

深圳泰味鸡爪培训

产品名称	深圳泰味鸡爪培训
公司名称	深圳市食大帅餐饮企业孵化器有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	深圳宝安区广深路363号快8连锁酒店四楼（沙井中心客运站）
联系电话	13728334257

产品详情

街边小吃一直以来以其美味的口感和亲民的价格深受消费者的喜爱，也受到投资者的追捧。

深圳泰味鸡爪技术培训，食为先小吃实训，都有标准的配方和流程，具体学多久，看个人的学习能力。
食为先教学内容：柠檬百香果、糊辣木姜子、香辣蒜香、蒜蓉无骨、虎皮陈醋、脆脆麻辣藕片、爽脆萝卜皮

食为先项目优势：

- 1、网红口味，市场倍受欢迎，简单易做，3-5天即可学会；
- 2、成本低，利润高（主要原料鸡爪加上酱料和包装，每斤成本约为15元，而市面普遍鸡爪成品售价30元/斤起，保守利润50%）；
- 3、所需投资和设备少，销售、经营方式灵活，可称斤可单卖，可摆摊可开店（3m²即可开店）；
- 4、特制标准配方酱料包、省时省力。

美食行业发展的迅速，市场上出现了很多的小吃的项目，大部分的消费者都会对小吃产生兴趣，所以小吃的市场好，泰味鸡爪皮脆肉香，香味浓郁，回味无穷，口感很好。想做好泰味记住，鸡爪的品质也很关键。选择鸡爪要选肉皮色泽白亮并且富有光泽，无残留硬皮；鸡爪质地紧密，富有弹性，表面微干或略显湿润且不黏手。深圳泰味鸡爪技术培训，食为先泰味鸡爪培训都有标准的配方和流程，具体学多久。

