

Поместив свой багаж в фургон, Му Йе и Пэй Шинянь заняли верхнюю койку, а более удобную нижнюю койку отдали младшему брату в команде.

Вертолет начал перевозить строительные материалы и ремонт ресторана официально начался. Несколько человек не стали расслабляться и отправились прямиком на кухню в автофургоне, чтобы изучить рецепт.

— Куриный бульон требует много времени для приготовления, давайте сначала приготовим куриный бульон. — Решительно сказал Сун Цзяньчу.

Пэй Шинянь в замешательстве спросил:

— Это действительно вкусно с куриным бульоном, но не увеличится ли стоимость ингредиентов? Почему бабушка Ли все еще продает миску пюре с рисом так дешево?

Сун Цзяньчу уже запомнил рецепт и повернулся, чтобы просто объяснить:

— Потому что это не целая курица.

Пэй Шинянь ничего не смыслил в кулинарии и спросил:

— Что это значит?

Сун Цзяньчу просто встал и вышел. Участники шоу также вышли из автофургона вслед за ним. Их управляющий был очень ориентирован на действия. Хотя он и не говорил много, казалось, что каждое его действие имело четкий план.

В ходе ремонта все помещения ресторана были пустыми. Сун Цзяньчу подошел и открыл холодильник, стоящий на открытом пространстве, где они обнаружили большое количество замороженных ингредиентов для бульона.

Пэй Шинянь заглянул сзади и спросил:

— Что это?

Бай Синюй, который был с севера, с первого взгляда узнал этот редкий южный ингредиент и сказал:

— Оказывается, это бульон из костной части курицы. Неудивительно, что стоимость блюда такая низкая.

— О, куриная спинка. — Вспомнил Пэй Шинянь. — Я ел ее, когда был в Шэньяне. Она очень вкусная.

— Она хорошо сочетается с алкоголем. — Сказал Му Йе.

— Угу. — Кивнул Лу Шэнь.

Костная часть курицы — это оставшийся скелет курицы после того, как большая часть ценного мяса была удалена. Это популярный деликатес среди северян и его можно приготовить с различными вкусами.

Но на юге о нем редко можно услышать и его чаще всего используют в качестве основного ингредиента для бульона. По сравнению с целой курицей, цена костной части курицы очень

низкая, потому что в ней очень мало мяса. За небольшие деньги можно купить большое количество куриных спиннок. Использование их для приготовления бульона позволяет не только значительно снизить затраты сырья, но и приготовить бульон с восхитительным вкусом, похожим на бульон из целой курицы.

Вот секрет, как бабушке Ли удалось улучшить вкус картофельного пюре с рисом, не увеличивая при этом цену.

[А-а-а, куриные спинки!]

[Холодные куриные спинки такие вкусные! Я могу съесть две порции одна!]

[Жареные куриные спинки тоже великолепны!]

[Я очень хочу этого, давайте закажем доставку.]

[Южанин заглядывает внутрь.]

Сун Цзяньчу достал куриные спинки и положил их в воду для размораживания, воспользовавшись этим временем, чтобы организовать работу сотрудников. Сначала он спросил пожелания каждого:

— Кто-нибудь хочет взять на себя работу на кухне?

— Я сделаю это. — Сказал Бай Синюй, скрестив руки. — Босс, если тыпустишь этих людей на кухню, то через некоторое время кухня взорвется.

Трое мужчин, никогда не работавших на кухне, промолчали.

— Хорошо, тогда давай... — Сун Цзяньчу на мгновение замешкался, прежде чем обратиться к нему.

— Называй меня брат Бай. — Подсказал Бай Синюй со слабой улыбкой.

— Брат Бай будет шеф-поваром и отвечать за приготовление блюд, заказанных клиентами. — Сказал Сун Цзяньчу.

— Это просто картофельное пюре с рисом. Я понял рецепт. Он простой. — Сказал Бай Синюй.

— Хорошо. — Сун Цзяньчу посмотрел на других сотрудников и спросил. — Кто-нибудь из вас хочет отвечать за обслуживание клиентов в ресторане? Эта должность требует помощи клиентам с заказами и хороших навыков межличностного общения.

— Босс, ты можешь решить это за нас. Нам подойдет любая работа, пока нам не придется готовить. — Сказал Пэй Шинянь.

Сун Цзяньчу сначала посмотрел на Лу Шэнь, у которого было бесстрастное лицо. После чего Сун Цзяньчу плавно перевел взгляд и посмотрел на Му Ёе, стоящего рядом с ним.

— Ты будешь отвечать за обслуживание в передней части ресторана. — Озвучил он.

— Хорошо. — Улыбнулся ему Му Ёе и сказал мягким тоном. — Я буду следовать указаниям босса.

Сун Цзяньчу не стал долго смотреть на него и повернулся к Лу Шэнь.

— Брат Лу, можешь помочь на кухне?

У Лу Шэнь не было никаких возражений.

— Конечно.

— А как же я? — Пэй Шинянь долго ждал и, потеряв терпение, спросил. — Босс, за что я отвечаю?

— Твоя работа требует быстрой реакции и четкого исполнения, также тебе необходимо иметь определенное понимание каждой должности.

Пэй Шинянь: «!!!»

Пэй Шинянь был в восторге и воскликнул:

— Ты хочешь, чтобы я был помощником менеджера?

— Ты несешь ответственность за работу по дому. — Сказал Сун Цзяньчу.

Пэй Шинянь: «...»

[Хахаха.]

[Умираю от смеха.]

[Мечтающий мастер на все руки, Сяо Пэй.]

— Эта должность очень важна. — Сказал Сун Цзяньчу. — Помимо мытья посуды и уборки ресторана, если какая-либо должность будет перегружена или возникнут проблемы, тебе нужно будет пойти и быстро оказать им поддержку, помочь им решить проблемы и поддерживать нормальную работу ресторана.

Пэй Шинянь равнодушно выслушал. Подумав об этом, это вдруг показалось ему очень важным?! Он снова пришел в себя и кивнул:

— Не волнуйся, управляющий, предоставь это мне.

Распределив должности среди всего персонала, все начали готовиться к пробной эксплуатации. Шеф-повар Бай начал варить куриный бульон и делать картофельное пюре по рецепту, а Пэй Шинянь и Лу Шэнь помогали ему.

Режиссер Цуй не дал им контактную информацию бабушки Ли, поэтому Сун Цзяньчу пришлось самому расследовать и изучать все деловые проблемы. Сотрудники, отвечающие за работу ресторана, покинули автофургон, чтобы изучить бизнес-стратегии. Они установили возле автофургона складные столы и стулья. Ночью в горах было прохладно, поэтому они достали из чемоданов теплые пальто и надели их.

Сун Цзяньчу также вышел, надев черный пуховик и очки.

[Младший брат выглядит красавчиком в очках!]

[Ха-ха, чуть не забыл, что этот парень — лучший ученик.]

[Ууу, младший брат заставил меня почувствовать эмоции.]

Сун Цзяньчу достал свой мобильный телефон, набрал название горы и быстро нашел много соответствующей информации. Он положил телефон на стол и сказал:

— Я нашел кое-какую информацию, мы можем посмотреть ее вместе.

Му Ёе придвинул свой стул поближе. Он невольно повернул голову и взглянул на человека рядом с собой. Розовая челка Сун Цзяньчу была немного растрепана, а взгляд за очками был спокойным и сосредоточенным. Му Ёе лениво подпер лицо рукой, слегка изогнув губы.

— Эта гора — вторая по высоте вершина в живописной местности и обязательная к прохождению по пути к главной вершине. — Сказал Сун Цзяньчу. — Восход солнца и море облаков на главной вершине очень известны, поэтому множество туристов приезжают сюда каждый день. Завтра восход солнца в 7:03 утра.

Сун Цзяньчу спокойно проанализировал:

— Время, чтобы наблюдать восход солнца на горе, обычно ограничено и большинство туристов предпочитают посещать другие живописные места, когда спускаются с горы. В это время они отдохнут, поедят и восполнят свою энергию, поэтому скорость спуска с горы будет ниже, чем подъема на гору.

Заметив, что люди вокруг него смотрят в другую сторону, Сун Цзяньчу спокойно достал блокнот и записал несколько цифр.

— Среднее время восхождения на главную вершину составляет четыре часа. Туристы обычно остаются на два часа, чтобы сделать фотографии после того, как понаблюдает за восходом солнца. От главной вершины до нашего магазина, включая время на посещение живописных мест по пути, путь занимает около двух-четырех часов. Есть также некоторые туристы, которые разбивают лагерь на главной вершине и наблюдают закат перед спуском с горы. У этих туристов будет более высокая скорость при спуске с горы и они могут пройти через нашу гору за самое короткое время — один час.

Наконец, Сун Цзяньчу покрутил кончик ручки и указал на блокнот:

— Значит, первый пик потока покупателей в магазине должен быть с 11:00 до 15:00, а второй пик потока покупателей — с 18:30 до 19:30.

Двое слушателей рядом с ним ответили:

— О.

[Дерьмо!]

[Извините, у меня нет больше слов, кроме: Дерьмо.]

[Дерьмо! Это и есть мозговая схема лучшего ученика?]

[Ахххххх... Я просто поверхностен. (Встал на колени)]

— Подготовительная работа перед открытием магазина занимает около двух часов. — Сун

Цзяньчу подсознательно повернул голову. — Значит, нам нужно начать подготовку в...

Он встретился глазами с рядом сидящим Му Ёе, после чего взял ручку нормально и сделал паузу.

— Мы начнем подготовку в 9 утра.

Глаза Му Ёе, от природы туманно-серые, были очень нежными, он слегка улыбнулся и похвалил:

— Управляющий рестораном просто потрясающий.

Раздался щелчок. Выражение лица Сун Цзяньчу было спокойным, но ручка в его руке упала на землю.

[Аааа...]

[Этот человек определенно монстр!!!]

[А-а-а, он пытается его соблазнить? Он определенно пытается его соблазнить!]

[Все! Не поймите меня неправильно! Мой демон определенно не пытается соблазнить ребенка!]

[Вонючее сокровище, держись!!! Твои шансы велики!!!]

[Члены семьи... Могу ли я слегка столкнуть этих двоих друг с другом, чтобы они поцеловались? Всего один раз?]

Сун Цзяньчу тут же наклонился, чтобы поднять ручку и его пальцы неожиданно коснулись руки, которая уже взяла ручку. Он спокойно убрал руку, опустил глаза и взял протянутую ему ручку:

— Спасибо.

На тыльной стороне руки Му Ёе все еще оставался холод от пальцев Сун Цзяньчу. Му Ёе встал и сказал:

— На улице холодно, пойдем внутрь.

— Хорошо. — Ответил Сун Цзяньчу, закрывая блокнот и делая три шага назад к автофургону.

[В горах, должно быть, очень холодно. Посмотрите, какое красное от холода лицо у ребенка.]

[Вонючее сокровище, давай в следующий раз перейдем в постель.]

В 22:00 официально началась внутренняя дегустация. В ресторане велась срочная реконструкция, поэтому команда программы установила временную палатку на открытом воздухе и расставила несколько недавно приобретенных обеденных столов. Псих шоу и два сценариста сыграли роли клиентов и сели за обеденный стол.

Сун Цзяньчу закутался в пуховик и наблюдал со стороны, скрестив руки на груди. Му Ёе подал горячий чай и с улыбкой сказал:

— Здравствуйте, в настоящее время в нашем ресторане продается только картофельное пюре с рисом. Сколько порций вы хотите?

Сценаристка покраснела и сказала:

— Мы возьмем три порции.

— Хорошо, подождите минутку.

[Можно мне тоже такого официанта???]

[Если бы в реальной жизни действительно были такие официанты, это было бы здорово.]

[Я увидел достаточно.]

Му Ёе зашёл в автофургон, который использовался как временная кухня, и сделал заказ на три порции.

Бай Синюй достал из пароварки несколько паровых картофелин, очистил их, размял с заранее приготовленным куриным бульоном и другими ингредиентами, смешал картофельное пюре с дымящимся горячим рисом и, наконец, подал картофельное пюре с рисом в больших синих фарфоровых мисках, приготовленных Пэй Шинянь.

Лу Шэнь посыпал каждую миску риса несколькими кусочками красного перца чили, аккуратно поставил их на поднос и передал Му Ёе.

[Картофелины, которые чистились зубной щеткой десять минут, теперь израсходованы.]

[Посмотрите на страдальческое выражение лица Пэй Шинянь.]

[У этих двух актеров такая замечательная химия.]

[Да. Как будто они уже жили вместе раньше.]

[Успокойтесь. В конце концов, они старые партнеры, которые работали вместе во многих фильмах.]

Му Ёе отнес три миски картофельного пюре с рисом обратно к обеденному столу и сказал:

— Вот ваше картофельное пюре с рисом. Приятного аппетита.

Участники шоу вышли из автофургона и издали смех, глядя на «клиентов», наблюдая за их реакцией. Пэй Шинянь нервно пробормотал:

— Эту картошку мыли с искренностью, она, должно быть, очень вкусная.

Бай Синюй цокнул языком:

— Почему они просто едят и ничего не говорят? Настолько тихих клиентов не бывает.

Лу Шэнь сказал:

— Может быть, вкус не тот.

Бай Синюй холодно посмотрел на него и сказал:

— Заткнись.

Сценарист съел несколько кусочков, опустив голову, и вдруг нахмурился.

[Неуспешно?]

[Как это может быть...]

[О, нет...]

Участники шоу некоторое время молчали, пока, наконец, Пэй Шинянь не сказал:

— Ни за что... Я пробовал и все было в порядке.

Бай Синюй:

— Всё кончено.

— Что не так? — Спросил дегустаторов Сун Цзяньчу, слегка нахмутив брови. — Вкус не тот?

Дегустатор схватился за голову, как будто она у него заболела и сказал:

— Ах.

Сун Цзяньчу нахмурился еще сильнее.

— Какие-то проблемы?

Дегустатор внезапно поднял голову и поднял большой палец вверх.

— Это вот такой вкус!

Псих шоу также поднял большой палец вверх:

— Поздравляю! Пробная дегустация прошла успешно! Официальное открытие ресторана будет завтра!

Пэй Шинянь: «...»

Лу Шэнь: «...»

Бай Синюй: «...»

[...]

[Похоже, психическое заболевание режиссера шоу ухудшается...]

Псих шоу поднял свою чистую миску и сказал:

— Еще одну порцию, пожалуйста.

Сун Цзяньчу равнодушно повернулся к персоналу и сказал:

— Вы все сегодня хорошо потрудились, идите и отдохните. Завтра в 9 утра будьте готовы начать работу.

Все зевнули и разошлись по своим спальным местам.

— Официант. — Стукнул по столу миской псих шоу. — Еще порцию!

Му Йе остановился и повернул голову к Сун Цзяньчу.

— Босс?

Сун Цзяньчу все также равнодушно сказал:

— Иди спать.

Му Йе повернулся и уходя, небрежно сказал:

— Если хочешь спать со мной, приходи пораньше.

[???

[!!!!!!!]

[Неужели развлекательные шоу сейчас настолько захватывающее???

Уверенные шаги менеджера ресторана внезапно сбились и он споткнулся о небольшой камень.

<http://bllate.org/book/12533/1116166>