

学习卤肉 培训卤菜技术

产品名称	学习卤肉 培训卤菜技术
公司名称	新乡市卫滨区食味源餐饮技术部
价格	.00/件
规格参数	
公司地址	河南省新乡市卫滨区中同街姜庄小学家属楼3号楼2单元2楼西户（经营场所）
联系电话	18240670888 18240670888

产品详情

卤菜开店流程,定位顾客,选择店址第二,定位产品,产品价格制定第三,卤菜店面布置,装修第四,制作卤菜设备采购第五,制作卤菜原料采购第六,卤菜店审批手续,办理各项卤菜店选址技巧1,坚持客流至上,不管什么位置,一定要多。2,实行店址调查3,力保交通便利4,卤菜店选择人口增加较快的地方5,租金合理。第二种是资金比较大,考虑做卤菜店的.直接开卤菜店的有点就是拥有自己的店铺,容易打响品牌,更容易吸收附近固定的客源,同时相较于摆摊来说更为轻松.一般来说,直接开卤菜店的话,开店资金大概需要3-5万元,如果店铺比较大,同时位置比较好,那可能需要5-8万元甚至是10万以上的开店资金。

食味源培训的卤肉卤菜好吃,成本低,品种全,能卖上价,出品率高,利润大,我们食味源全部做到了。卤菜是结合了潮州卤水与川卤的综合优点于一身,针对性为全国各地的学员调制出更适合当地口味的精品卤菜,其分别是:香辣、麻辣、酱香、五香、甜辣、微辣、白卤、红卤、本色天然卤。

卤菜店经营灵活,选址具有多样性,适合在集贸市场、村镇街道、商场、超市、社区、学校、旅游景点、小吃街、车站码头等场所开设店中店或店中柜,既可固定开店经营,也可推烤车择点流动经营,方便至极,丰富的产品和的口味让投资者开业就盈利,在短期内收回投资,轻松实现当老板的梦想。