

上海黄焖鸡用酱料的做法大全 源源流香

产品名称	上海黄焖鸡用酱料的做法大全 源源流香
公司名称	淄博源源流香食品有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省淄博市淄川经济开发区
联系电话	15092305827 15092305827

产品详情

关于黄焖鸡米饭一年赚多少，其实很难有一个确切的数据，究竟不论什么店，赚钱多少都是由很多要素共同决定的，所以小编决定以福宇记黄焖鸡米饭为例粗略说明。一年的投入成本这里的投入成本主要包含了加盟投资费用以及店面经营费用。加盟投资费用主要是指加盟时需要缴纳的费用。黄焖鸡米饭加盟的加盟费是1万元，不收取培训费、保证金等费用，要是加上合同费、品牌管理等杂费，加盟费用大约在1万—2万元之间。店面经营费用主要是指店面装修费、水电费、租金、人工费、原物料费等费用。黄焖鸡米饭加盟有迷你店、标准店、旗舰店三种规模。迷你店面积为10—20平米，装修费大约在1万以内，租金费大约在每月2000—3000元，水电费大约在每月400—600元，原物料费大约每月1万以内；标准店面积为30—40平米，装修费大约在1—2万，租金费大约在每月3000—4000元，水电费大约在每月600—1000元，原物料费大约每月1—2万元；旗舰店面积为50—80平米，装修费大约在3—5万，黄焖鸡酱料配方资料，租金费大约在每月4000—6000元，水电费大约在每月1000—1300元，原物料费大约每月2—3万元。总的说来，迷你店、标准店、旗舰店一年的投入成本大约分别为15万、20万、25万元。

步骤：一步、大家需要准备好制作黄焖鸡米饭的食材，需要两个鸡腿、生姜一块、青椒一个、红椒一半。接着大家先把新鲜的鸡腿给剁成一小块，鸡腿块大小均匀一点Z好，接着把鸡腿块放到一个盆子里加入清水和食用盐，然后把鸡腿块抓均匀一点，之后浸泡9到10分钟左右。鸡腿块浸泡是为了清理鸡腿里的，去掉腥味。接下来把大葱白切成一小段一小段，生姜切成薄片，之后把葱切成末，青椒红椒去蒂切成均匀大小的滚刀块，青椒和红椒主要是用来配色用的，让他们看起来好看一点。

2、医院、车站等流量高的地方医院，车站这类客流量大，顾客对餐饮店的需求往往是刚需，黄焖鸡这类

快餐也非常合适，但是和1一样，这类地方房租比较贵，但是也可以考虑。3、大学城等学校附近大学城商业街的消费人群面向学生群里，黄焖鸡属于大众消费的快餐，味道好吃，价格不贵，会受到学生的欢迎。4、居民社区的底商现在的居民区也都已形成商圈，好处是客源稳定，并且回头客多，选择社区内人口密度大、位置佳的底商作为店址，效益一般都会不错。而且如果接受店里的味道，则会成为忠实的回头客，还会三五结群的带朋友来吃。

上海黄焖鸡用酱料的做法大全-源源流香(图)由淄博源源流香食品有限公司提供。淄博源源流香食品有限公司为客户提供“黄焖鸡酱料,老碗面酱料”等业务，公司拥有“源源流香”等品牌，专注于食品饮料项目合作等行业。，在山东省淄博市淄川经济开发区的名声不错。欢迎来电垂询，联系人：经理。