

东莞虎门卖石磨肠粉利润分析及做法

产品名称	东莞虎门卖石磨肠粉利润分析及做法
公司名称	东莞市鹅天下创业孵化器有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	东莞市虎门镇白沙村莞太路139号（虎门高铁站路口）
联系电话	13728229457

产品详情

东莞虎门卖石磨肠粉利润分析及做法，学肠粉技术就到东莞食为先学正宗广东肠粉培训包教包会，肠粉在广东是较为普遍的早餐，它看起来晶莹剔透，皮白如雪，薄如蝉翼，吃起来鲜香满口，细腻爽滑，还有点韧劲，让人吃后难以忘怀。其制作方法也很简单，在大网筛子上铺一块白布，将米浆浇上，隔水蒸熟成粉皮，在粉皮上放上馅料，卷成猪肠形，置于盘上，淋上熟花生油。生抽、辣酱即成。

肠粉起源于广东西关地区的汉族传统小吃，是西关忆中的广式小吃，早在清代末期，西关街头上就已经听到卖肠粉的叫卖声。那时候，肠粉分咸、甜两种，咸肠粉的馅料主要有猪肉、牛肉、虾仁、猪肝等，而甜肠粉的馅料则主要是糖浸的蔬果，再拌上炒香芝麻。肠粉是由早稻米或糙米浸泡磨成米浆，再由专业的肠粉机蒸制而成，现代人为追求简便，市场已有厂家生产销售肠粉专用粉，直接兑水即可蒸制肠粉，但用肠粉专用粉蒸制的肠粉味道、口感、韧性欠佳。

作为喜爱吃肠粉的老广东是不吃这样的肠粉的，正宗的肠粉还是要用米浸泡，按比例兑水磨浆做出的肠粉才能达到口感嫩滑;韧道有弹性;皮薄而色白。用石磨磨浆做出来的肠粉乃是上品，正宗石磨肠粉市场上的代表当数食为先石磨肠粉。当然一份肠粉的美味，不光要肠粉蒸的好，还要熬制好调味汤汁和蒜香油。

市场盈利分析：

一般来讲肠粉加的配料有：米浆、酱汁、汤汁、葱花、生菜叶、鸡蛋/瘦肉；其他成本：煤气。一份鸡蛋肠粉成本：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0.3元，一共是1.25元一份瘦肉鸡蛋肠粉成本：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0.2元，煤气0.3元，一共是1.45元假设，鸡蛋肠粉销售价格是4元一份，那么利润就是 $4-1.25=2.75$ 元假设，瘦肉鸡蛋肠粉销售价格是5元一份，那么利润就是 $5-1.45=3.55$ 元，平均每天卖出200份，利润就是71

0元，假设一个月利润30天是21300元！一年255600元！（以上分析仅供参考，具体可以到食为先各大分校咨询了解）

操作内容：石磨肠粉的系统讲述；石磨肠粉原料的选购；石磨肠粉食材的预加工；石磨肠粉加工的基本标准；石磨肠粉加工的工艺步骤；石磨肠粉经营定价原则；系列调味品及原料的货源渠道；经营选址与生意技巧,投资分析，经营管理。

东莞虎门卖石磨肠粉利润分析及做法，食为先小吃技术培训学校是深圳专业的特色美食创业培训机构之一，我校致力于帮助没有餐饮经验的创业者和想拓展自己店里美食新品的朋友们，同时我校帮助下岗职工、大学生、失业人口等进行再就业培训，让他们掌握一门技术，在就业市场站稳脚跟。食为先小吃培训方式是老师手把手实操教学，学员亲自动手操作，在实操间反复练习，直到做出学员满意的口味为止，不限定学习时间。