

# 北京延庆学脏摊-地摊-老式麻辣烫系列技术培训

产品名称	北京延庆学脏摊-地摊-老式麻辣烫系列技术培训
公司名称	北京亿佳品味轩餐饮管理有限公司
价格	280.00/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

多做市场调查，了解您开店附近的商圈和同行店面的优势，在你的麻辣烫店附近，哪些麻辣烫更受到广大顾客的欢迎，然后学会制作给你的客户，只有这样弱化别人的优势，才能够凸显你自己的麻辣烫店的优势的，并且市场调查有利于你了解消费者的消费水平，合理的制定菜单价格。

教学授课课程详情介绍：

项目课程：麻辣烫

种类项目：脏摊麻辣烫、串串香麻辣烫、老式麻辣烫、骨汤麻辣烫等等；

学习内容：核心中草药底料的熬制比例配方、麻酱小料等比例配方、高汤的制作比例等等；

学习优势：实操动手实操练习、真材实料练习；

时间周期：周一到周日的9点到下午5点；学会为止不规定限制时间；

适合人群：自由创业者、在岗投资、大学生创业、餐饮经营者增加项目；

项目种类：特色小吃、快餐、面食、火锅、料理、美食类等；

授课机构：北京品味轩餐饮管理有限公司

优点是该类地区的闲散人群一般都有吃小吃的喜好，比较容易促成一定的消费且有闲余资金用于消费非必要型商品消费，就算这次没在你店消费，但以后在你店消费的可能性依旧很大，爱吃小吃的人都有一个好奇心理的。

现在有许多网红小吃店都会有自己的特色的，并且如果您想装修的可以一个主题，根据这个主题去装修，有主题的风格会更好一些的;我们还有一点就是在菜品上下一些功夫的，很多的都知道做餐饮行业口味是很重要的，也是我们店中的核心竞争力的，如果我们不会的话肯定是需要找机构进行学习的，例如小编的公司北京品味轩餐饮公司就是一家专业的培训机构的，我机构可以让大家先品尝后学习口味满意再学习的;

对于创业开麻辣烫的人来说，首先关注的应该是选址。当店铺选择了正确的位置，那么生意就等于成功了一半。好的选址能够保证充足的客流量，利润自然可观。

如果想要经营好一家自己的店我们还要在经营上面下一些功夫的，做好了用户体验是很重要的，就比例在现在的餐饮市场当中就有许多成功的案例就是把用户体验与服务上做的非常好可以说是现在的餐饮加盟当中的一线品牌度了;就例如在餐饮店的桌子上连一个干净的卫生纸都没有的话就会让顾客有一些反感，或者叫服务员一直没人答应，还有就是上菜时间特别的慢都是我们的用户体验与服务上的问题，这些做好对于我们的回头客会有很大的帮助;

如今人们都喜欢尝试的新事物，因此开店的时候就可以抓住人们猎奇的想法，创新新品，相信也能吸引不少顾客。地道的美味可以引起不少顾客的关注。

要是说到餐饮行业我们可以说是再熟悉不过了，因为餐饮行业的门槛比较低，深受创业者们的欢迎的，不少的人就会选择开一家餐饮小吃店的，并且有的人是看到别人的餐饮店生意非常不错也想开一家餐饮小吃店的想法，所以也萌生了进入餐饮行业的创业想法的;餐饮行业要说简单也简单，说难也难的;只要我们多注意一些问题那么就可以成功的开好一家店的;

夜市的摊位租金都很低，且密集，也都是以休闲为主的女性居多，只要选择对了合适的位置一般生意都很容易上手，能放上10张桌子即可经营，虽然感觉上还是不规范属于路边摊，但很多顾客有时也就是冲着这种随意洒脱的感觉而来消费，普通地级城市能把个人消费(不算酒水)控制在15-20元附近为佳。

对于开店餐饮经营的话小编给大家讲解一下;在店面的装修上下功夫，许多的餐饮小吃店为了节省一些成本的问题在接手店之后，就不再花钱装修了，在现在的生活当中没有装修特色的话会影响到生意的，其实不用多么豪华的装修但是我们要做出一些特色，例如干净卫生整洁;做一些简单的小装饰也都会有很好的效果的;

学校每年基本都有3个月左右的长假，学生放长假店就肯定没什么生意，这期间在房租和其他基础费用上大多都是亏损，假如一个店租金在1000元/月，假期如果没什么生意的话日亏损会在百元左右，如果你的店做出了名气就不会因放假而产生亏损现象。