

青岛土家酱香饼美食培训基地，学会为止

产品名称	青岛土家酱香饼美食培训基地，学会为止
公司名称	青岛膳学派餐饮管理有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	山东省青岛市城阳区重庆北路93号（注册地址）
联系电话	13687676162

产品详情

青岛土家酱香饼美食培训基地，学会为止018

土家酱香饼是四川一种特有的小吃，以香、甜、辣、脆为主要特点，辣而不辛，咸香松脆，香中有香，甜中带绵，辣而不燥，外脆里软。几百年来以他独特的口感与风味传承于土乡人间，集色、香、味于一体的独特的香酱饼大众口味食品，又称土家香酱饼。土家酱香饼做好后，根据顾客的需要，用刀切成扇形小块，论秤卖斤，一般一斤五元左右，利润50%以上，销售时使用镀膜牛皮纸袋包装，经济实惠，干净卫生，顾客可以拿着吃，走着吃，很适合现代人生活的快节奏。土家酱香饼投资小，回报快，需求量大，市场广阔，已成为众多小吃创业者的首选项目。开店方便，无论是在地铁旁边、公交站牌、小吃街都是地理位置比较优越的地方

正宗的酱香饼学习配方技术，加盟酱香饼店，学习酱香饼配方，开一个酱香饼店，学习酱香饼技术，从和面做饼，炒酱，烙饼等全部都交，学习的时间不限制，技术包教包会，单独学习酱香饼技术1500元，赠送冷饮技术。

土家酱香饼，又称土家香酱饼，湖北酱香饼，恩施酱香饼，武汉酱香饼，简称酱香饼或香酱饼。它是湖北恩施长阳土家族一种特有的小吃。2009年春在湖北开始流行。此饼以香、甜、辣、脆为主要特点，它香中有香，甜中带绵，辣而不燥，外脆里软。吃着它，完全是一种美食享受。

酱香饼现在在全国各地都可以看到，酱香饼制作方便快捷，市场销售价格还很实惠，一经上市就赢得了很多消费者的热捧。市场销售量火爆。土家酱香饼成本是多少，福州哪里可以学做酱香饼做法？尽在食为先，食为先专注小吃培训多年，土家酱香饼技术精湛娴熟，教学经

验丰富，学做土家酱香饼，专业老师按照标准比例及配方手把手教学，不限学时，直到学员学会学满意自己喜欢的口味为止

土家酱香饼以香甜辣脆为主要特点深受吃货的喜爱，它香中有香，甜中带绵，辣而不燥，外脆里软更是让人停不下来，可以看出酱香饼会有不错的市场，因此很多人都想从事土家酱香饼的生意，但是做一块

酱香饼的成本要多少，土家酱香饼成本是多少？这个我们是需要知道

的，下面请跟随食为先小编的脚步进行了解。

1、面团

土家酱香饼的面团一般包括：面粉，白糖，清水，泡打粉。

按照用1斤面粉制作面团的量来说的话，以上成本一共在3.5元左右。

2、酱料

一般土家酱香饼酱料食材包括：葱，姜，蒜，鸡精，豆瓣酱，白砂糖，泡椒，蚝油，排骨酱，味精，调和油。按照一般的土家酱香饼制作配方来计算的话，需要用到以上的食材来制作酱料，成本在12元左右，按照上面一斤的面粉来算，大概可以制作5个酱香饼，平均一个2.4元。

3、葱花芝麻

这两种食材按一块酱香饼使用量来算大概在0.3元左右，按上面一斤面粉制作的5块酱香饼一个要1.5元。

4、燃料

制作酱香饼主要用到的燃料是电，我们一般做酱香饼都会使用烤饼机，而烤饼机需要用到电，按照5000w额定功率的功耗技术，1小时5度电，按1一度电1元计算，烤一小时需要5元。一般烤一个饼需要10分钟左右，所以1小时能烤6个饼，每块饼的燃料成本是0.83元。

5、调和油

除了在制作酱料的时候需要用到调和油，在烤饼的时候我们也需要用到，这里计算的是烤饼的时候需要用到的调和油成本。1斤调和油大概能烤4个饼，如果按1斤调和油4元计算，每烤一块饼需要1元的调和油。

总结：

按照以上数据分析，1斤面粉制作出来的土家酱香饼（包括酱料+葱花+芝麻+电+调和油）成本大概是7.5-8元。烤好之后的重量大概在2斤左右。按照每斤9元计算的话，2斤就是18元，再减去8元成本，得到的利润就是10元。如果您每天能卖30个土家酱香饼的话，那么每天的利润就是300元左右。一个月就是9000元（按每月30天计算）。