**SALTED EGG GOLDEN LAVA CROISSANT - BÁNH SỪNG TRÂU TRỨNG MUỐI**

**NHỮNG ĐIỀU CẦN LƯU Ý**

1. Golden Lava Croissant dùng ngon khi còn nóng và tốt nhất nên ăn trong ngày. Sau 24 tiếng nếu không dùng, cho vào tủ mát sẽ để được thêm 2 ngày.
2. Trường hợp mang về nhà, trước khi ăn, để bánh vào lò nướng 180độ C từ 2-3 phút
3. Nhân trứng muối trong mỗi Croissant là **8gr**

Điều khách hàng thường than phiền là bánh rỗng hoặc ít nhân. Trong trường hợp này, cắt đôi bánh của khách xem lại và đổi bánh cho khách nếu đúng là nhân chưa đủ. Sau đó mời khách vào trong cho xem bếp đang thao tác, có cân đo đong đếm và giao mẻ bánh đó cho khách.

1. Để đạt độ đồng đều về trọng lượng, cho bếp cân & ghi nhận lại trọng lượng bánh Croissant chưa có nhân và Croissant có nhân. Sau đó cứ mỗi 4 bánh, cân lại 1 lần để đảm bảo đều tay.
2. Bánh phục vụ cho khách để trong hộp nhựa và có dán tem đồng BreadTalk lên trên hộp bánh.

**SAMPLING - Mời khách dùng thử bánh**

**\*Mục đích: Khi giới thiệu sp mới, khách hàng phải được mời dùng thử, thấy ngon, hợp khẩu vị sẽ mua và giới thiệu cho người khác. Khách không dùng thử sẽ không có cơ hội bán hàng, không chỉ cho 1 người.**

B1: Dùng bánh mới ra lò

B2: Đặt bánh lên mâm, dùng kéo cắt cho trứng muối chảy ra

B3: Cắt mỗi bánh làm 4, mỗi góc phải có nhân trứng muối bên trong

* Đối tượng mời: Khách đang mua bánh trong cửa hàng (đây mới là khách của mình)
* Số lượng: 10 bánh /ngày
* Thời gian: 7 ngày trong tuần đầu tiên
* Chuẩn bị tăm & ly giấy cho khách bỏ tăm vào sau khi dùng thử