

# 学习绿豆酥的费用

|      |                  |
|------|------------------|
| 产品名称 | 学习绿豆酥的费用         |
| 公司名称 | 北京亿佳品味轩餐饮管理有限公司  |
| 价格   | .00/个            |
| 规格参数 |                  |
| 公司地址 | 北京市朝阳区小红门路城环城创意园 |
| 联系电话 | 13263370818      |

## 产品详情

绿豆酥，采用去皮绿豆，优质花生油为主要原料，制作讲究，卫生；不使用任何防腐剂和色素，以其皮酥、清晰多层，味道香浓酥软、入口即溶、吃后口齿留香，令人回味无穷，是大众喜爱的健康食品，下面就来看看怎么学绿豆酥吧。

### 绿豆酥做法

1.把水油皮和油酥皮的材料混合后揉成团，盖上保鲜膜醒20分钟，把醒好的水油皮和油酥皮团分成相同的小粉团

2.把水油皮团擀成圆皮后包入油酥皮粉团，包好后擀成长条，把擀成长条的酥皮重上到下卷好，把卷好的长条的酥皮排放好。

3.盖上保鲜膜再醒20分钟，醒好后，再把卷擀成长条再次把长条的酥皮从上到下卷好，把卷好的酥皮排放好后再次醒20分钟酥皮醒好后，中间按下，两边折向中间擀成圆皮，里面包入豆沙馅。包好后，收口朝下。

4.把压好的酥皮饼排入烤盘里，放入烤箱，这样一盘绿豆沙就做了。外酥里嫩，非常好吃。

### 绿豆酥市场分析：

- 1、流动经营，无需店面：例如商业街、步行街、学校、车站、居民区、旅游景点等；
- 2、街边店经营，临街门面：例如商业街、步行街等；
- 3、店中店经营：例如大型商场、写字楼、办公楼等；
- 4、连锁经营：购几台设备，自己掌握配方，雇人营业，利润提成。

这么来讲吧：我们可以都已经发现了挺多的餐饮开店培训店都采取量化管理，规定产品的重量，调制美食有各种材料的量，吊各种料的分量等，在事实上，我认为这样出来一份美食开店培训店成本价是不准确的。就像美食开店培训店的吊汤燃气开的情况，燃气的浪费实际上加入了锅底成本中。

培训地址：朝阳区-小红门

想要学习可以联系北京品味培训中心刘老师

保证学习中途不增加任何杂费；

保证学员能够完全掌握核心技术；