

# 威海正宗捞汁小海鲜技术培训，学会为止

产品名称	威海正宗捞汁小海鲜技术培训，学会为止
公司名称	城阳区薛书桥快餐店
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	阳区重庆北路93号（汽车北站往北200米）
联系电话	15863078762

## 产品详情

2021在山东学习捞汁小海鲜

先别划走请花十秒钟的时间联系我，保证绝不会让您失望！

小海鲜新奇的口味和萌萌的外形受到大众的喜爱，曾有组织对28个国家的1.44万名成年人调查发现，在27%的受访者每周至少要吃一次小海鲜，这说明，小海鲜已渐渐成为风靡全球的一种美食。

麻辣小海鲜的利润还是比较丰厚的，它的经营模式是外卖店+速食店+商超店，多方面进行引流，每天的营业额都比较高的。而且总部会提供鲜活的小海鲜，经过深度清洗，巴氏杀菌工艺，密闭海鲜杀菌工艺，比较高的保留了麻辣小海鲜的营养成分。而且在经营上不需要厨师，一个人就可以撑起整家店，减少了一大笔的人工费。

有一种烹饪方式可以使小海鲜的鲜香更凸显出来，就是捞汁小海鲜。所谓捞汁，据说传自于黑龙江江畔，说的是过去的渔民在阴雨季节没有干柴火，便以生柴鱼为主要食物，渔民先做好“醋盆”，再将鱼切片用醋汁捞着吃。捞汁吃的口味是酸、甜、鲜、咸、辣。虽然源于生活的不易，但这种调配方法却保存了鱼的新鲜。所以通过捞汁的处理得才使得小海鲜鲜味得以保留。

麻辣小海鲜的发展趋势还是比较好的，它相比其他产业而言，海鲜产品相对成熟。而麻辣小海鲜的问世正好满足了内陆人们的消费缺口，因为内陆城市海鲜市场占有率只有12%，导致它的价格高，普通消费者只能望而却步。但现在它采用冷链配送技术，在国内运行速度较快，不仅口味新鲜，而且价格便宜，一二十块钱就可以满足口腹之欲了，它的回头率还是比较高的了。

捞汁的口味特点是：酸、甜、鲜、咸、微辣；捞汁菜品是一款凉拌菜的升级与创新产品，少放汁即为拌菜，多放汁即为捞菜；捞汁菜以无油、低盐、多醋、多素，满足了广大老百姓对健康饮食的需求。

乘车路线：火车北站或青岛北站（高铁站）坐公交车120路-636路-614路-935路-到安亭路车站下车（安亭路车站左侧30米膳学派餐饮）

汽车北站-向北步行300米

青岛流亭机场-到膳学派餐饮学校3公里-坐715路-717路公交到安亭路车站下车（安亭路车站左侧30米膳学派餐饮）

想学习各种小吃可以加我的微信号，上面的都是可以加我的微信，朋友圈有老师现场教课视频及照片，您可以先加我们，提前对我们的培训情况多些了解。（加学校微信了解更多优惠）

选择膳学派优势：先品尝后学习，学习期间包吃包住，后期提供免费的开店扶持，终身技术免费升级