

# 北京传统锅仔羊杂培训-学会为止

产品名称	北京传统锅仔羊杂培训-学会为止
公司名称	北京亿佳品味轩餐饮管理有限公司
价格	200.00/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

锅仔羊杂培训介绍：

锅仔，跟火锅相比不同，因为火锅要有底料，而锅仔很注重食材原本的味道，制作锅仔时很少放底料，味道很单纯，也正因为如此，没有太大的香料味，吃起来，很新鲜。

而其中的锅仔羊杂就很美味，羊杂有防止风寒，补身子的作用，对比较一般的风寒、缺血、冷痛腹部、体虚体寒有一定的治疗效果，非常适合老人和妇女食用，但羊肉中一种很重的腥味，所以有些人不喜欢，但羊肉的营养价值是非常高的。

我国的小吃种类很多，也正因为如此，开小吃店的人很多，而小吃的价格便宜，深受消费者的喜爱，那小吃店的地址的选择是非常重要的，因为小吃店选择的好坏影响收入，那下面跟我看看如何选小吃店的地址吧。

首先在交通比较方便的地方，比如在车站或多个站牌的附近，因为这样人流量很大，有了客流量，收入自然不用发愁。其次是在电影院附近，电影院几乎每天都有很多人，这样你店的流量就会很大，客人进入你小吃店的几率也会增大。

北京品味轩餐饮培训优势：

- 1、入学门槛低，文化程度不限，每个人都有实现创业梦想的机会。
- 2、雄厚师资力量，99%实战演练;名厨开堂主讲，海量风味小吃学会为止。
- 3、一站式全程手把手培训，先尝后学，学习过程中食物全免。
- 4、充分了解学员的需求，地域的需求，提供切实可行的创业课程。
- 5、创业不以开店培训为前提，却有着开店培训的服务!不是开店培训胜于开店培训。

制法：

- 1.把肉料分别切薄片有味的焯水后漂凉装盘;
- 2.其余各料另锅焯水漂凉后切段装盘;
- 3.香菜、葱切碎和油辣椒及烫过的米线一同上桌;
- 4.油烧至7成热时装入碗中倒入烧开的清汤加调料上桌;
- 5.食时先将肉片烫至白色下绿菜稍烫再下米线撒少许葱花、香菜。

培训课程：锅仔羊杂

锅仔培训项目：锅仔羊杂、锅仔鱼杂、锅仔萝卜、锅仔丸子。

培训地址：朝阳区-小红门

创业门槛低：即使是零基础没有经验的学员，学完即可创业挣钱。

应用范围广：可以改善自己的生活品质，也可以开店挣钱。

市场空间：餐饮行业不分男女老少都喜欢吃，需求量大。

时间自由：寻找项目独立创业者，有工作增加副业者，已经退休的老人。

想要学习可以联系北京品味轩餐饮培训中心林老师

市场分析：

夜市里，各样人群聚集，集合了文娱、购物、餐饮等五花八门的行业，人流量大，同时竞争也相对激烈。开锅仔羊杂要讲究特色，他人能做的我也能做，我能做的他人做不了!营业时间以早晨为主(从下午5点末尾至清晨2点)。逛夜市的人群一般喜欢边吃边看，所以锅仔羊杂店的菜品份量可以少一些，种类稍多一些。主要针对人群是时兴的年轻人、小孩、学生以及喜欢吃小吃的家庭。

学习锅仔羊杂技术，就到北京品味轩小吃培训学校学习。锅仔羊杂是北京品味轩小吃培训学校的特色项目，培训班长期开设，由师傅手把手教学，您亲自动手练习，不限定学习时间，包教会，学会为止。