

想学习卤肉饭—传统卤肉饭培训学习

产品名称	想学习卤肉饭—传统卤肉饭培训学习
公司名称	北京亿佳品味轩餐饮管理有限公司
价格	3800.00/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

卤肉饭是江南的传统名小吃，制作原料主要有猪五花肉、米饭、鹌鹑蛋等，肥而不腻、甜咸适口、香浓四溢。带有厚重口感的卤肉，配上一碗蒸的不软不硬的白饭，每一粒米都吸透黑红的汤汁。

我们要做餐饮生意，尤其是卤肉饭店，成功经验的方面选择有潜在客户的地段。卤肉饭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

北京品味轩卤肉饭店培训项目：

教导模式：一对一辅导，手把手无保留式传授技术

培训时间：全日制，随到随学

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，教授卤肉饭店所需的原材料的采购和初加工

2, 传授卤肉饭店的配方调料添加比例及操作

3, 教授卤肉饭店烫制的操作流程和注意事项

4, 教授卤肉饭店设备的采购与使用

利润分析：

卤肉饭的原料有，米饭、肉、配菜以及半个卤鸡蛋，这是一般卤肉饭中的标配，米饭成本大概在5毛左右，肉的成本大概在1元左右，配菜与鸡蛋算在一起1元，再算上调料以及其他方面的支出更是很少，而一份卤肉饭的价格却在15元左右，利润空间非常的大。毛利润能够达到70%。