



媒體報導

日期： 2011 年 10 月 17 日 (星期一)

資料來源： 青雲路 - 創業通

標題： 職場起底組：低成本開街頭小食店

參考網址： http://www.ecjobs.com.hk/user/user_startup.php?article_id=2652

香港人鍾意食街頭小食，連電視節目都要倒數街頭小食 100 強，加上街頭小食製作容易，店鋪面積細，工具也較少，比起開其他食肆，成本相對低好多，因此吸引不少年輕人入行，坊間亦愈鉅愈多相關課程，教大家點做街頭小食，以低成本開鋪創業。

基督教家庭服務中心已舉辦街頭小食創業及烹調課程超過 5 年，至今已開逾 40 班，今年 10 月尾又有新班。導師李小姐有逾 10 年創辦食肆及街頭小食店經驗，「以前鯁學員以中年人為主，近年多齡 17、18 歲鮑年輕人鉅報讀，大部分覺得街頭小食容易做，而且成本低，十幾萬可以創業，年輕人都可以負擔得起。」

課程共有 4 堂，1 堂為理論堂，會教授揀鋪、買製作工具、物料及 牌等知識，「我仲會教埋人點揀頂讓鋪，因為揀頂讓鋪唔使搞咁多牌照，又有齊工具等，但其實有好多野要注意，例如續牌問題、點同業主傾續租等，仲要教佢懷點睇通風系統有冇問題。」

其餘 3 堂為實踐堂，會教授如何製作多款街頭小食，包括雞蛋仔、魚旦、碗仔翅、煎釀三寶等。「學生最鍾意上實踐堂，因為有得整野食，而最受歡迎係做雞蛋仔，因為學校有齊工具畀佢懷試做，製成品又可以一齊試食，分享經驗。」



- 完 -