

糖炒板栗技术培训学校

产品名称	糖炒板栗技术培训学校
公司名称	新乡市卫滨区名食园餐饮服务中心
价格	.00/件
规格参数	
公司地址	河南省新乡市卫滨区自由路南头向东拐88米路南锦绣花园东邻，新乡市名食园小吃培训学校
联系电话	18738353888

产品详情

糖炒板栗是小吃，属于家常美食。主要原料有小栗子，主要配料有砂、糖、油，主要通过高温翻炒的方法制作而成。板栗中所含的丰富的不饱和脂肪酸和维生素、矿物质，能防治高血压病、冠心病、动脉硬化、骨质疏等疾病，是抗衰老、延年益寿的滋补佳品；栗子味甘，性温，入脾、胃、肾经；具有养胃健脾，补肾强筋，活血止血之功效。栗子原是深棕色的，只是北方人的吃法与南方不同，用巨大的搅拌机着黑色的炒栗石不停地炒，然后往里倒糖浆，成品后美名曰：“糖炒栗子。”栗子营养丰富，有“干果之王”的美称。我们为小本创业的人士打造出一个新的平台，给更多失业人员,打工族，想创业的人士提供一个施展抱负的机会，我们一直坚持:随到随学，自由选择，真材实料，亲手操作，反复实践，包教包会。每个项目，由学员自己选择，一对一教学，老师亲身示范，学员亲手练习，每一个步骤，标准化教学。每一个品种，反复实践。直到让学员完全掌握每个步骤的要点，技术的诀窍,都能自己亲手做出合格可口的特色小吃。

利润分析：以迁西鲜板栗10元一斤计算。1、在炒制过程中，板栗会损失水分。正常情况下，一斤板栗能炒出8两到8.3两的糖炒板栗。1袋100斤的板栗(一般都在98斤左右)大约能炒出80斤糖炒板栗。2、的迁西板栗，低价格至少在20元以上才能有利润，销售价格当然越高越好。部分炒店高能卖到25.8-28.8元/斤。我们以闭口板栗21.8元/斤为例。一袋鲜板栗能卖：21.8元*80斤=1744元|一袋板栗的毛利润：1744-10*100=744元栗子，不仅是美食佳品,也可作药治病。它对人体的滋补功能,可与人参、黄芪、当归等媲美。栗子性味甘温,入脾、胃、肾三经,有养胃、健脾、壮腰、强筋、活血、止血、消肿等功效。适用于肾虚所致的腰膝酸软、腰脚不遂、小便多和脾胃虚寒引起的慢性腹泻及外伤骨折、淤血肿痛、皮肤生疮、筋骨痛等症。栗子所含的不饱和脂肪酸和多种维生素,有对抗高血压、冠心病、动脉硬化等疾病的功效。名食园培训项目:糖炒山楂,糖炒山药,糖炒板栗,糖炒花生等等

教学内容 糖炒栗子制作剖析 糖炒栗子营销技巧 糖炒栗子技术实操 糖炒栗子开店指导 糖炒栗子全套配方传授 糖炒栗子原料设备渠道