

中山学原味汤粉筒骨粉开店一个月赚多少

产品名称	中山学原味汤粉筒骨粉开店一个月赚多少
公司名称	中山市食为先企业孵化器有限公司
价格	.00/个
规格参数	品牌:食为先 项目:原味汤粉技术培训 地址:全国连锁
公司地址	中山市沙溪镇云汉路11号二楼(富华汽车站出口右走300米骏怡酒店)
联系电话	13728226457

产品详情

原味汤粉，广东三大“神秘势力”之一，说到中国出名的美食，一定会有人想到沙县小吃、兰州拉面、天津大麻花。其实在广东，也有很出名的美食：原味汤粉、隆江猪脚饭、肠粉，并称三大“神秘势力”。有多神秘呢？就是在中山，无论你身处哪里，方圆5公里必定有一间原味汤粉店。

原味汤粉，很多早餐店都在卖，但是有人卖得好吃，有人卖的味道还不行，吃过一两次便不会再去光顾。原味汤粉其实做法还算简单，但想要做的好吃，底汤虽然重要，它的配料也是重中之重！中山学原味汤粉筒骨粉开店一个月赚多少！找食为先餐饮小吃实训机构，在食为先可以学习到原味汤粉配方做法，包括老火靓汤、瘦肉汤米粉、猪杂汤粉、猪杂的处理、猪杂汤米粉多个品种。

原味汤粉开店到底赚钱吗？原汤汤粉利润分析：

利润分析：市场上的一份原味汤粉成本：粉01元、猪肝、瘦肉、粉肠大概在1.3元左右，汤的成本在0.3元之间，售价一般是6-10元不等：除去水电，门面租金煤气后纯利润在3.3元-7元之间，1天卖100份每份5元1天就是500元*30天*12个月=180000一年。（具体以现场实地考察为准，还需具体分析）

原味汤粉王清淡而美味，个性鲜明有特色，充分体现食物原汁原味的口感和滋味，非常适合现代人群的口味追求。原味汤粉之所以叫“原味”指的是用原汁原味的食材制作出来的汤粉，不添加任何味精等添加剂。原味汤粉是潮汕的传统小吃，主要以猪杂、肉丸、肉卷、时蔬等配菜，搭配骨头汤底制作出来的汤粉，因为味道较好，在广东地区较为受欢迎，可以说是“遍地开花”。

因此学原味汤粉技术开店是一个很不错的选择哦。食为先除了原味汤粉以外，还有其他多种特色粉面技术可以学习到。食为先连锁餐饮品牌在66个城市都有实体店可以现场实操教学。