

社区熟食店加盟 香巴香熟食加盟 社区熟食店加盟连锁

产品名称	社区熟食店加盟 香巴香熟食加盟 社区熟食店加盟连锁
公司名称	山东香巴香企业管理有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省泰安市泰山区徐家楼街道办事处宅子村
联系电话	15853873377 15853873377

产品详情

企业视频展播，请点击播放

视频作者：山东香巴香企业管理有限公司

二 装修费用

熟食店的装修相对简单。投资者应优先考虑宽敞明亮，购买玻璃板进行装饰。顾客可以通过玻璃板看到所有的熟食产品，也可以看到整个切割和混合过程，这将使他们吃起来更舒服。

三 人员费用

熟食制作简单，服务快捷。普通熟食不同于其他餐饮业，因为需要开设餐馆。每位顾客只能在餐厅门口等候用餐。每次等待时间只有1分钟左右，不耽误时间，携带非常方便。

四 商店费用

根据自己的资本条件，投资者必须有一家可以经营熟食的商店，才能开设熟食特许店。投资者可以在以下地方设立熟食店:1.农贸市场和住宅区；2.单位食堂，超市附近；3.重要路段的交叉口，社区熟食店加盟，以三级城市为例。该店占地80m²，位于小区门口，租金约5000元/月。

螃蟹：螃蟹肚子一定要朝上，小伙伴们在蒸煮螃蟹时，为了防止蟹黄流出来，社区熟食店加盟技巧，螃蟹的肚子一定要朝上！！开锅以后煮10分钟左右，社区熟食店加盟连锁，看到螃蟹变成红彤彤就可以开吃啦！

皮皮虾：煮时间比贝类久，吃皮皮虾一般分炒与蒸，一般想吃原汁原味的小伙伴都选择蒸，无论大的小的，蒸制的时间都是开锅以后7-8分钟。

八爪鱼：头和爪分开煮，因为八爪鱼的头与爪熟的时间不同，想吃口感的小伙伴，一定要把它俩分开下锅，一般是开锅之后把头切下来煮个7-8分钟左右，再下爪子煮个5-6分钟即可。

3、畜禽类原料：

1) 清理：清洗整理成所需形状。例：牛、羊肉要去筋膜、脂肪、油污、分割成合适块形。

2) 腌制：清理好的原料及时腌制，配料严格按食谱卡执行，腌制时要做好标志，注明腌制时间、制过程中要按规定翻动。

3) 清洗，社区熟食店加盟咨询，出自水或开油锅：除清洗外由制作配制。

4、干货类原料

1) 拣选浸泡，浸泡用水按食谱卡配制。

2) 清洗水落石出漂至无异味。

3) 制作：由制作间负责，将半成品按先加工先烧制的原则制成色、香、味，形合格的成品。

4) 验收：

a. 官检验：外来熟制品包装品是否有破损、污染、水渍。

b. 品尝

c. 生产期：保质期标注是否符合规范。

d. 验收。称重记录。

5) 分盘上柜：分类分盘上柜。

社区熟食店加盟-香巴香熟食加盟-社区熟食店加盟连锁由山东香巴香企业管理有限公司提供。山东香巴香企业管理有限公司是一家从事“泰山香鸡,特色风味鸡爪,漫吃卤拼,香巴香鸡翅,熟食店加盟”的公司。自成立以来，我们坚持以“诚信为本，稳健经营”的方针，勇于参与市场的良性竞争，使“泰山香,香巴香”品牌拥有良好口碑。我们坚持“服务至上，用户至上”的原则，使香巴香在猪肉中赢得了客户的信任，树立了良好的企业形象。

特别说明：本信息的图片和资料仅供参考，欢迎联系我们索取准确的资料，谢谢！

