

# 竹筒菜培训 教做竹筒菜

产品名称	竹筒菜培训 教做竹筒菜
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

### 竹筒菜培训 教做竹筒菜

特色竹筒菜是长沙曾食坊餐饮培训学校结合当下时尚餐饮理念，独家研发的一个精品美食项目，采用新鲜的竹筒作为器皿，运用传统的蒸煮烹饪手法制作而成，菜式丰富，味道清香浓郁，颇具特色，深得当下消费者的喜爱。

菜品种类：竹筒热菜：竹筒丝瓜蒜蓉蒸虾仁，竹筒蒜蓉粉丝扇贝，竹筒糯米排骨，竹筒剁椒龙利鱼，竹筒蒜蓉粉虾，竹筒虾仁蒸蛋，竹筒虎皮鸡爪，竹筒香辣牛肉，竹筒肉末蒸腐竹，竹筒蒸鸡爪，竹筒咖喱鸡，竹筒蒸红烧肉，竹筒杂粮包，竹筒青椒鱼，竹筒娃娃菜，竹筒鸡汁嫩豆腐，竹筒板栗南瓜。竹筒饭：竹筒蒸蜜枣金米糕，竹筒腊肉饭，竹筒菠萝饭，竹筒泰国香米火腿饭。竹筒凉菜：竹筒乾隆白菜，竹筒藕条，竹筒大拌菜，竹筒糖醋花生，竹筒素毛肚，竹筒红油土豆丝。

核心技术：竹筒的选择与使用；核心酱汁的调制；虾仁、扇贝等食材的初加工技术；竹筒热菜的制作技术；竹筒饭的制作技术；竹筒凉菜、竹筒汤的制作秘方。

售价及利润：根据当地消费水平合理定价，建议售价10~25元/份，综合毛利率在65%以上。

经营设备：核心设备就是竹筒，蒸箱，设备可以在当地购买，也可提供购买渠道。

落地方案：建议选址小区周边、美食城、步行街、商业街、大学城、写字楼、风景区、商超附近等开店经营。

学习流程：传授全部配方和流程，随到随学，包教包会，学习没有时间限制，学会为止。支持视频学习

