

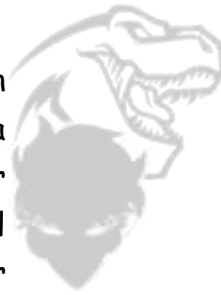
Capítulo 133 - Gran inauguración del Festival de los Faroles

Cuando terminaron de comprar, ya se habían distribuido todos los folletos.

¡CLANG! ¡CLANG! ¡CLANG!

De repente, el sonido de gongs y tambores estalló en las calles. Apareció una gran procesión, compuesta íntegramente por hombres y mujeres de mediana edad vestidos con atuendos festivos y portando pancartas. Resultó ser la gran inauguración de un restaurante de olla seca.

Lin Feng reflexionó sobre ello y luego regresó para discutir el asunto con Jiang Anmin y Lin Jiajun. Aprovechar las multitudes de Año Nuevo fue la oportunidad perfecta para ascender. Podrían anunciarse en periódicos, emitir anuncios en televisión e incluso alquilar un vehículo para dar publicidad al restaurante en las calles cercanas. El marketing requería dinero, pero el valor potencial era incommensurable. Este era un trabajo para ellos dos. Lin Feng proporcionaría los fondos; ellos contribuirían con la mano de obra.



De vuelta en el restaurante ya se habían instalado cinco congeladores nuevos. Fue necesario rehacer el cableado, lo que requirió un electricista, pero ese fue un problema menor. Ya había trabajadores en el lugar para la zona infantil, que debía tener diez metros cuadrados. Estaría totalmente equipado con un tobogán, una piscina de pelotas y un televisor para niños. El equipo de construcción prometió que mientras los fondos estuvieran disponibles, podrían hacerlo todo en dos días. Durante las vacaciones de Año Nuevo, los costes laborales duplicaron la tasa habitual.

Había costado novecientos mil hacerse cargo del contrato de arrendamiento, el alquiler anual era de doscientos mil y los servicios públicos más la mano de



JabraScan
RexScan



*Mi Maestra de la Universidad
es la Mamá de Mis Hijos*
Traducción : Leo

obra ascendían a decenas de miles más cada mes. Ahora bien, además de eso, hubo costos de renovación y gastos de marketing. En total, los costes se acercaban a los dos millones. Por ahora, Lin Feng estaba adelantando todo el dinero, lo que hizo que Lin Daan y los demás estuvieran aún más desesperados por que el restaurante comenzara a obtener ganancias.

Y así, todos trabajaron incansablemente desde el tercer hasta el décimo día del Año Nuevo, y el restaurante realmente empezó a tomar forma.

Como estaban añadiendo barbacoa al menú, las mesas de ollas calientes existentes tuvieron que ser completamente reemplazadas o modificadas. Tras sopesar los costes, decidieron modificar las tablas, lo que llevaría tiempo ya que había decenas de ellas.

"Simplemente compre unos nuevos y venda estos", decidió Lin Feng. Existía un mercado para estos artículos de segunda mano y, considerando su calidad, todavía podían alcanzar un buen precio. Además, todavía necesitaban contratar y formar nuevo personal.



Después de pensarlo un poco, llamó a Jiang Anmin y Lin Jiajun.

"Sabes que la parte más importante de una olla caliente es la base"

"Así que planeo compartir la receta sólo con ustedes dos"

"En el futuro, si no estoy en Meicheng, tendréis que preparar vosotros mismos la base de la olla caliente"

Esta fue una clara demostración de su confianza en ellos. Lin Feng los condujo a la cocina. "Puedes grabar esto si quieres."



*Mi Maestra de la Universidad
es la Mamá de Mis Hijos*
Traducción : Leo

Los dos activaron rápidamente la función de grabación de sus teléfonos. Mientras Lin Feng trabajaba, recitaba el peso exacto de cada ingrediente.

"Piense en esto como una especie de base de sopa para la olla caliente. Te diré cómo ajustar el nivel de picante."

Lin Feng estaba usando una olla enorme para este lote. Al poco tiempo, una fragancia rica y persistente flotó en el aire. Luego cogió una olla de pato mandarín para demostrarlo.

"Agrega esta parte de la base, luego pimienta de Sichuan, chiles..."

"Después de encender el fuego y que hierva, pídale al personal que agregue las rodajas de pescado. Sólo necesitan cocinarse durante dos minutos antes de poder comerlos."

Cuando Lin Feng terminó su lección, la olla caliente de pescado estaba lista.

"Pruébalo."

Ambos hombres dieron un mordisco y no pudieron evitar levantar el pulgar.

"¡Este es mucho mejor que ese otro restaurante! ¡Es delicioso!"

"¡Este pescado es tan tierno y suave! "Nuestro negocio está garantizado que será un éxito"

Lin Feng sonrió levemente. "Te escribiré esta receta secreta de condimento para pescado más tarde. Sólo necesitas moler los ingredientes hasta convertirlos en polvo."



"Para el caldo claro, podemos hacer una olla caliente de tomate y pescado. De esa manera, incluso los niños pequeños podrán comerlo."

"Pero debe estar deshuesado, así que usaremos filetes de base para las rodajas de pescado"

"Los ingredientes del caldo claro son mucho más sencillos. También escribiré esa receta para ti."

"Una vez que tengas las recetas, puedes preparar las bases por lotes y guardarlas en recipientes grandes y sellados"

Luego discutieron los precios. Las personas mayores de 65 años recibirían un descuento del 50% y, si fuera el cumpleaños de un cliente, su comida sería gratuita. El precio para adultos era de 88 por persona. Los niños de más de 1,2 metros de altura costaban la mitad y los más bajos eran gratuitos. Si alguien celebraba su cumpleaños en el restaurante, el restaurante le proporcionaba un pastel de cortesía. El área infantil requería un miembro del personal dedicado a supervisar, o al menos, una transmisión de CCTV mostrada en el comedor para que los padres pudieran comer con tranquilidad. El menú también tenía que ser diverso y tener en cuenta a los niños pequeños, con opciones como gachas de avena en espera.



Sólo faltaban tres días para la inauguración oficial. Además de asistir a la gran inauguración, Lin Feng planeaba pasar los próximos días en casa cuidando a los bebés. Su apego a sus padres se hacía cada vez más fuerte y Lin Feng no quería pasar la mitad del día sin verlos.

Finalmente, el día de la inauguración estaba casi a la vuelta de la esquina.



Lin Jiajun estaba tan ansioso que tenía problemas para dormir, mientras que Jiang Anmin manejaba la presión un poco mejor. Hablaron por teléfono durante mucho tiempo, asegurándose mutuamente que el día de la inauguración no sería un desastre. Después de colgar, Lin Jiajun se acostó en la cama, sabiendo que tenía que estar en el restaurante a las seis de la mañana para dar la bienvenida al primer día de negocios.

¡Espero que el negocio vaya bien!

A las seis de la mañana, Lin Jiajun se vistió con energía renovada. Lin Daan y los demás también estaban entusiasmados.

"¡Vamos!"

Para garantizar una buena participación, Lin Daan había invitado a todos sus antiguos compañeros de clase y camaradas. A la familia de Wang Lu también se le ordenó traer la mayor cantidad de personas posible —tuvieron que llenar los asientos. Jiang Anmin también había notificado a todos los familiares y amigos a los que podía contactar. Los padres de Su Qiqi también vendrían. Considerándolo todo, no podían permitirse el lujo de tener una casa vacía el día de la inauguración.



Lin Rui y Lin Xiaolan no habían estado a la vista durante los preparativos, pero se esperaba que aparecieran el día de la inauguración pase lo que pase.

Cuando Lin Xiaolan y Feng Yong entraron al restaurante, quedaron estupefactos. Esperaban un lugar de poco más de cien metros cuadrados, ¡pero se sorprendieron al encontrar un enorme establecimiento de dos pisos!

Lin Xiaolan llevó a su tía a un lado y le susurró: "¿De dónde sacó Lin Jiajun tanto dinero?"



JabraScan
RexScan



*Mi Maestra de la Universidad
es la Mamá de Mis Hijos*
Traducción : Leo

"¡Dinero, mi pie! Tu tercer tío les preparó doscientos mil, pero no utilizaron ni un centavo. "Todo es dinero de Lin Feng"

Una expresión compleja invadió el rostro de Lin Xiaolan, quien se giró para lanzarle una mirada sucia a Feng Yong.

Lin Rui se acercó y levantó el pulgar. -¡Oye, la renovación es genial! ¡Buen diseño!"

El personal de cocina ya había comenzado su trabajo de preparación.

Cuanto más se acercaba la hora de comer, más aprensivos se volvían todos. Sería mortificante si pasara la mañana sin un solo cliente

