

济宁牛肉板面毫无保留指导

| | |
|------|------------------------|
| 产品名称 | 济宁牛肉板面毫无保留指导 |
| 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

济宁牛肉板面毫无保留指导018

板面卤由二三十多种中草药熬制，营养健康，据说常吃安徽板面的人都不容易感冒。青菜富含丰富的维生素、蛋白质、胡萝卜素以及钙、磷、铁、钾、钠、镁、氯等矿物质。其中，钙能促进骨骼的发育，胡萝卜素可促进皮肤细胞代谢。

现在牛肉板面店很多，大街小巷都有，但是好吃的确不多。有的板面吃起来面条劲道有弹性，汤料味香辣浓厚，辣椒香软含油，吃过后回味十足。而有的板面确吃起来不咋地，面条不劲道，汤料味很淡，就一个咸辣味，根本没有浓厚的料香味，辣椒吃起来硬梆梆的，有的辣椒还炸糊了。来膳学派餐饮学习牛肉板面技术。膳学派所有学员一对一的，手把手的实践操作培训，前期师傅做，学员学习，后期学员做，师傅指点，反复练习，直到学会为止！真正做到每个学员都能掌握真技术并成功创业！

正宗太和板面培训班，牛肉板面培训的市场分析，牛肉板面牛肉板面投资小，回报高，店铺可大可小，2人即可营业，投资几千即可营业，一般10到20天就可以收回成本，2个月成为人人羡慕的小老板。牛肉板面市场利润分析，按一袋面粉80元，一斤面能出小碗4碗的话，一袋面可以出有200碗，然后80再除以200，就等于0.4元。

第二，每斤鸡蛋有9个吧，4除以9等于0.45元，这样总成本是0.9元，后期需要加鸡精等调料，这样下来成本姑且上调0.1元，总体合算下来就变成1元，这就是板面臊子的成本和利润，牛肉板面总的成本加起来，大约为1.45元，再用6减1.45，这就是安徽牛肉板面卖6元的利润。所以总体合下来，真正利润达到50%。顾客在消费牛肉板面时，啤酒、凉菜、丸子、卤鸡腿等都可能被顾客消费，所以这样利润就更大了。