

# 深圳南山石磨肠粉培训0基础入学

产品名称	深圳南山石磨肠粉培训0基础入学
公司名称	深圳市食大帅餐饮企业孵化器有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	深圳宝安区广深路363号快8连锁酒店四楼（沙井中心客运站）
联系电话	13728334257

## 产品详情

在广东清晨的街道上，其他摊贩们才刚出摊，而一边的肠粉店就已经陆陆续续有顾客过来吃早餐了，从清早到中午肠粉店都依旧会有顾客，甚至是宵夜都会有广东人选择肠粉，可想而知肠粉在他们生活里是怎样的存在。深圳南山石磨肠粉培训0基础入学，在食为先你能学到肠粉制作方法，承诺一次收费包教包会。除此之外食为先还会额外的给想要开店创业的小伙伴讲解一些开店的注意事项和行业的知识，让您赢在起跑线上。

肠粉源于唐朝，发展至今已经有了许许多多的分支，广东每个地区都有着属于自己地区独特的口味。如今肠粉的热度在广东甚至是全国都是火热的，早茶是广州的代名词，而肠粉却是广东地区早餐的代名词。

肠粉摊的收入有多少？

每当早晨上班的时期，都是肠粉店之中忙碌的时候，可以说营业额的大头基本都靠它。

在了解收入之前，给大家科普下一份肠粉的成本以及售价吧，一份鸡蛋肠粉的成本：米浆0.2元，酱汁0.2元，汤汁0.2元，葱花0.1元，生菜叶0.2元，鸡蛋0.5元，煤气0.2元，共计1.6元。瘦肉肠粉的成本则低0.1元，就是1.5元的成本价。

一份瘦肉鸡蛋肠粉的成本：米浆0.2元，酱汁0.2元，汤汁0.2元，葱花0.1元，生菜叶0.2元，鸡蛋0.5元，瘦肉0.4元，煤气0.2元，共计2元。

一份肠粉的售价大概在六块钱以上，一份瘦肉鸡蛋肠粉的话则7元以上。

时代在发展，肠粉的名声也在继续流传，到如今，肠粉几乎是家喻户晓的存在了，特别是在广东，每天早餐肠粉摊前不缺的就是顾客了。深圳南山石磨肠粉培训0基础入学，在食为先，更有技术超群的老师手把手教学，让你轻松学会肠粉的制作，更有着很多的细节分解，从选材到蒸制、摆盘淋汁，老师亲身指导，让你对肠粉制作的全过程了如指掌。