

深圳坂田四川麻辣烫技术培训

产品名称	深圳坂田四川麻辣烫技术培训
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

打工不如自己创业，俗话说，学会一个技术，麻辣烫的利润是非常可观、看数据来讲，很多人觉得非常简单，然而麻辣烫利润再大，前提条件是要有量、要有回头客才行，比如口味、店面位置、产品价格、销量等等都会直接影响你的麻辣烫店整体利润。深圳坂田四川麻辣烫培训，食为先麻辣烫培训，实操教学，小班开课，学会为止。

麻辣烫是深受广大客户喜爱的一种小吃，麻辣烫吃起来十分便利，又能够喝到热气腾腾的红汤，麻辣烫只需做好锅底，通过长期的煮制不论多少食物都能够香味扑鼻，便于操作。麻辣烫总是凭借着丰厚的食材，麻辣的口味吸引着人们，当人们沉浸在麻辣烫那种共同的风味中的时候，就会喜欢上这种历史悠久的的美食。

麻辣烫的制作成本是很低的，所以利润自然就会比较高，以素食为例。市面上的青菜大概是8毛钱一斤，一串青菜是5棵，一斤的青菜可以穿10串左右，一串的售价是1-2元钱，所以一串青菜的利润可以达到1元钱，散装面的批发价是5毛钱一块，麻辣烫店一般定价在2块钱左右，所以一个散装面就可以赚1.5元钱。一个顾客点了10元的麻辣烫，可能盈利占到了8块钱左右。除去汤底费用，人工费用，水电费用，等其他费用，那一碗10元钱的麻辣烫可以净赚6元左右。

麻辣烫也简称“烫菜”，就是将各种处理好的菜品拿到汤底里面烫来吃，价格低，销售大，利润高。现在许多城市的大街小巷都能看到不少麻辣烫店和麻辣烫摊位，而且每年都要增加很多。这么多麻辣烫店也从侧面证实了麻辣烫的受欢迎程度。深圳坂田四川麻辣烫培训，食为先小吃培训机构在教学麻辣烫过程中会教学员认识原材料、讲解每种原材料作用以及效果，另外还会教学员煲制麻辣烫汤底，处理各类原材料，穿串子，调制麻辣烫汤底口味，以及烫制各类麻辣烫菜品等，学员学习麻辣烫技术结业后还会告诉每位学员如何在市面上购买到麻辣烫所需的各类原材料以及厨具设备，让你开店真的不用愁。

