

# 慈溪附近学凉皮-余姚凉皮凉面培训-余姚酸辣粉培训首选四海

产品名称	慈溪附近学凉皮-余姚凉皮凉面培训-余姚酸辣粉培训首选四海
公司名称	余姚鑫桐餐饮管理咨询服务部
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	浙江省余姚市马渚镇余马路16-1号（自主申报）
联系电话	62336158 17706602406

## 产品详情

四海美食培训管理中心教给的花甲粉沿袭了重庆市传统式纯正的加工工艺,不钻空子,不以次充好,作出花甲粉不但味儿上上,并且健脾开胃可口对人体大有益处。

培训计划包含:各种各样辅材的生产加工、酸菜鱼火锅的熬料、原粉的早期解决、风哨肉的制做、料汁提鲜、制成品粉的调料等

实际学习培训步骤:巧炸花生的方式

\*独门红香油辣子\*制做香醇卤菜油\*制做凉拌粉专用型辣椒油\*制做五香肉风哨\*红薯粉的泡浸方式

\*酸菜鱼火锅的熬料\*磨粉\*汤粉调料\*粉的拌凉菜方式。

做酸辣粉原料低成本,全国各地均可卖齐,由技术人员教师亲自讲课,学好截止,可真真正正保证让您投资小大收益,能够浅尝再学。

一粉一汤一秘方--老老少少吃的香--非尝不能

四海凉面有三绝：

一绝：辣椒香

“凉面香不香，重要在朝天椒”！红油辣椒是经优选朝天椒，并配上多种多样香辛料,选用与众不同的方式自做而成。油辣子色红味美,香气四溢,让人垂涎三尺,令品味者赞叹不已。

二绝：凉面爽

凉皮劲道、清爽，口感好，稻香气美！大家历经很多年的实践活动和刻苦钻研，探寻出了一套与众不同的凉面煮制方式和技术性，确保了凉面原生态的香美可口，再加上多种蔬菜水果及多种多样香辛料的配制，使凉面营养丰富，色、香、味齐全，变成顾客钟爱的人间美味。吃一回回味无穷，熟客源源不断。

### 三绝：凉面快

凉面荣誉出品快、效果好，由熟手实际操作就可以，管理方法低成本。凉面除凉吃外、热调热吃也是一大特点，使凉面没了季节性之分，一年四季，老少皆适宜，只需项目投资就可得到丰富盈利。

以每碗凉面四元为例子，每碗净利按2元算，每日运营十小时大概售出200~400碗，日盈利可以达到400---800元，年盈利可以达到14---28万。..... 四海凉面选材精湛，加工工艺认真细致，调料注重，以“白、薄、光、软、筋、香”为特点，以它不能抵触的吸引力吸引住着每一个人，不管在那里开实体店，时刻全是人潮拥挤。因其小投资、盈利大、收益快，已变成现阶段特色小吃经营人的优选新项目之一。

#### 营销推广提议：

本商品尤其合适院校、大型商场、商场、商业街、城市广场、住宅区等人工流产旺市运营。开始营业时，每日选一个种类小于成本费超低价市场销售，超低价标志要显眼，注重宣传策划对策。底价通常易快速吸引住人气值，进而推动其他种类的市场销售。