

# 炒米粉培训 炒粉培训班

产品名称	炒米粉培训 炒粉培训班
公司名称	长沙曾食坊食品研发有限公司
价格	.00/件
规格参数	
公司地址	湖南省长沙市天心区刘家冲南路599号碧水春城17栋302房（注册地址）
联系电话	15974140853 15974140853

## 产品详情

### 炒米粉培训 炒粉培训班

炒米粉是一道经典的汉族小吃，属于粤菜，是大众喜爱的菜肴。主料是米粉，加以鸡蛋、豆芽、高丽菜等蔬菜炒制而成，它不仅是很早走出国门的米线之一，而且在东南亚市场享有很高的声誉，是饮食文化中\*\*的风味小吃代表，价廉物美，名扬海内外，尤为海外侨胞所喜爱

### 培训内容

- 一：米粉的认识和选择，好的米粉是制作出美食的基础；
- 二：煮粉的技巧和怎么将粉一份一份的分离技术；
- 三：酱油的秘制配方及制作技术；
- 四：香油的制作技术；
- 五：盐菜的制作工艺；
- 六：花生米的炸制技术；
- 七：拌粉的操作方法；
- 八：炒粉的操作方法；

炒粉，面成本分析：粉面0.2元，鸡蛋0.5，青菜0.1，调味料0.5元，合计一份炒米的成本仅1.3元，一斤田螺5元钱，而爆炒一盘（6两）的售价是12元。如果除去成本，卖一份爆炒田螺利润接近300%。由此可以得出：该项目投资不大，利润大，经营模式多样（可开店面、流动小吃车、摊位等），无论是城市商场、超市、娱乐场所、大街小巷、车站码头、机构公园、工厂、还是乡镇集市到处都是生财的地方。

摆摊只需普通的灶具，每天至少可赚几百元；开一间10平方米的外卖店，日利至少1000元以上，一碗炒米粉、河粉售价5-8元，利润70%，一家店一般一天可以卖200多份，毛利70-1120元左右，地段很旺的店一天卖300多份也不奇怪！