

Глава 77 – Популярность

«Что это за маринованные овощи? Упаковка, честно говоря, так себе.»

Кан Сифу посмотрел на маринованные овощи в руках Чан Сюй, его лицо выражало глубочайшее презрение.

Даже если бы маринованные овощи и были хорошими, они все равно оставались обычными маринованными овощами.

В мире гурманов маринованный овощ был низкосортной закуской, и опытный шеф-повар не воспримет такое всерьез.

Когда Чан Сюй открыл упаковку, тут же в воздухе завис неопиcуемый аромат, из-за чего выражение лица шефа моментально поменялось, и было видно, что он явно начал сомневаться насчет этих овощей.

Аромат притягательной девушки.

Аромат очень сильно влияет на привлекательность блюда.

Цвет и аромат.

Цвет позволяет придать блюду приятный внешний вид. Глядя на такое блюдо, люди будут чувствовать расслабление и удовлетворение.

Аромат же добавляет красок вкусу и помогают развить аппетит клиентов.

А если блюду чего-то не хватает, то по аромату это сразу становится ясным.

К тому же, запах полностью отражал величие блюдо.

Выражение лица Кан Сифу снова отразило равнодушие, но он стал глубже дышать, и в глазах его загорелись искорки любопытства.

Этот дивный аромат маринованных овощей действительно заинтересовал его.

Он чувствовал, что его аппетит и вкусовые рецепторы настроились на то, чтобы как можно скорее попробовать это нечто абсолютно новое.

А ведь он готовил в течение десятилетий, будучи старшим шеф-поваром, поэтому на свете было

мало блюд, которые бы могли пробудить в нем такое чувство.

После того, как Чан Сюй открыл упаковку и положил ее на стол, он взял коробку зубочисток и поставил ее рядом с овощами.

Кан Сифу подумал некоторое время, потом взял зубочистку и из упаковки выбрал один огурец.

Он не съел его сразу, сначала он внимательно осмотрел его внешне, потом аккуратно втянул в себя его аромат, подождав пока все краски запаха перед ним раскроются. Это был весьма распространенный специальный способ дегустации у профессиональных поваров.

Первое, что бросалось в глаза – это цвет. Человек, замариновавший эти овощи действительно очень постарался.

Без специального окрашивания было невероятно сложным сохранить настолько яркий цвет при мариновании.

Но в то же время, ему взгляду было понятно, что цвет у этого огурца естественный, без применения специальных красителей.

По запаху он просто не мог поверить, что в этом овоще есть какая-либо вредная химия.

Это было немного странно.

Только посмотрев вновь на цвет маринованного овоща, он вздохнул и почувствовал стыд, как он может так доверять только запаху.

Он сделал глубокий вдох, словно пытаясь полностью вдохнуть аромат огурца.

Когда он положил огурец в рот, он не смог не закрыть глаза. Он почувствовал неопиcуемый вкус, как будто бутон несуществующего цветка распустился прямо на его языке, открыв при этом все наипрекраснейшие вкусы мира.

На Кан Сифу был направлен нетерпеливый взгляд.

Чан Сюй заметно нервничал, хотя и знал, что маринованные овощи были просто восхитительными, он все же не был профессиональным поваром и не мог так полноценно понять все составляющие вкуса овощей.

Затем Кан Сифу съел стручок фасоли и один чили.

Он жевал медленно и после долгого времени, он посмотрел на Чан Сюй и вздохнул: «Кто сделал эти маринованные овощи?»

«Старый Кан, мы ведь можем их включить в меню?»

Чан Сюй задал вопрос, не отвечая.

«Конечно, нет никаких проблем, это не просто обычные овощи, а полноценное блюдо, которое достигло совершенства. Я не могу быть против.»

Лицо Кан Сифу выглядело так, будто с ним говорил сам бог, оно отражало вдохновение и воодушевление.

Услышав слова Кан Сифу, Чан вздохнул с облегчением.

В тот же день в меню Кубика еды был добавлен новый пункт.

Королевские маринованные овощи.

Цена: 88 юаней за тарелку.

Конечно, объем тарелки был не велик, только треть упаковки.

Поэтому пакет маринованных овощей был разделен на три тарелки и, суммировав которые можно было получить 264 юаней. Цена покупки же одной пачки у Е Сяочэня составила 258 юаней.

Значит прибыль с одной упаковки составляла шесть юаней.

Кроме того, было добавлено еще одно условие, каждый стол мог заказать только одну тарелку.

В тот же день некоторые постоянные посетители увидели новый пункт в главном меню и были крайне удивлены, увидев в качестве основного блюда маринованные овощи, да еще и по такой высокой цене.

Некоторые, проявив любопытство, заказали тарелку.

После того, как им приносили небольшую тарелку с одним огурцом, стручком фасоли и перцем чили, они разочаровывались, чувствуя, что потратили деньги в пустую.

Только после того, как овощи съедались, они становились ярыми поклонниками этого блюда.

Чан Сюй отклонял все просьбы посетителей о дополнительной тарелке, сказав, что количество маринованных овощей было ограничено, и он мог поставить только одну тарелку на стол.

Чтобы съесть еще одну тарелку маринованных овощей, местные богатеи заказывали еще один стол блюд.

Таким образом, из уст в уста клиентов Кубика еды, маринованные овощи Е Сяочэня приобретали все большую популярность.

Всего за несколько дней количество посетителей в ресторанчике резко возросло.

Все они приходили в Кубик, чтобы попробовать невероятные маринованные овощи.

Чан Сюй был сильно удивлен, но это не могло его не радовать.

Маринованный овощ действовал явно сильнее, чем он предполагал.

.....

Е Сяочэнь не был удивлен тем, что маринованные овощи в главном меню Кубика еды привлек так много клиентов.

Это блюдо вышло за рамки обычной закуски и стало действительно основным блюдом.

В настоящее время продажа маринованных овощей в Кубике превзошла продажи интернет-магазина.

Сейчас в среднем продажи в интернет-магазине в основном достигают от 10 до 20 пакетов в день.

Продажи же ресторана составляли зачастую и больше 40 пакетов день.

Из-за недостаточного количества овощей на складе, он опасался, что производство не будет успевать за потреблением.

Видя, что другого пути не было, Е Сяочэнь должен был добавить еще одно правило в интернет-магазине, ограничив продажу 30 пакетами в день.

А то, были ли клиенты недовольны, Е Сяочэнь не особо заботило.

Согласно продажам маринованных овощей, Е Сяочэнь мог получать 10 000 юаней в день в этом месяце, и это была только примерная оценка.

Доход фермы не стоит и сравнивать с этим.

Однако вместо того, чтобы расслабиться, Е Сяочэнь вложил еще больше энергии в ферму.

Ведь она кормила его.

Маринованные овощи были результатом его работы на ферме.

С развитием фермы, будет все больше и больше продуктов, таких как маринованные овощи, которые увеличат его прибыль.

Е Сяочэнь устало вышел с грядок, где была Бессмертная земля.

Метод потенциального руководства был слишком утомительным для него.

Однако каждый день он тратит на это время.

Он вернулся в дом и записал все расчеты в своем блокноте.

После долгого времени работы он нахмурился и закрыл блокнот.

Он сидел на кровати и собирался ложиться спать, когда вдруг почувствовал какое-то движение в котле.

Он посмотрел через стеклянную крышку внутрь.

Небольшая пчелиная личинка была полностью покрыта каналами питания, похожими на сосуды. Личинка стала красной.

«Кажется, очень скоро личинка вылупится.»

Е Сяочэнь пытался посчитать примерное время до вылупления.

Из-за его работы на ферме уровень жидкости был слишком низок, время вылупления оплодотворения пчелы было дольше, чем обычно.

К счастью, в процессе выращивания ничего неожиданного не произошло и развитие личинки было нормальным, благодаря чему он мог не беспокоиться.

От мыслей его отвлекло движение в котле, которого раньше не было.

Пузырек воздуха, который часто выскакивал время от времени, более не появлялось.

Отсутствие воздушного пузыря могло быть вызвано несколькими причинами; во-первых, питательных веществ в жидкости могло быть недостаточно, во-вторых, личинка могла находиться в критической ситуации вылупления.

Третье - яйцо было в плохом состоянии.

Судя по тому, что цвет жидкости был достаточно глубоким, и тому, что Сяочэнь поменял жидкость только вчера, веществ должно быть достаточно.

В то же время он видел, что личинка в норме и ничего плохого с ним не случилось.

Самое главное, он видел движение.

Да, он видел это только что.

Увидев снова движение, Сяочэнь был крайне удивлен.

Наступила последняя стадия развития личинок.

Пчела скоро вылупится.

<http://tl.rulate.ru/book/96701/299565>