но цена этой акции также очень высока. Белл, не долго думая, сказал про небольшую выставку в январе. В конце концов, у Цзян Хая всего 20 000 голов крупного рогатого скота и 20 000 голов. Это не маленькая цифра, но, если она распространится по всей стране, будет гораздо хуже.

Особенно по сравнению с фермерами на западе, правда слишком далеко, в Техасе, Нью-Мексико, Монтане и других местах, 20 000? Это начальный уровень, но даже если коров меньше, считается, что Цзян Хай арендует выставочный зал, что очень дорого.

Стоимость выставочного зала, по консервативным оценкам, составляет 10 миллионов долларов США. Это тоже относительно дорогой выставочный зал.

- Понятно, - ведь осталось еще полгода. Цзян Хай считает, что у него должен быть шанс. Теперь он может вырастить восемь чешуек каждый день. Посередине раздался голос, чтобы сказать ему, что самый низкий уровень эволюции змей, необходимое количество чешуек - тысяча восемьдесят восемь чешуек в день, никогда не станет полным, а всего 135 дней, четыре с половиной месяца, не говоря уже о том, что оригинальное тело Цзяна Хая не лишено чешуи, в оригинале насчитывается более ста штук, плюс за эти два дня вы можете сэкономить две штуки в день, и у вас уже было двести штук. Предполагается, что менее чем за три месяца вы должны выполнить обновление в первый раз.

В то время мое тело, по оценкам, не имеет небольших изменений, это не хорошо. Когда я попаду в воду, я буду ловить рыбу и продавать ее.

Конечно, это его идея. По его первоначальной оценке, менее третьего уровня точно не уйдет в глубокое море.

Однако в то время, если это действительно не работает, вы не можете бороться с этим, но, честно говоря, вы не можете сражаться или не сражаться хорошо, поэтому Цзян Хай все еще надеется найти способ заработать немного денег. Корова не нужно думать об этом какое-то время. Это то, что принесет много денег в будущем. Если вы продаете его сейчас, потеря того не стоит, но рыба - хорошая возможность.

Во всяком случае, я должен выйти в море днем и взглянуть на близлежащие морские рыбные ресурсы.

- Хорошо, босс, мясо в каждом доме почти исчерпано. Когда мы собираемся добавить? - Робинс тут вдруг что-то вспомнил и сказал об этом Цзян Хаю.

Но забудьте об этом, даже если он потребляет три фунта говядины на человека в день, конечно, его нельзя есть каждый день. В поместье дело обстоит не с его женой, женой

Филимона, которая потребляет 21 фунт говядины в день, взрослой Анжой. Вес крупного рогатого скота составляет 700-900 кг, что составляет около 1800 кг. Всего можно съесть 65 процентов мяса. На самом деле, Цзян Хай выглядит так, как можно съесть этих коров, говяжий живот, говяжьи сухожилия и тому подобное, но в Соединенных Штатах это не едят.

Только мясо, 65% от уровня убоя, то есть можно оставить 1170 кг говядины, эту говядину, согласно ежедневному потреблению в двадцать один фунт, можно съесть за пятьдесят пять дней, но это невозможно, если вы едите это каждый день, вы устанете.

Таким образом, после того, как корова будет закончена, снабжение Цзян Хая не будет проблемой в течение двух месяцев. В конце года это всего шесть коров. Для десятков тысяч это действительно пощечина, поэтому я ем мясо здесь, но это тяжело.

- Там нет мяса? Тогда иди и купи, убей, - услышав Робинса, Цзян Хай не хотел торговаться и сказал прямо.

- Ах, разве вы просто не хотите этого? - услышав недосказанность в словах Цзян Хая, Робинс не мог не сомневаться.

- Я не хочу давать посторонним, я чьем это сам, тогда это не имеет значения, оставьте мне полоску огурца, - взглянув на Робинса, слабо сказал Цзян Хай. Услышав слова Цзян Хая, здесь Робинс замер.

- Полоска огурца? Не смотри на плоть? - услышав вопрос Робинса, Цзян Хай не мог не остановиться. Робинс улыбнулся. Его босс действительно не похож на босса, но, к счастью, сейчас есть время. Он собирается научить Цзян Хая знать этих коров.

Цзян Хай также чувствовал, что, как владелец поместья, не может различить даже скот и мясо. Были некоторые постыдные люди. Поэтому я взял маску и вошел с Робинсом. Двое просто знали корову, так что это не имело значения. Не нужно заходить слишком далеко.

- Мясо на корове, помимо мясного фарша, можно разделить на десять частей. Эта часть является коровьей шеей. Тонкое и толстое. Мясо сухое, но текстура мяса очень рыхлая, поэтому цена не может быть годной. Чтобы сделать начинку, нужно брать мясо здесь, - подойдя к корове, Робинс похлопал ее по шее и сказал Цзян Хаю.

- После шеи коровы это - плечо коровы, мясо плеча коровы, вкус тоже хороший, очень гладкий, но, поскольку он состоит из двух кусков скрещенного мяса, он подходит для тушения, жарения. Чтобы есть, нужно полностью обжарить, - после шеи коровы Робинс указал корове в плечо за шеей коровы, что на самом деле говядина, которую они купили, большинство из них здесь.

- После шеи коровы это - верхний мозг. Мясо здесь также является одним из самых дорогих видов мяса. Мраморное мясо выглядит легко, поэтому при продаже мясо тоже очень ценно, но жир толще и рисунок не слишком очевиден, он подходит для еды и жарения. О да, люди в Китае также будут есть здесь коров и готовить их в горшочках. Кажется, это называется горячий горшок!

- После мозга - это глаз, мясо здесь, если оно забито, выглядит как глаз, жир смешивается с мраморным мясом, это также самое лучшее место мяса, это также самая высокая цена продажи, по сравнению с глазами это внешний гребень Мясо отсюда продается в ресторан. Стейк в ресторане ... Корейка, которую обычно делают. Из говядины, конечно же, готовят стейк из миньонов в западном ресторане. Следующий вниз - лопух, вы можете его тушить, задняя часть - ягодицы, то есть огуречный батончик, который сказал босс, мясо здесь хорошо

прожаривается, в говядине есть кусок мяса груди, мясо скорпиона на задних лапах... - прикасаясь к корове, Робинс представил Цзян Хаю.

Раньше он считал, что палочки из огурца самые лучшие. Ведь огурцы самые дорогие в отечественных супермаркетах.

Поэтому он должен думать, что полоска огурца может быть поясницей, но это не мысль, а боковые части позвоночника не окрашены.

- Лучшее у коровы - это вырезка, внешний гребень и глаз, которые являются тремя наиболее склонными к мраморным узорам. Это также лучшее место для еды. Только мясо в этом месте будет оцениваться как специальная говядина, за ней следует выбрать верхнюю часть мозга и ягодицы, а затем - говяжий сундук и теленка. Мясо здесь в основном стандартное, плечо и скорпион товарного качества, коровья шея доступна, а остальное фарш и внутренние органы измельчены и консервированы, - услышав Робинса, Цзян Хай также записал положение мяса на корове и сам координировал свою работу. Я думаю, что лучшая говядина, которую я купил, просто не самая лучшая. Я действительно чувствую много мыслей!

- Тогда я должен посмотреть на плоть, затем поясница и внешний гребень также дают мне немного рубленого мяса, которое использовалось для кормления Сяобая и Сяохуана, остальные... вы смотрите на это! - Робинс тоже посмеялся.

Когда он работал на этих пастбищах, в общем, глаза, поясница и внешние гребни принадлежали самим фермерам. Они пошли, чтобы поесть или продать их. Они не были связаны с этими ковбоями. Им повезло. Некоторые верхние и нижние ягодицы, невезение, эти вещи не годятся, только плечи, лопух, лопух и бычий сундук, и даже немного рубленого мяса.

Я должен признать, что большую часть времени Цзян Хай довольно щедрый.

Узнав об этом у Робинса, остальные вещи некоторое время не будут использоваться. Убивая скот, Робинс, естественно, сделает это. По их словам, сегодня уже поздно, завтра убьют.

Цзян Хай покинул коровник и вернулся к себе домой. После принятия ванны и кормления двух собак был почти полдень.

Когда он прибыл в полдень, Филимон подошел к телефону и сказал ему пойти в дом, чтобы поесть. Когда он прибыл, Филимон и Эдвард долго ждали здесь. Цзян Хай был также не вежлив, прямо сел за еду.

Затем трое мужчин поехали на вездеходе и подошли к доку. В это время скоростной катер, который выглядел так, как будто он все еще был пуст, но было много вещей, сетей, якорей, больших связок веревки, холста, дизеля, плаща и т. д.

- Эй, что мы здесь делаем? - хотя Цзян Хай не страдал от паранойи, но он не видел так много вещей, у него также были некоторый тремор печени, некоторые странно смотрели на Эдварда.

- На первый взгляд, я знаю, что босс впервые выходит в море. В море не лучше, чем на берегу. Мы должны не только защищать рыбу в море, но и защищать от людей. Иногда люди - самые опасные, - Филимон сказал с улыбкой.

- Не слушайте его, мы на всякий случай. В конце концов, это близость США. Если что-то пойдет не так, вертолет береговой охраны прибудет менее чем за пять минут. Не забывайте, босс - это привилегия. Богатого человека, - Цзян Хай поразился. Здесь есть пираты? Но, глядя на

внешность Цзян Хая, Эдвард сказал это.

<http://tl.rulate.ru/book/795/898850>