



کمپ SDA خرد کن

آکادمی
آموزش
انتخاب

خردکن چیست؟



خردکن یکی از ابزارهای آشپزخانه است که برای خرد کردن، ریز کردن، و آماده‌سازی مواد غذایی استفاده می‌شود. این دستگاه‌ها به ویژه در تهیه غذاهای مختلف، سالادها، سوپ‌ها و دسرها کاربرد دارند و می‌توانند زمان و تلاش لازم برای آماده‌سازی غذا را به‌طور قابل توجهی کاهش دهند.

■ خردکن‌ها به طور کلی به دو دسته اصلی تقسیم می‌شوند:

1. خردکن‌های دستی:

- این نوع خردکن‌ها به صورت دستی کار می‌کنند و معمولاً شامل تیغه‌های تیز و یک بدنه ساده هستند. کاربر با فشار دادن یا کشیدن یک دسته، مواد غذایی را خرد می‌کند.
- مزایا: کم‌هزینه، نیاز به برق ندارد، و قابل حمل است.
- معایب: زمان‌بر و نیاز به تلاش فیزیکی دارد.

- این نوع خردکن‌ها با استفاده از برق کار می‌کنند و معمولاً دارای تیغه‌های تیز و موتور قوی هستند. با فشار یک دکمه، مواد غذایی به سرعت خرد می‌شوند.
- مزایا: سریع و کارآمد، مناسب برای حجم‌های بالا، معمولاً دارای تنظیمات مختلف.
- معایب: هزینه بالاتر و نیاز به برق دارد.

2. خردکن‌های برقی:

کاربرد خردکن

خردکن‌ها در آشپزخانه‌ها برای موارد زیر استفاده می‌شوند:

خرد کردن سبزیجات

ریز کردن میوه‌ها

آماده‌سازی مواد اولیه

تهیه پوره

خریدن برای چه افرادی مناسب است؟



- کسانی که زمان کمی برای آماده‌سازی غذا دارند و به دنبال راهی سریع‌تر هستند.
- افرادی که به تهیه غذاهای متنوع علاقه دارند و می‌خواهند کارهای آماده‌سازی را سریع‌تر انجام دهند.
- خانواده‌های بزرگ برای تهیه حجم بالای غذا و صرفه‌جویی در زمان.
- کسانی که ممکن است نتوانند به راحتی با چاقو کار کنند و به یک ابزار کارآمد نیاز دارند.
- افرادی که صرفه‌جویی در زمان و افزایش سرعت در آماده‌سازی غذا برایشان اهمیت دارد.
- افرادی که دارای فرزند هستند و تمایل دارند به سرعت مواد غذایی سالم را آماده کنند.
- صاحبان کسب و کارها مثل رستوران‌ها، هتل‌ها، کافی‌شاپ‌ها و ...

نکات مهمی که یک مشاور فروش حرفه‌ای در مورد خردکن باید بداند:



- جنس و تعداد تیغه
- قدرت و سرعت موتور
- ظرفیت ظرف
- نحوه عملکرد
- جنس ظرف
- ایمنی
- گارانتی و خدمات پس از فروش

چه سوالی پیرسم و چه اقدامی انجام دهم؟

1. چه نوع خردکنی را بیشتر استفاده می‌کنید؟ (برقی، دستی، چندکاره)
2. چه نوع موادی را بیشتر خرد می‌کنید؟ (سبزیجات، میوه‌ها، گوشت)
3. معمولا برای چند نفر مواد غذایی آماده می‌کنید؟
4. آیا به دنبال خردکن با قابلیت‌های خاص هستید؟ (مانند آسیاب کردن، مخلوط کردن)
5. چه ویژگی‌هایی برای شما در یک خردکن مهم‌تر است؟ (قدرت موتور، تمیز کردن)
6. آیا به طراحی و ظاهر خردکن اهمیت می‌دهید؟
7. آیا مدل یا برند خاصی مدنظر شما است؟



اقدام مناسب با شنیدن پاسخ

1. پیشنهاد مدل متناسب با نیاز مشتری.

2. پیشنهاد خردکن‌هایی با تیغه‌های مخصوص برای سبزیجات، میوه‌ها یا حتی گوشت.

3. بر اساس تعداد نفراتی که مشتری قصد تهیه غذا برایشان دارد، خردکن با ظرفیت مناسب پیشنهاد دهید.

4. برخی از خردکن‌ها چندکاره هستند و قابلیت‌های اضافی مانند آسیاب کردن یا مخلوط کردن را دارند.

5. با توجه به نیاز مشتری، خردکن با ویژگی که مشتری مدنظر دارد معرفی شود.

6. پیشنهاد مدل‌هایی که با سلیقه مشتری هماهنگی و شباهت دارد.

7. شناخت اطلاعات مشتری از محصول و برند.



"ارتباط با ما"



Entekhab.academy



آکادمی
آموزش
انتخاب