

石家庄无骨鸡爪技术培训班

产品名称	石家庄无骨鸡爪技术培训班
公司名称	北京亿佳品味轩餐饮管理有限公司
价格	180.00/项目
规格参数	
公司地址	北京市朝阳区小红门路城环城创意园
联系电话	13263370818

产品详情

生脱的鸡爪现在市面上零售应该在180元，加箱子重量是10斤。但是你要加工熟，这样应该是可以出5斤5两左右，实际成本合到32.7元。腥味特别不好去除，骨头也有残留，而且加工出来之后鸡爪品相也不好看。

现在随着人们生活水平的提高，人们对于餐饮饮食上面的需求量也越来越大，也引来了不少的创业者们前来考察学习如果您也想开一家餐饮小吃店没有技术想学习餐饮技术掌握技术来开家小吃店的话;那么不妨您来实地的考察一下我公司，北京品味轩餐饮管理公司是一家专业从事餐饮服务机构的;

要使得广大食客一直能在你的店里用膳，肯定要学习学到如何的逮捕购买者的心愿连同胃。要使得购买者感兴趣您休闲食品店，首先来说下，热诚服务需要热情。着实可让购买者针对快捷食物创业小店的热诚服务自然正常，得知他的自我真实的需要，并且在会员方面的服务这些需要下更多的功夫。服务质量的强化那就是增加人气，激发购买者嗜好的需要和要求。

如果您想要开一家餐饮小吃店那么就要学习技术，对于学习技术小编根据多年的经验给大定一个温馨的提醒;并不是说学习技术在于价格便宜就行的;想要开好一家店那么我们要在乎的是口味技术;所以说我们既然想开一家餐饮小吃店那么重视起来;可以先品尝口味再学习，口味满意再学习;口味做好了对于我们开店会有很大的帮助的;

课程内容培训资料，无骨鸡爪无骨鸡爪无骨鸡爪是一份菜肴，一般情况下从鸡爪、泡菜水作为用料，从姜、干蒜、花椒、食醋、白米酒、调味盐、鸡精粉、食用白糖、辣椒等.....当作为辅料制作成为。

培训项目详情课程内容介绍：

培训项目：网红无骨鸡爪系列

所学内容：原材料的选购，鸡爪的卤制及配方，烤制要求及操作流程。

口味种类：泡椒柠檬无骨鸡爪、酸辣无骨鸡爪、酸甜辣无骨鸡爪、麻辣无骨鸡爪；

课程价格：面议、详情询问程老师获取新报价；

时间周期：一般周期时间为一周左右时间可以根据您自己的时间安排；

搭配开店：熟食卤肉、麻辣鸭货、凉拌菜等等；

作为一种网红小吃产品，无骨鸡爪因为自身的高成本决定了它只能是一种小众化产品。小编去尝试过小区门口，还有商场门口，终去得多的还是商场门口。

经过我们的调查许多的消费者在吃东西的时候都会首先看一下人多不多，然后其次才看的是口味的；这也是众多消费者们都是这种情况的；对于陌生店铺的情况下消费者都会喜欢去一些人比较多的地方，就感觉肯定会不错的，其他人看到了就也会去这些地方；所以我们可以给顾客营造一种人气的氛围；

再有一个就是红油无骨鸡爪，这个配红油的话成本稍微高一些，需要鸡架，猪大骨不间断地熬出底汤，榨红油也需要一定的手法。这样优点是红油可以搭配一些成本的产品一起卖，提高利润率。这样做的缺点就是耗费时间，耗费人工，还有一定的技术壁垒。

还有一点对于我们开一家餐饮小吃店也会有很大帮助的那就是选址；位置的好坏对于我们今后的经营也会有不少的影响的；因为位置的好坏会直接影响到量的；所以我们店的生意也会有很大的影响的；所以说对于位置的选址上面我们也要重视起来；如果您对于开店位置的选择或者说对于学习小吃技术有任何问题都可以随时询问小编老师；

初尝试摆摊卖无骨鸡爪，刚开始创业投入一共是240元，现在每天也有稳定的利润在700元左右，节假日的利润可以达到1500元左右。但是需要时间沉淀，花时间去做老客户，加微信，后期微信预定会占地很大一部分客源。