

## 潍坊寿司美食培训，培训时间短

产品名称	潍坊寿司美食培训，培训时间短
公司名称	青岛膳学派餐饮管理有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	山东省青岛市城阳区重庆北路93号（注册地址）
联系电话	13687676162

## 产品详情

潍坊寿司美食培训，培训时间短018

### 提到寿司

，我们可以想到日本，韩国这两个国家。大部分人的印象中，在这两个国家寿司随处可见，琳琅满目。寿司的制作简单方便，口感美味，适合不同人群。那么正宗的寿司技术在杭州哪里可以学呢?要了解学习寿司技术之前，我们先了解下寿司。

不少人选择寿司作为创业项目。其实无论什么行业，店铺的选址都很重要，直接影响店铺今后发展。我们先来看看寿司的选址需要注意哪些。

### 寿司选择选址注意事项

- 1、客流量大且消费层较高的购物中心或商业步行街;
- 2、周边有较多的办公楼、学校的地方;

### 3、较成熟的社区附近。 寿司经营 五项注意

选择问题解决后，我们再来看看它的发展前景，我们为什么要在众多产品中选择寿司这款小吃呢!这就要求我们要做到五点。

#### 1、要注重店铺的创新：

只有努力创新的餐饮店才会有前途，墨守成规或一味模仿他人，比较终必定会失败，任何餐饮店都必须表现出自己的特色，才能创造出附加值，也才能不断增加顾客。

#### 2、把握开店的时机

生意的成功，系于是否能够掌握良机，平时就要选择适当的时机，调查食客想要选择的品种，形成店内新的利润增长点。

#### 3、以顾客为出发点，多听取客人的意见

要以食客的眼光为出发点，清楚食客的需要，再去满足他。了解你的经营对象是开店的第一步。必须了解食客的需要，做到这一点，比较好的办法是倾听。要集思广益，顺应自然，再做该做的事，必然无往不利。

#### 4、追求自身的成长

要订立自己目标并不断的向更高的目标进行挑战。不能一味的想着只是为了混口饭吃，那样自然会被淘汰的。

#### 5、注意自身产品所具有的特色

餐饮店到处都是，要使食客上门，非得有一些特色不可，同时要配合食客的需要，再如何充分发挥。需要注意的是：除了要注意地域性和开店条件，还要考虑该地区的收入水平、文化水平等。特色并不限于经营品种，其它方面如良好的服务等

开寿司店铺，寿司摊具有投资小，利润高，市场需要大，资金回收快的特点，特别适合小本创业者。一家成功的寿司专卖店，一天的营业额一般

在几百元以上，利润可观，成为小本创业者的致富"捷径"。寿司是日本传统美食之一。主要材料是用寿司醋调味过的饭块，再加上鱼肉，海鲜，蔬菜或鸡蛋等作配料，其味道鲜美，很受日本民众的喜爱。随着中日交往的日益频繁，寿司作为一种快食小吃传入中国，逐渐在我国流行起来。

决定客人是否会进店消费以及是否会再次消费的根本就不单单是价格，如果菜品质量跟不上，创意跟不上，环境跟不上，那么你就是价格再低也没法长久下去!名食园培训一次性收费，传授配方，真材实料，毫无保留，老师手把手教，学员全程亲自动手操作，确保让您真正学到技术。欢迎您实地参观，满意后再签订合同。