

章鱼小丸子技术培训基地

产品名称	章鱼小丸子技术培训基地
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

食味源“章鱼丸，原名“タコ焼き(蛸烧)”，又名章鱼烧，又称“章鱼小丸子”，起源于日本大阪。章鱼丸是日本民间一种流传很久的风味小吃。适合青少年和中年。章鱼丸可以有：酱油章鱼丸、酱汁章鱼丸这两种吃法。定义章鱼丸，爽口、外脆内软、章鱼鲜味，又称“章鱼小丸子”。它是一种在铁板上用油炸的食品，装在船形小盒子里，章鱼丸外脆陷香，新鲜美味的章鱼丸配上照烧汁、日本芥辣酱、沙拉酱、黑胡椒粉、辣粉和柴鱼片，味道绝不混乱，更突出了章鱼鲜味。”

我校的所有项目技术资料均是经过量化后的标准配方。很多学员都是没有基础没有下过厨房的，只要用心学、用心记、多练习、多操作都是很好掌握的。老师手把手教学，包教包会的。学习的时候由的老师边操作边详细的讲解，再让学员动手操作练习，老师旁边指导，主要以学员亲自动手操作练习为主。培训的同时，老师也会对您以后的店面选址、店面装修、装修步骤、原材料采购、经营方法、店面管理进行详细的讲解。

【市场分析】

- 1、口感新鲜、味美，章鱼小丸子都是现做现卖，由多种可口的原料配成，纯正的章鱼小丸子的味道非常吸引人，让人百吃不厌。
- 2、口味不断推陈出新，变化多，形成众多系列，消费者选择广。现已出现的多种新型口味丸子，如虾球丸、蟹丸、沙丁鱼丸、鲍鱼丸等。
- 3、投资少、风险低、见效快，投资三千元左右，可以做专卖店，做摊车，非常适合个人创业。