

# 西安牛杂面加盟连锁项目学员众多

产品名称	西安牛杂面加盟连锁项目学员众多
公司名称	樊城区襄源面馆
价格	面议
规格参数	
公司地址	樊城区松鹤路与汉江路交汇处翰松苑小区门面
联系电话	18986380199 18986380199

## 产品详情

企业视频展播，请点击播放

视频作者：樊城区襄源面馆

### 菜品与服务是餐饮企业的生命力

过去有的经营者认为菜品质量，服务质量第二，而实践证明：服务与菜品必须同时保障。只有互相配合好，才能发挥这个店的优势。多个市场，多家采购，可以防止物料价格的垄断，我们可以使用到的原料。古语说：“皮之不存，毛将焉附”就是这个道理。餐饮业在七十年代讲的是“口食”，八十年代讲的是“目食”，九十年代讲的是“心食”，而二十一世纪讲的是健康营养饮食，还需要绿色环保。所以客人需要什么样的菜，我们就去做什么样的菜，菜品不断的推陈出新，跟着市场脉搏走。同时不断完善服务质量，实行亲情化、个性化服务，想客人所想、急客人所急，牛杂面加盟连锁项目，为顾客提供快捷、方便、周到的服务。

配料下粉面熬红油、卤牛肉、牛杂。襄阳牛肉面襄阳牛杂面的秘诀是中药卤包，关键的是汤。逢年过节的短信问候是初级阶段，记得客户的生日并送上惊喜是中级阶段，而牢记客人的细节进行人性化个性化服务才是高ji阶段。襄阳的牛肉面，不同于兰州的牛肉拉面；兰州的牛肉拉面其实有着精工细做意味，面，拉得匀称，牛肉，片得够薄，黄澄澄的咖喱牛肉汤配上一小撮碧油油的香菜，有色，有香，有味，有着文绉绉的雅气；

吃面的来了，喊上一声，二两面，一碗黄酒。二、用有品牌的影响力在加盟一个品牌店之后，许多人

都以为大的利益是技能，实在否则，你得到的大利益却是品牌的影响力，当你挂上它的品牌，这个品牌的影响力会给你带来不可预计的客流量和收入，会让大多的人选择你的店，纵然你是一个方才开业的店肆。老板抄起一团面，丢到长柄的竹笊篱中，再抓一把脆生生的绿豆芽，沉到滚滚的白汤里，不慌不忙地抖几下。老板的手势很好看，手腕上下颠动，手臂却不起伏，隔个半分钟，小手臂一扬，竹笊篱在空中划过一道小弧线，面稳稳地落在碗里，再兑上红汤，爱吃辣的人，老板给你多加一勺辣油，完了齐齐地端到桌上。

## 多元化

早餐要多元化，除了常规的包子、粥、粉等产品还要有饮料、糕点等不同的产品。做到这一点除了是为了符合顾客的消费习惯，同时也能增加收入。

## 设定符合自己的经营计划

无论你做什么行业都需要有着自己的计划，创业就更需要你根据店面的情况随时更改经营的计划与方针，多数情况是每个季度进行统计数据，当然一个月统计一次就更好了。

西安牛杂面加盟连锁项目学员众多由樊城区襄源面馆提供。樊城区襄源面馆为客户提供“襄阳牛肉面培训,襄阳牛杂面培训,襄阳牛肉面招收学员”等业务，公司拥有“襄阳牛肉面培训,襄阳牛杂面培训,襄阳牛肉面招收学员”等品牌，专注于面条等行业。襄阳牛肉面面馆培训除了要学到牛肉面的制作手法之外，就是店面的选址问题，店铺可以不用太大，根据自身的经济情况来选择，资金少的一间店面就可以了，做餐饮行业的，店铺以干净整洁Z重要，另外装修可以简单一些，可以参考重庆当地风格，更能够吸引食客光顾。，在樊城区松鹤路与汉江路交汇处翰松苑小区门面的名声不错。欢迎来电垂询，联系人：朱少军。同时本公司还是从事正宗牛肉面技术培训，湖北牛肉面技术培训，河南牛肉面技术培训的厂家，欢迎来电咨询。