

千层饼培训学校—各类面食制作

产品名称	千层饼培训学校—各类面食制作
公司名称	北京亿佳品味轩餐饮管理有限公司
价格	2800.00/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

千层饼，又名瓢子饼”为山东东平接山乡一带的传统小吃之一，这种饼外边用一层面皮包起来，内部有数十层，层层相分，烙熟后，外黄里暄，酥软油润，热食不腻，凉吃不散口，且味道香美。

千层饼也是浙江奉化溪口的小吃，饼里拌着海苔粉，外面洒上一层芝麻。熟后酥香可口。千层饼也是一种纳西族美食。

千层饼店面选址技巧：

再开餐厅的时候，我们大家首先要对餐厅进行定位，要知道自己开的餐厅是什么类型的，现在市场上的小吃种类众多，有西餐，还有中餐，快餐，大家要明确自己的店面的定位才能更专心认真的去开一家红火的餐厅

北京品味轩餐饮管理公司

培训课程：千层饼

其他主食面点项目：馒头，花卷，糖三角，发糕，豆沙包，大饼，馅饼，千层饼，手抓饼，葱油饼，鸡蛋饼，卷饼，土豆饼，手擀面等

培训方式：老师手把手教学，面对面培训，学会为止

培训地址：朝阳区小红门

培训费用：详情可以和张老师联系了解更多优惠活动

培训时间：自由安排时间，没有时间规定，随到随学，学会为止

后期服务：提供后期技术支持

在确定好自己餐厅的定位后，就需要办理餐厅的相关手续，获得了手续才代表自己的店面是正规开业，现在开餐饮店铺的时候，需要的手续就是食品安全许可证，卫生证还包括营业执照等，这些证件办理审批手续是比较复杂的，所以大家要与选址和装修等步骤同步进行，来节省自己的时间，如果说不知道怎么办理这些证件需要什么手续的话，可以联系一下开过餐饮店的创业者，然后再去办理，这样也能更节约时间

千层饼利润分析：

据数据统计，一份千层饼的市场销售价大约5-10元，其制作成本可能只有2-3元，利润率大约是60%-70%。如果，投资者一天可以卖出个200份的话，日收入就是1000-2000元，月收入就是3-6万元，毛利率按照60%计算，月毛利润至少是1.8万元，扣除材料费用和燃气费用，月净利润大约是1.6万元，年净利润便是19.2万元。如此看来，卖千层饼收益还是相当可观的。