

凉皮凉面培训班 长沙凉皮凉面培训

产品名称	凉皮凉面培训班 长沙凉皮凉面培训
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

凉皮凉面培训班 长沙凉皮凉面培训

长沙曾食坊培训的凉皮凉面产品三大特色一：香凉皮香不香关键在辣椒油！辣椒是选用优质线椒，并配以二十天然种香料，采用独特的方法自制成。辣椒油色红味美，香气四溢，令人垂涎欲滴，品尝者赞不绝口！二：凉皮爽凉皮筋道、爽滑，口感好，香味突出！经过多年的实践和潜心研究，探索出一套独特的凉皮制作方法，保证了凉皮的香美爽口，凉皮是纯绿色食品，不含任何化学物质，例如：硼砂、硼灰、拉面剂、食用胶、吊白块。凉皮做好后，晶莹剔透，可以在空中随便抖，不断不裂不开口加上数种蔬菜及多种香料的调配，使凉皮营养丰富，色、香、味具佳，成为消费者喜爱的美味佳肴。吃一次回味无穷，回头客络绎不绝！三：色诱人辣椒油制作极其考究，制作辣椒油时温度一定要把持好、多少度加什么料，加多少克都有明确规定，选用优质菜籽油以及多种调味料，将秘制材料加入其中，上火加热反复熬制而成，其色泽红亮，辣香诱人，因而调出来的凉皮红艳如火，清香扑鼻，酸辣爽口，再佐以豆芽、芹菜黄绿相间，堪称绝配！

培训内容 系列凉皮凉面凉粉的制作全工艺技术

课程安排 红油、麻油、芝麻酱、鲜酸汁的制作技术；盐炒花生、各式凉拌菜的制作技术；洗面技术，凉皮、米皮制作技术；七色凉皮、蔬菜米皮、黑米皮等制作技术；米凉粉、豌豆凉粉、炒凉粉技术；红油凉面、酸辣凉面、鸡汁凉面制作技术；三色凉面、炸酱凉面、朝鲜冷面制作技术；学习时间 不限学习时间，学会为止，包教包会。一般学习2天左右，根据个人掌握情况而定。

市场前景及利润分析：

凉皮凉粉凉面项目投资小，只需要三个箩150元，一个锅盖70元及其它用具，投资几百元即可开业。见效快，利润高，无风险，经营方式很灵活，可以摆地摊，出流动摊，开小店，开中店，开大店等，市场前景很好。例如：一碗凉皮的成本为0.7元左右，卖3元，利润为2.3元左右。若每天卖300碗凉皮，每天挣690元，每月20700元，一年挣248400元，按50%利润，每年挣124200元。