

蟹黄锅巴鸡培训 学做蟹黄锅巴鸡

产品名称	蟹黄锅巴鸡培训 学做蟹黄锅巴鸡
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

蟹黄锅巴鸡培训 学做蟹黄锅巴鸡

蟹黄锅巴鸡由炸鸡演变而来，新鲜鸡肉经秘制腌料腌制入味，加入大米锅巴、蟹黄酱等多种辅料翻炒均匀，鸡肉香酥，锅巴松脆，蟹黄浓醇，入口就是香！锅巴鸡除了蟹黄口味，还有香辣、五香、蒜蓉等多种味型，能满足各年龄层顾客的需求。其中香辣味出品类似歌乐山辣子鸡，当作一款下酒佳肴再合适不过。

口味特色：蟹黄，原味，香辣，五香，蒜蓉，甜辣，孜然，糖醋。

优势卖点：

1. 鸡肉供应充足，进价稳定，适合长期经营。
2. 加入蟹黄提升风味，与普通街头小吃拉开差距。
3. 搭配锅巴，香酥可口，且毛利更高。
4. 口味多样，款款香酥，客人久吃不腻。
5. 可作零食，可佐餐下酒，消费场景更多元。

6. 经营灵活，可摆摊可开店，投资小回报快。

核心技术：鸡肉的选料与处理技术；各款酱料的熬制技术；大米锅巴的制作技术；孜然、辣椒粉等撒料的制作技术，八款锅巴鸡的制作流程。

利润分析：建议售价10~15元/盒，综合毛利率在65%以上。

项目特点：操作简单，销售面广泛，一人即可经营，适合选址小区底商、夜市、美食街、商超写字楼附近、集市、步行街开店售卖。

学习流程：全套技术和配方毫无保留教学，包教包会，学习没有时间限制，学会为止，支持远程视频学习。