

传统鸡公煲培训学校—学不会不要钱

产品名称	传统鸡公煲培训学校—学不会不要钱
公司名称	北京亿佳品味轩餐饮管理有限公司
价格	4800.00/项目
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

鸡公煲是重庆烧鸡公和重庆干锅鸡在外地的杂交变种菜品。以浓香滑嫩，入味彻底，形式新颖见长，口味能够根据各个地区需要可调，分微辣、中辣、重辣各味型。烧鸡公是重庆及四川一带的特色菜，之所以叫烧鸡公而不叫烧公鸡，是因为在重庆话中公鸡被称为鸡公。

我们要做餐饮生意，尤其是鸡公煲店，成功经验的方面选择有潜在客户的地段。鸡公煲店的经营地址可以选择考虑三个方面，第一个就是街道旁边的房子，第二个就是写字楼比较密集的地方，第三个就是居民楼住户比较多的地方，如果这三个方面都集中的话最好

不一样的地段，结构不一样的店面，租房会有很大的支出，店家不能只看店面的价钱，更应该考虑租金的性价比，举个例子，每月收入两万的店面，它的月租金在3000元-5000元相对比较合适，要保证一定的毛利

北京品味轩鸡公煲店培训项目：

授课时间：全日制，随到随学

授课模式：一对一辅导，手把手无保留式传授技术

培训费用：详情咨询张老师了解更多项目和优惠活动

培训地址：北京市朝阳区小红门

后期服务：提供后期技术支持

北京品味轩餐饮管理公司培训内容：

1，教授鸡公煲所需的原材料的采购和初加工

2, 传授鸡公煲的配方调料添加比例及操作

3, 教授鸡公煲烫制的操作流程和注意事项

4, 教授鸡公煲设备的采购与使用

利润分析：

鸡公煲”单煲毛利平均为62%-65%，酒水饮料平均毛利为25%-30%，涮菜的利润是250%-300%以上;据多家门店的销售做出的利润评估;毛利平均占全天销售的比例为58%-65%之间。(根据各门店销售额高低和消费层次产生有限偏差)，鸡公煲的任何一种涮菜，不管你怎么卖，它的利润都在2倍以上。以小青菜为例，1斤小青菜(价值0.60元左右)，大约有30-50颗，5颗小青菜串在一起，卖0.5元，我们可以卖3元-5元钱，散装的方便面，0.3元一块。方在一个县市(市区人口10万)的范围内，至少可以开设5家以上的连锁店，因为这个产品是小火锅，范围局限很小的，淡季不淡，一年四季都是如此经营。只要您认真的经营和管理，一年创造几十万元的利润是轻而易举的事情。对您而言，不但投入的资金风险小，而且利润大、运作简单、任何困难可言，实现真正的稳坐钓台、尽享渔利。