

我想学做卤猪肉技术卤猪头肉做法卤猪蹄卤猪耳朵卤猪脚

产品名称	我想学做卤猪肉技术卤猪头肉做法卤猪蹄卤猪耳朵卤猪脚
公司名称	新乡市汇香源小吃培训中心
价格	1000.00/次
规格参数	
公司地址	新乡市卫滨区解放南桥向东100米
联系电话	0373-5858533 13346667101

产品详情

伴随着中国经济的不断发展壮大，餐饮业最近几年来发展迅速，几乎在每一个集贸市场、居民小区、超市，我们都能见到大大小小的卤肉店，它给我们带来方便的同时，也为经营者带来了丰厚的利润。开卤肉熟食店的生意确实让人羡慕不已，庞大的消费群，高利润，无淡旺季，一年四季可经营，这是经营和加盟卤肉熟食店盈利的重要保障。那么，如今的餐饮市场究竟有多大的利润能够提供给一个卤肉店呢?让我们大家来看一下吧!

1.卤肉熟食店投资成本低

开一间卤肉店，10-30平米左右的房子就可以经营，房租投资少。店面装修不繁琐，只需要做一个好点的门头招牌，店内保持干净卫生，无须花很多钱装修的档次特别高。设备投资少，卤肉店只需要1至2个展示柜，操作台即可，这些投资不超过3000元。

2.卤肉熟食店利润可观

卤肉的利润还是可观的，猪头肉一般价格在18-25元一斤，成本才6-8块钱；猪耳朵一斤卖20-25块钱，成本6-9块钱；猪心猪肝这些一般价钱在14-17元之间，成本4-6元；猪大肠一斤卖25-30元，成本3-4元。对比以上数据可以看出，做卤肉生意利润还是非常丰厚的。

3.卤肉熟食店经营管理简单

卤肉店一般1-2个人就可以经营，特别适合夫妻两人一起创业。一个人卖一个人切肉，这是理想当中最完美的经营模式。卤肉好储藏，一天的卤肉卖不出去，放在卤水中，第二天不会坏掉还可以卖，味道还会更好。

新乡市汇香源小吃培训中心以自身丰富的实践经验，结合现代人们对美食的要求，并不断从全国各地的特色小吃制作工艺及经营管理中吸取营养研制出具有市场竞争力的独特小吃配方，将各品种的小吃技术发扬光大。用我们独特的配方配料，保证味美可口，使您在经营过程中更具竞争力。

我们目前相继推出桂林米粉、重庆酸辣粉、飘香卤菜凉菜、武汉精武鸭脖、早餐粥、四川麻辣烫、夜摊烧烤、北方千层饼、烤鱼烤鸡烤猪脚、珍珠奶茶、陕西凉皮、重庆泡椒凤爪、早餐包子馒头、油炸烧烤、现磨豆浆、面食技术、土家酱香饼等系列产品，以其独特的制作工艺、色泽美观、味美可口、营养丰富，香气扑鼻而享有盛誉。

我们对所有学员只收取一次性的培训学习费，以后不再收取任何费用，每位学员均是我们永远的徒弟，可以长期免费的得到总部的技术指导和技术升级帮助。在中国餐饮行业有着巨大的市场，民以食为先，只要有人存在的地方，就有餐饮行业的存在，选择此行业不失为一个很好的创业门路，而我们为广大学员所提供的培训项目，都是经过我们对市场考察、调研后而精心选择的，其特点：投资少、风险小、见效快、市场潜力大，相对比较稳赚的项目。

特色卤肉培训系列

1、卤猪头肉 2、卤猪蹄 3、卤猪耳朵 4、道口烧鸡 5、卤凤爪 6、卤鸭 7、久久鸭脖 8、卤羊肉 9、卤羊蹄 10、卤牛肉

培训方式

- 1.认真教会学员核心技术的调理与配置采够所有的原料购、各种产品的成品与半成品的制作及提供广友的 独家核心技术配方
- 2.为所有学员提供终身的技术指导。
- 3.免费为学员做市场分析、商铺投资评估、选址设计、开业庆典以及如何与顾客接触。
- 4.凡在本公司的函授学员不会者,一律可以免费再到公司面授，直到学会为止。
- 5.我们培训中心是采取理论与实践相结合,老师与学员一对一的强化训练模式，学员一般在2-7天就可以毕业独自操作，所有项目包教包会，绝无虚假。