

开个包子店开得我崩溃（包子生意的缺点）

作者：有故事的人 来源：范文网 www.wtabcd.cn/fanwen/

本文原地址：<https://www.wtabcd.cn/fanwen/zuowen/8fb7f89bb6c28a68b86cd443c1480968.html>

范文网，为你加油喝彩！

开个包子铺，可以啊，但是做这行的师傅老板们，都是能吃苦的勤快人，起早贪黑，常年起得比鸡还早。想入这行，先做好吃苦的准备还要练就一番好手艺。

很多人觉得做个包子怎么调节鼠标灵敏度，开个包子店是件很简单的事，须不沉醉的反义词知里面也是有很大学问的。光就做个包子来说，从面皮到做出包子整个过程，每个步骤无不渗透过硬的技术和经验，光凭对美食的一腔喜好不一定能把包子做好。现在这行的竞争很激烈，看看全国上下，哪个角落没有包子店的身影，几乎不出百步就能找到一家包子店，要想在行业中脱颖而出图片而出，成为成功的胜出者而不被淘汰出局，馅料岂能随意，一个好的包子，那是面皮馅料完美的结合。当然，如果想省点心，找个心仪的公司加盟，跟着领头羊走，轻轻松松就把钱赚到了，这也是一个办法，这就要考虑哪家公司能给你带来好运了。

再者就是选址和经营，好的地段使成功占很大系数，现在已经不是“酒香不怕巷子深”的年代了，包子店遍地开花，随处可见，竞争也跟着激烈起来。每一家成功的包子店都有自己可以独到的经营方式，能在众多同行中脱颖而出，绝非是上帝的特别关照，而是独具慧心和对市场有着敏锐洞察力，“做到人无我有，人有我优，人优我特……”还有成本的控制，原材料质量的保证，诸多种种，包子不难做，但要做好来，也是要出点汗累点筋骨的，祝已入行的和正想入行的朋友们每人都马到功成。

这只是本人的一点看法，说得不对请勿喷，正好看到这个提问，也就这么随口一说。下面图片是我家包子，也都是为了挣一口饭而已，自打做了包子，脑除了包子还是包子……

更多 作文 请访问 https://www.wtabcd.cn/fanwen/list/92_0.html

文章生成doc功能，由[范文网](#)开发