

长沙麻辣烫培训 学做麻辣烫长沙

| | |
|------|-------------------------|
| 产品名称 | 长沙麻辣烫培训 学做麻辣烫长沙 |
| 公司名称 | 长沙市红星鹏飞厨师职业培训学校 |
| 价格 | .00/个 |
| 规格参数 | |
| 公司地址 | 长沙市雨花区时代阳光大道西600号红星厨师学校 |
| 联系电话 | 13135218825 13135218825 |

产品详情

项目特点

麻辣烫底料的熬制，红汤、白汤的配置与保存，其它地区麻辣烫口味的调整方法等。

培训种类

禽肉类： 串肥肠 串肚片 串猪血 串鸡血 串羊肉 串鸡脯 火腿肠 串鸡心 串肉丸 香肠 串鸭胗等

水产品： 串鱿鱼 串墨鱼 串青虾串鱼片 串鱼肠 串鱼泡 串蟹棒 鹌鹑蛋 串豆腐等

蔬菜类： 金针菇 串干子 串藕片 串茄片 串蘑菇 串菠菜 串千张 串白菜 串生菜 串青椒 玉米棒等

丸子类： 撒尿牛丸 鱼丸 虾丸等

干货类： 海带 木耳 豆笋 香菇等

粉丝类： 手工碗面 红薯粉 土豆粉等

利润分析

麻辣烫是我们平时吃的较多的小吃品种，它看起来非常之普通，却也蕴含着丰富的内容，不仅可以烫不同的食材，而且就连汤也是非常的好喝，吃完麻辣烫还可以来一碗粉或者面也是别有一番滋味。麻辣烫的选材上可分为荤素两种，按照不同的制作工艺分别来加工。其制作成本一般都相对很低，例如2元一串的肉圆成本只有7毛钱，1.5元钱的豆腐串成本6毛钱，1元钱的青菜成本3毛钱，1元钱的猪肺成本2毛钱，1元钱的海带成本2毛钱，2元钱的油炸腐竹皮成本1元钱，1元钱的豆芽成本只有1毛钱不到，综合以上成本计算，麻辣烫的利润有多大已非常清晰可见，无疑是小本创业风险较小的稳妥项目之一。