

# 江苏南通教学牛肉汤技术汤好味正

产品名称	江苏南通教学牛肉汤技术汤好味正
公司名称	中山市食为先企业孵化器有限公司
价格	2000.00/项目
规格参数	品牌:食为先 项目:淮南牛肉汤 优势:汤好味正
公司地址	中山市沙溪镇云汉路11号二楼(富华汽车站出口右走300米骏怡酒店)
联系电话	13728226457

## 产品详情

江苏南通食为先地址：

江苏省南通市汽车客运东站出口旁

食为先餐饮连锁品牌，欢迎就近选择现场考察

在江苏南通、无锡、苏州、常州、徐州、南京、昆山都有点

淮南牛肉汤选用多食材及卤料按比例，经传统工艺久经熬制而成。淮南牛肉汤清香可口，不黑汤，喝多不上火，嗓子不干，再配以粉丝和干丝，令人多吃不厌，淮南牛肉汤是江豫皖一带家喻户晓的名小吃。淮南牛肉汤选料讲究，取江淮一带的黄牛为原料，用牛骨头熬汤，煮牛肉时必须浸泡，除去血污、内脏清洗干净，方可下锅同煮，还用自制的牛油，将炸制好淮椒做成红油。淮南牛肉汤，原料丰富，味足味厚，令人回味无穷。

虽然说牛肉汤的材料看起来简单，但是做起来却需要花费时间和精力。对于新手来说，若没有师傅教学，很难做出让顾客满意的味道。新手该如何学习牛肉汤呢？江苏南通教学牛肉汤技术汤好味正，很多新手都想学做牛肉汤，实际上学习牛肉汤并不难，主要是高汤的熬制、牛肉的卤制和刀功。

而这些只要经过师傅的教学，很快就能掌握牛肉汤技巧，而对于刀功来说，平时只要在家切过菜就不用担心。在食为先小吃创业就可以在短时间内学会牛肉汤的技巧。食为先教学的牛肉汤技术内容包括，选材，牛产品的处理，高汤的制作，辣椒油的制作，成品的制作出炉。

南通食为先教学的牛肉汤到底有多受欢迎？

- 1、牛肉选用当地的黄牛品种制作，生意很火
- 2、制作牛肉汤香料也是细心调配的，有别人模仿不到的配方
- 3、保持原料骨头的新鲜和足量。汤好，味正，就是生存之道。

江苏南通学牛肉汤技术开店到底赚不赚钱利润多大？既然说到做牛肉汤，那么不得不算牛肉汤的利润。一碗牛肉汤卖10元，能有多少利润呢？首先就是从碗中的成本计算，包含两三片牛肉、葱花、香菜、粉丝、以及千张，这些成本在2元左右。其中就是附加成本，如房租、水电、以及员工工资等，总成本在3元左右，因此一碗牛肉汤的利润在70%左右。若顾客在加上酥油饼以及牛龙骨等其他小菜，利润会更高。