

黄石可以学做烤面筋技术

产品名称	黄石可以学做烤面筋技术
公司名称	长沙市红星鹏飞厨师职业培训学校
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	长沙市雨花区时代阳光大道西600号红星厨师学校
联系电话	13135218825 13135218825

产品详情

实际操作内容

- 1、烤面筋的系统讲述；
- 2、烤面筋原料的选购；
- 3、烤面筋食材的预加工；
- 4、烤面筋加工的基本标准；
- 5、烤面筋加工的工艺步骤；
- 6、烤面筋经营定价原则；
- 7、系列调味品及原料的货源渠道；
- 8、经营选址与生意技巧,投资分析，经营管理。

培训时间

不限制学习时间,包教包会,学会为止。一般2-3天左右

学校简介：

长沙红星鹏飞厨师培训学校是一家培训餐饮各类特色小吃技术、早餐夜宵技术培训、特色酱卤培训，冷

饮奶茶培训，特色湘菜培训等、属于长沙市人力资源和社会保障局机构，提供红星鹏飞的配方传授、详细过程教学；创业者无需任何餐饮经验，学校引进新技术以薄利多销的模式让广大餐饮创业者以小本创业方式快速开店；学校宗旨：教学质量有保证！技术配方不保留！售后指导有保障！我们的宣传口号是：做每一位学子成功路上的垫脚石、为餐饮创业者打开致富的大门！

不限制学习时间。包教包会，学会为止。一般3天左右，视个人情况而定。公司承诺：传授配方；现场实践学习；支持免费技术升级；包教包会！让每位学员高高兴兴的来，开开心心的走！

选择到长沙红星鹏飞厨师学校学做小吃的9理由

- 1、投资小，千元就可做。
- 2、见效快，开业即有现金流。
- 3、操做简，人人都能学会。
- 4、控制易，不复杂。
- 5、市场大，民以食为天。
- 6、销售多，吃了还要买。
- 7、分险小，摆摊就可做。
- 8、利润稳，容易培养回头客。
- 9、老师好，学到真功夫。

右，视个人情况而定

项目分析

1、项目市场 烤面筋的加工食用方法方式多样，既可烤吃，也可炸吃，还可通过烹饪炒食，其味道同样鲜美。同一种食品，可经过处理，加工成原味、香甜、麻辣、香辣、酸辣、水果、牛肉、鸡肉、猪肉.....等多种口味，在武汉市许多地段百米内竟有5~10个烤面筋摊点，可见火爆之极（可供考察）。烤面筋这一休闲特色小吃当前在很多地方尚属空白，这自然是一个的淘金热点。

2、效益分析“七情六欲”，食欲为首，好吃是人之天性。无论城市还是农村，老人、小孩还是上班一族，特色烤面筋这一美味小吃一定是人们的爱，有着极为广阔的消费市场。烤面筋1人每小时可以制作100多串，每串售价2元成本仅0.3元左右，如坚持每天销售500串，每月的利润很轻松收入20000多元，长期经营年利相当可观，由不得您不动心！

3、投资条件 学习烤面筋技术，即可掌握，无论您以前有没有经验，是否从事过小吃业，男女老少1~2人均可轻松操作。投资设备用具总成本200~500元即可。佳经营地点是：超市、网吧、小区、商业区、步行街、学校、大排档、夜市等人口流量较大的地方。请相信，这是特色休闲小吃中又疯狂火爆项目，善于把握机会的生意人绝不会错失良机！