

تکنیک جلوگیری از کف کردن چای آبدارچیان

تکنیک جلوگیری از کف کردن چای آبدارچیان

دائماً هر شغلی با تکنیک هایی همراه است که کارکنان بعد از سالها تجربه اطلاعی از آنها ندارند و ممکن است بصورت سنتی و با آموخته های قبلی به کار خود ادامه دهند.

با این مقدمه کوتاه امروز قصد ندارم یکی از تکنیک های شغل آبدارچیان اداری را در اختیار شما عزیزان قرار دهم. شاید در مهمانیها و یا در شرکت یا اداره ای که با چای از شما پذیرایی شده دیده باشید که روی برخی از فنجان ها کف جمع شده است. و در این زمان خوردن چنین چایی برای شما لذت بخشی نیست.

دلایل کف روی چای عبارت است از :

1- احتمالاً آب کاملاً جوش نبوده است

2- آب داخل کتری و یا سماور سرد شده است

3- آب جوش از فاصله زیاد روی چای ریخته شده است

باید بدانیم اگر ما چای کف کرده برای مهمان یا مشتری شرکت بیاوریم به هیچ عنوان تشریفاتی نبوده و نشان از بی توجهی ما است.

چکار کنیم که چای کف نکند؟

بهترین تکنیک برای جلوگیری از کف کردن چای و همچنین تنظیم رنگ چای این است که برخلاف روش سنتی که همه آبدارچیان انجام می دهند عمل نماییم.

یعنی اینکه بجای اینکه اول در فنجان چای بریزیم ابتدا آب جوش ریخته شود و بعد چای را به آب جوش اضافه نماییم. با این ترند ساده ما دیگر چای کف آلود نخواهیم داشت.

هادی آقاجانی (مدرس ارتباطات)



09198888657

www.aghajanilearning.com