

现捞现捞培训，卤菜利润分析

产品名称	现捞现捞培训，卤菜利润分析
公司名称	东莞市鹅天下创业孵化器有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	东莞市虎门镇白沙村莞太路139号（虎门高铁站路口）
联系电话	13728229457

产品详情

现捞现捞培训，卤菜利润分析，学现捞卤菜来食为先。60多家连锁直营基地就近学习。食为先在江西南昌，江西赣州，苏州相城，苏州昆山，无锡，南京，南通，徐州，常州，及浙江，上海广东，重庆，福建，湖南，湖北，广西等地区都设有培训点，方便你就近学习卤菜熟食技术；说起现卤现捞，大家应该都不陌生，随着现卤现捞模式的普遍，选择这个行业的人越来越多。小编在一次逛街中被现卤现捞，这几个大字绊住了脚；走近一看。被价格吓了一跳，这利润真高！

某些卤菜店可以看到鸡鸭爪3.5元一个，小鸭翅利润更高，市场上买生货一块多，既然可以卖5元一个。另外还有鸭架，鸭头，鸭脖等利润都很高。素菜18元一斤才是真正高利润产品，卤素菜一般都是莲藕，海带，毛豆，木耳等，这些在菜市场采购平均不过5元一斤。卤侠派现捞卤菜利润分析，很多来食为先学现卤现捞的出去摆摊开店都生意火爆，现卤现捞为什么受欢迎？一个项目好不好做，首先是要分析市场的需求；现卤现捞味道香辣，口感非常适合喜欢麻辣的年轻人群，既可以作为餐前的菜品，也可以作为日常小吃经营。（休闲小吃，下午茶，下酒菜等）。

你也许会说这么高的价格有人买吗？傻子才买等话题，做餐饮的都知道现金流是重要的，没生意的餐饮店一般活不到3个月；但是这家店已经开了大半年了；说明生意还是不错的。毕竟比起那些卤味大品牌还是算便宜的。不管价格多少都有一定的消费人群，主要是味道好受欢迎。《卤侠派》现卤现捞，一经推出，备受大家青睐。味道香辣，口感很适合喜欢麻辣的年轻人群，既可以作为餐前的菜品，也可以作为日常小吃经营。现卤现卖是主打特色，当天卤当天卖。经过特殊卤汁的熬制，可以让食材层层入味，咬上一口，卤汁在口中环绕，浓郁的味道让人深深着迷。