

卤味加盟培训 香巴香熟食店 卤味加盟培训指导

产品名称	卤味加盟培训 香巴香熟食店 卤味加盟培训指导
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

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，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。

为加盟店的运营模式已经非常成熟了。员工培训、管理、财务、广告、装修等方面都有固定模式。所以选择一个卤菜品牌店的加盟成为很多想创业朋友们的。那么我们在选择加盟品牌时，需要哪些方面来考察呢？

1、要去实地考察加盟品牌的总部只有亲自尝试吃卤菜，亲自看过卤菜制作过程，卤味加盟培训哪家好，这样才能确定你要加盟的卤菜味道到底好不好吃，不好吃的卤味必然没有市场。想加盟，就一定要去试吃。这里还有一点，你自己喜欢吃还不行，还要去那些加盟店看看，客户愿不愿意吃，喜不喜欢吃。

2、看卤菜店加盟店的规模 加盟卤菜属于小本经营，以行密贡鹅来说，一般也就10平米以内，大点的也不会超过20平米，大部分里面也就两三个营业人员。有些人觉得门店规模越大，就会显得我的生意越好，客人就会来的越多，卤味加盟培训多少钱，这样做，卤味加盟培训指导，只会增加成本，造成浪费。对于那些没有能力租门店的，可以选择菜市场的入口或者出口处租一个摊位，但是要注意，尽量不要与味道较重的摊位挨在一起，放置味道盖过卤菜的味道。

要经营好一个门店，我们要从以下几点深入挖掘潜力：产品、服务、门店选址。首先是产品，大家都知道，卤味加盟培训，在餐饮小吃行业，口味是吸引客户至关重要的因素。因此在加盟熟食项目之前，一定要充分了解加盟项目的产品口味，只有拥有良好的口味才能吸引客户，才能逐渐为门店积累客户从而成为深受大众喜爱的熟食门店。

其次就是服务。大家知道，现在各行各业门店众多，竞争也都比较激烈再也不是以前的物资短缺时代了。因此在有顾客前来购物的时候，一定要充分为客户介绍、解答疑问，引导帮助客户决定消费的品种，只有这样，让进店顾客充分感受到购物的愉悦这样才能在上留住客户。

卤味加盟培训-香巴香熟食店-卤味加盟培训指导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”的企业，公司秉承“诚信经营，用心服务”的理念，为您提供更好的产品和服务。欢迎来电咨询！联系人：方经理。