

邯郸特色冰糖葫芦培训学习

产品名称	邯郸特色冰糖葫芦培训学习
公司名称	北京亿佳品味轩餐饮管理有限公司
价格	.00/个
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

自打和冰糖葫芦有了这次邂逅，我就迷上了这酸中带甜，甜中透酸的味道，爷爷每次只要见到冰糖葫芦肯定就会给我买上一串，这冰糖葫芦不仅是我儿时的美好回忆，更是对爷爷的思念，每次看到冰糖葫芦都会想起爷爷对我的宠爱。

小吃项目：老北京糖葫芦

课程内容：山楂、山药、苹果、橘子、葡萄、草莓、圣女果等;

学习时间：一般周期约为2天-8天左右时间;

学习模式：循环开课-随到随学模式

学费价格：详情询问程老师获取新的优惠活动;

适合对象：创业者、行业从业者、下岗职工、大学生创业等等;

班级类型：周末班、白天班、全天班、随到随学班

想要把冰糖葫芦小吃店经营好，是需要不断的调研和学习改进的，冰糖葫芦有哪些经验?在此，为大家分享一些关于如何经营冰糖葫芦方法。

我们也都知道做餐饮行业口味较为重要的，这也都是我们认识的，但是小编老师也告诉您现在不再是酒香不怕巷子深的时代了，我们既要保证好口味，也要选择好的位置，以及一些营销的手法技巧才可以的;所以我们不要陈旧的老思想了，现在是新时代我们就要跟随时代的发展进行改变与进步;

而且有很多老外看的糖葫芦乐得不得了，基本上路过看到的都会买一串尝尝

对于餐饮小吃店的经营技巧;基本上小编了解到的我们可以跟随现在的互联网做一些活动、尤其是现在网红的时代我们也可以请一些网红做带动一些活动进行引流宣传;其实小编认为效果比较好的,就是做一些活动可以起到让顾客再来消费的活动并且活动的门槛一定要低才可以的;另一方面就是服务了,餐饮本身就是一个服务行业的所以说优质的服务会对于我们开店起到很大的作用的,这样顾客也愿意再次来消费的;

冰糖葫芦利润;一斤山楂大一点的大概四十到五十个之间,市场价是1.5元到2元左右,可穿5到8串,每串冰糖葫芦成本包括糖0.15元、山楂0.25元、包装纸0.1元、竹签0.015元、人工费0.1元、总成本0.65。

餐饮行业可以说是一个比较热门的行业的,也是我们有目共睹的;尤其是近些年来,我们也看到了网上有一些网红卖小吃都能非常的好的或者我们在外购买小吃就餐看到别人店的生意也很不错,也有了开一家这样小吃店的想法的;也吸引了不少想要创业的朋友们的目光的;在餐饮行业当中餐饮项目种类也是非常多的,我们可以根据我们自己的喜好以及自己的实力选择适合自己的那个项目;

老北京冰糖葫芦品种:原味冰糖葫芦;巧克力冰糖葫芦、新鲜的水果类、豆沙冰糖葫芦;瓜子仁冰糖葫芦、葡萄干儿冰糖葫芦、蜜枣冰糖葫芦;

其实有许多咨询学习的学员们都会询问能否讲解教一下经营上面的知识呢?因为有许多是新手小白没有一点的经验的,所以想学习一些或者给他讲解一些经营上面的知识等问题;下面北京品味轩餐饮公司小编程老师就与大家一起来聊聊餐饮小吃店的一些经营上的技巧问题;先来说说开店比较关注多的就是选址问题了,我们要根据我们经营的项目来选择适合的位置例如:快餐我们就在写字楼、商场附近、如果我们做的是饮品奶茶、小吃主要的消费群体学生多些就在学校附近经营选址;

正宗全套冰糖葫芦课程:我们现场教你做制作熬糖;取山楂核;如何穿串;不化糖较新技术;花样搭配较新冰糖葫芦;学员学会以后不需要再我们这买任何的配料;原料在当地都可以买到;学员学完回家就可以自己立经营