

Эта кухня не была похожа на домашнюю кухню. Это место имело большую площадь.

Независимо от того, было ли это сделано в целях удобства или эстетики, но это было очень разумно – оборудовать данную кухню всем необходимым.

Там было более двадцати человек кухонного персонала, в том числе шеф-повара, повара-подмастерья и персонал для мытья посуды.

Там было шесть мастеров-поваров, и каждый шеф-повар привел за собой от трех до четырех учеников, что делает его незаменимым членом команды.

В повседневной кулинарной работе, за исключением нескольких особенно сложных основных блюд, шеф-повар будет только направлять своих учеников, наблюдая со стороны.

Некоторые секретные соусы, ингредиенты и другие вещи, подобные этим, естественно, выполнялись непосредственно поварами.

Более того, каждая команда в кухне отвечала за определенное блюдо, поэтому разделение труда, кооперация и эффективность были очень высоки.

В такой большой кухне, где людей было действительно, действительно много, царил, как ни странно, не хаос, а порядок.

В данный момент несколько шеф-поваров собрались вместе и готовили блюда, используя «вечную» приправу для растений, предоставленную Сяоченем.

Когда они попробовали их, то были крайне шокированы, потому что блюда с приправой на вкус были как минимум на целый уровень выше.

Самое главное, что аромат, появившийся из-за приправы, не имел никакого синтетического вкуса, вместо этого он был полон естественного и подлинного вкуса.

Все они были лучшими поварами с выдающимися навыками приготовления пищи. Естественно, они знали, как сильно приправы могут повлиять на готовый итог блюда. Даже повар со средними кулинарными навыками использует этот вид приправы, чтобы это улучшило его блюда на несколько уровней.

Это было действительно потрясающе.

— Сяочэнь, что это за приправа такая? — С любопытством спросил Мастер Линь.

— Ха-ха, мастер Лин, в нем есть некоторые натуральные ингредиенты. Например, эта приправа, которая имеет бобовый аромат, называется «вечная приправа из красных богов». Я сделал его из красных бобов, поэтому он не имеет никаких следов химического синтеза. А эта приправа сделана с желтым вечным порошком фасоли, извлеченным из сои. И это сделано из вечных семян пшеницы. ” — С улыбкой объяснил Сяочэнь.

Мастер Линь и другие повара были поражены, неужели это все элементы, которые были извлечены из бобов и пшеницы. Как же это было возможно?

Тем не менее, они не могли не поверить в это, так как вкус этой приправы был разнообразнее, нежели просто бобовым и пшеничным.

Это было не просто усиление аромата и вкуса блюд, словно и не было чем-то, что можно было бы объяснить простой пшеницей и фасолью.

Даже если чистые бобы и пшеница были бы приготовлены, это было бы крайне далеко от такого рода аромата и вкуса.

Они уже восхищаются способностями Сяочэня, ведь овощи, которые он выращивал, были такими вкусными, а маринованные овощи, которые он сделал, были несравненными, так что, отчасти, такая приправа не была сюрпризом.

— Мастер Лин, если вы добавите эти три приправы, все будет немного лучше... ”

Сяочэнь неловко рассмеялся, а собеседник сказал:

— Сяочэнь, это не просто хорошо, а совершенно. Наши вечные весенние овощи являются ингредиентом высшего сорта, и этой приправы достаточно, чтобы увеличить его сорт. Я могу сказать, что даже шеф-повар с хорошими навыками приготовления пищи, не может сделать такие большие блюда. С такой приправой наш Вечный весенний ресторан будет непобедим в пищевой промышленности. ”

Мастер Лин от души рассмеялся.

Другие повара также кивнули, с такой приправой они были более уверены в доминировании в пищевой промышленности.

В будущем ресторан вечной весны, несомненно, станет супер-брендом в пищевой промышленности.

— Мастер Лин, эти приправы очень ценные. Их не так просто сделать, производство очень маленькое, и оно имеет сильную пищевую ценность. Поэтому при использовании их в блюдах, лучше всего поднять их цену, в противном случае, это уменьшит прибыль. ”

— Сказал Сяочэнь.

“Это действительно требует повышения цены. ”

Мастер Лин кивнул и продолжил: «Сяочэнь, почему бы тебе не провести собрание и не обсудить это?»

Сяочэнь кивнул.

Во второй половине дня состоялось совещание, на котором обсуждалось использование вечной весенней приправы.

После нескольких обсуждений было принято соответствующее решение.

Три секретные приправы будут добавлены в меню и оценены равномерно.

Если гости хотят добавить эти приправы к своим блюдам, они должны заказать их отдельно.

Цены на три приправы были установлены очень дорогие, цена на каждую отдельно была установлена в 588 юаней.

Более того, количество приправ в каждом блюде было точно взвешено, так что их было ни слишком много, ни слишком мало.

Другие были немного смущены высокой ценой приправы, которую установил Сяочэнь.

Но по мнению Сяочэня, 588 юаней все еще были выгодной ценой.

Для одной вечной весенней приправы ему нужно около одного десятка вечных бобов и четверти вечного пшеничного зерна.

Насколько были драгоценны вечные бобы и пшеница? Питательные вещества, содержащиеся в них, можно было сказать, для обычных людей служили настоящим эликсиром.

В тот же вечер все меню были пересмотрены.

Были добавлены три вида вечных весенних приправ, и каждая цена составляла 588 юаней за порцию.

Добавив приправу в меню, можно было сказать, что ресторан вечной весны был первым, кто

это сделал.

Эти приправы были действительно очень дорогими.

Во время ужина многие посетители, пришедшие поесть, увидели, что в меню были добавлены три приправы.

Многие люди стало крайне интересно.

Хотя люди, которые приходят сюда поесть, как правило, имели некоторое богатство за душой, но 588 юаней за приправу все еще заставляли многих людей немного опасаться и сомневаться.

В частности, количество разовой порции приправы было слишком мало, с точностью до миллиграммов.

Это было дороже золота.

Конечно, некоторые богатые люди были гурманами и очень интересовались этой секретной приправой, поэтому они решились ее попробовать.

Стоило блюдам с тайной приправой только оказаться в зале, как везде появился неопиcуемый аромат, который был намного лучше простых блюд в вечной весне.

Когда они попробовали блюдо, то почувствовали, что оно того стоит.

Самое странное было то, что после блюда с приправой не только возникало некое духовное наслаждение, но и тело испытывало невыразимое чувство комфорта.

Особенно довольны остались те, кто заказывал блюда с вечной красной порошковой приправой. После еды они чувствовали тепло и даже потели. Но после потоотделения они будут чувствовать себя легко и комфортно вне всякого описания.

— Вкусно, очень вкусно . ”

— Секретная приправа того стоит . ”

— Ха-ха, теперь я знаю, почему эта секретная приправа такая дорогая, она действительно хороша . ”

“Это не просто хорошо, это замечательно . ”

В приватной столовой и зале, пока кто-то заказывал блюда с тайной приправой, раздавался взрыв восклицаний и похвал.

Это вызывало любопытство у других посетителей, и они тоже все-таки делали дорогой заказ.

После этого дня многие люди полностью влюбились в тайную приправу.

В течение нескольких дней популярность ресторана Вечная Весна росла в геометрической прогрессии. Многие обедающие, которые ели тайные приправленные блюда, были увлечены им. После того, как они пробуют его в первый раз, они хотят попробовать его и во второй раз.

Благодаря вечной весенней приправы доходы в эти дни выросли и в самый благоприятный день доход достиг более 600 000 юаней.

К счастью, тайной приправы было очень мало, иначе Сяочэнь начал бы сомневаться, что бессмертные бобы и бессмертная пшеница, которые он имел, смогли удовлетворить спрос обедающих.

Сегодня Сяочэнь практиковал искусство роста на вечных бобах. Вечные бобы выросли более чем в три дюйма высотой и с такой скоростью, что в течение недели их плоды можно было собрать во второй раз.

Внезапно ему позвонил Ли Цзярен и сообщил, что в ресторане Вечной весны произошел несчастный случай.

Кто-то сообщил, что ресторан Вечности использовал мак в качестве секретной приправы.

Соответствующее ведомство, участвующее в расследовании, попросило ресторан «вечная весна» приостановить свою деятельность.

Примечание: Пожалуйста, загрузите игру спонсора, чтобы поддержать нас!

<http://tl.rulate.ru/book/96701/1382140>