



چه شما یک کسب و کار شیرینی پزی خانگی باشید یا فقط بخواهید برای دوستان و عزیزانتان شیرینی بفرستید ممکن است این سؤال «چگونه باید شیرینی را برای دیگران ارسال کرد؟» برایتان پیش آمده باشد. همیشه هنگام ارسال شیرینی نگرانی اینکه نکند شیرینی خورد شود یا رطوبت بگیرد و تازه نباشد وجود دارد. این دغدغه‌ها تنها برای افرادی که شیرینی‌ها را ارسال می‌کنند نیست و بسیاری از مردم به خاطر این نگرانی‌ها شیرینی از راه دور سفارش نمی‌دهند و ترجیح می‌دهند حضوری خرید کنند. در ادامه به شما آموزش خواهیم داد چگونه شیرینی‌ها را بسته بندی کنید تا خراب نشوند و تازه به دست مشتری برسند.

بهترین راه درست کردن ساندویچ است



منظور ساندویچ مرغ یا نان پنیری معمولی که می‌شناسید نیست، بلکه باید با شیرینی‌ها ساندویچ درست کنید. بدون اینکه بینشان خامه بریزید باید دو تا شیرینی را از پشت روی همدیگر قرار دهید. مسلماً تنها با این کار نمی‌توانید از شیرینی‌ها محافظت کنید.



در ادامه نوبت به بسته بندی شیرینی می‌رسد. با سلفون یا نایلون شیرینی های ساندویچی را به صورت جداگانه محکم بسته بندی کنید. این روش به بسته بندی پلاستیکی بیشتری نیاز دارد اما نگران نباشید هر شیرینی کوچک زیاد نیاز به پلاستیک ندارد. بعد از اینکه کاملاً شیرینی ها را بسته بندی کردید از آنجایی هر شیرینی به عنوان تکیه گاه برای دیگری عمل می‌کند دیگر اتفاقی برایشان در حین ارسال نمی‌افتد مگر اینکه شیرینی ها به حدی نرم باشند که کف دستتان شما از هم بپاشند.

همه‌ی شیرینی های پیچیده شده را در یک جعبه کاغذی قنادی یا هر جعبه دیگر به انتخاب خودتان قرار دهید فقط مطمئن شوید که داخل جعبه کاغذی را از دستمال کاغذی، روزنامه‌ی مچاله شده یا یونولیت خورد شده پر کنید تا شیرینی ها کاملاً امن و امان باشند. جعبه شیرینی را در جعبه یا بسته پستی قرار دهید و اگر نیاز بود باز هم آن را پر از کاغذ، دستمال و دیگر مواد مورد استفاده در ارسال بسته کنید و در نهایت آن‌ها را ارسال کنید.



بهترین شیرینی برای ارسال چیست؟

طبق تجربه شیرینی هایی که شکلات آب شده یا کرم شکلات و خامه رویشان نیست بهترین انتخاب برای ارسال و پست کردن هستند. بسته بندی شیرینی خشک با روش بالا کاملاً جواب می دهد و هیچ اتفاقی برایش حتی در مسافت های طولانی نمی افتد. اگر می خواهید شیرینی یا کوکی هایی را ارسال کنید که تزئین شده اند مطمئن شوید تزئیناتشان قبل از ارسال کاملاً خشک شده و محکم هستند.