

北京学习做炸鸡腿的学校—各种油炸小吃制作

产品名称	北京学习做炸鸡腿的学校—各种油炸小吃制作
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

炸鸡腿是以笋鸡蛋，鸡腿、鸡肉，面粉为主要食材，植物油、盐、料酒、湿淀粉量、葱、味精、姜、椒盐为调料放在油中炸出来的一种食物。拥有色泽金黄酥脆，鸡肉外焦肉嫩的特点。

店面选址技巧：

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。

北京品味轩餐饮管理公司

培训课程：炸鸡腿

其他油炸相关项目：炸鸡架，炸鸡腿，炸鸡锁骨，炸鸡翅，炸无骨鸡柳，炸鸡块，各种肉串和炸香肠，骨肉相连，蔬菜等。

培训地址：朝阳区小红门

培训时间：自由安排时间，没有时间规定，随到随学，学会为止

培训方式：老师手把手教学，面对面培训，学会为止

培训费用：详情可以和张老师联系了解更多优惠活动

后期服务：提供后期技术支持

选址完后就可以开始装修了，现在客户的消费需求不停上升，而店面环境里的地位也渐渐增高，一个好的环境能够影响消费者对店面的整体形象，店面环境怎么样，并不等于投入越多越好，要花更多的心思在于设计，所以对店铺的装修的时候可以请专业人士进行设计，整体的风格简约大气为主，在中间再穿插一些特色设计即可

利润分析:先拿棒棒鸡来说吧 市场价格一般是2.5元，实质成本却不足0.8元，鸡排市场价格2.5元，实质成本不足0.6元，鸡心市场价1元成本不足0.3元，炸鸡腿成本稍高点,大概2.3元,市场价格5元左右。