

搪瓷茶缸串串培训

产品名称	搪瓷茶缸串串培训
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

搪瓷茶缸串串培训

小吃也像时尚一样轮回，80后小时候用来打饭的大搪瓷缸子近两年重出江湖，不但被怀旧餐厅用来喝酒喝水，还被有心的餐饮创业者拿来当器皿，制作茶缸串串：在大茶缸里加入各种底汤，放入串串食材即可加热食用。茶缸串串在商场、大学城、小吃街非常流行，吸引了很多年轻人围坐在小板凳上，守着搪瓷缸子，看着热气咕噜噜地冒出，闻着浓郁的锅底味，仿佛回到了小时候在街边撸串的气氛中。

口味特色：长沙曾食坊小吃培训的茶缸串串共有六种口味：麻辣、香辣、骨汤、番茄、藤椒、菌汤，串串菜品更是多达几十种，让顾客久吃不腻。

培训内容：六种底汤的制作技术；牛肉、羊肉、鸡肉等各类食材的加工与腌制技术；鱼丸、虾丸、甜不辣等菜品的选料与初加工；菜品穿串技术；茶缸串串的制作流程。

利润分析：根据当地消费水平合理定价，一般每串6~8角，综合毛利在65%以上。

项目特点：操作简单，1~2人即可经营，市场广阔，利润较高，可选择大学城、美食街、商业区、夜市、集市、厂区等地开店或者设摊经营。

学习流程：一般1~2天即可掌握，技术包教包会，无其他费用，口味免费更新，终身售后。

长沙曾食坊培训优势:

- 1、茶缸串串整体技术，都会传授给学员，技术无保留传授！
- 2、保证学员出去后能够采购到原材料、设备，不会控制学员任何的调料配方。
- 3、签订学习合同，包教包会，学习技术有保障。
- 4、学员全程亲自动手，学校免费提供材料供学员反复练习，直到熟练掌握为止。
- 5、学员后期技术有任何问题，可随时联系或返校继续学习。