

# 鸡蛋灌饼技术在山东能专业化学习

|      |                        |
|------|------------------------|
| 产品名称 | 鸡蛋灌饼技术在山东能专业化学习        |
| 公司名称 | 青岛膳学派餐饮管理有限公司          |
| 价格   | .00/个                  |
| 规格参数 |                        |
| 公司地址 | 山东省青岛市城阳区重庆北路93号（注册地址） |
| 联系电话 | 13687676162            |

## 产品详情

鸡蛋灌饼技术在山东能专业化学习002

鸡蛋灌饼也算一种早餐，有蛋有面有青菜有营养又方便很受大家欢迎。是河北、山东、山西地区的风味食品。鸡蛋灌饼中有蛋有面有营养又方便很受欢迎。此外还有肉夹馍、里脊肉饼等面食，不但早晨可以卖，一日三餐皆可经营。面食小吃工艺独特,操作效率高,能够现做现卖,完全体现新鲜的现代餐饮要求，并且投资小、回报快、利润自然丰厚了。

鸡蛋灌饼种类和口味多种。饼:色泽金黄、外酥脆、内香软、层与层之间薄如纸、层与层之间不粘连、一张饼有百余层之多、凉后不硬。以上是饼的特色。鸡蛋灌饼酱、辣椒都是有几十种香料秘制而成,能老远飘香,一吃就令人难忘。

一个鸡蛋算五毛钱，一斤面大概能够做出十个来(这个根据大小来)我们算一下才多少钱，两片生菜叶子在刷点酱一个鸡蛋灌饼成本也就一不到小编为大家介绍一些在当今市场当中热门的一些小吃类以及饭店类的项目;并且提供多种的项目供大这选择! 但是一个鸡蛋灌饼可以买到较少三块这一个利润就是两。

鸡蛋灌饼是汉族传统名点，深受当地居民喜爱。把鸡蛋液灌进烙至半熟的饼内，继续煎烙后烤制而成。饼皮酥脆蛋鲜香。鸡蛋灌饼也算一种早餐，有蛋有面有青菜有营养又方便很受大家欢迎。是河北、山东、山西地区的风味食品。

饮业的风险性本身较小，而专业街铺的出租途径广，易规避风险。另外，餐饮行业对主人土的技艺要求并不高，不一定要本科出生，不一定非得年龄28-40，一技之长可以培训，市场空间可以自我挖掘！做鸡蛋灌饼的成本并不高，面饼成本2毛钱，一个鸡蛋成本5毛钱，蔬菜、鲜香酱成本一毛钱，总成本不超过5毛钱，市场售价一般2.5块钱，纯利润在50以上，按保守卖200个鸡蛋灌饼的话，每天的纯利润在300元以上，而它的投资几百元钱，所以说小生意也能挣大钱。