

原味汤粉王怎么做好吃广州广品手把手包教会

产品名称	原味汤粉王怎么做好吃广州广品手把手包教会
公司名称	广州市广品餐饮企业管理有限公司
价格	1380.00/个
规格参数	
公司地址	广州市白云区西槎路99号骐利广场A505
联系电话	86-02029810570 13428866233

产品详情

原味汤粉王起源于广东潮汕地区，近几年发展非常快，一是价格便宜，二是是营养美食。原味汤粉王与别的汤粉不同是因为它的汤，它主要用本地猪的腿骨、猪大骨等材料，用清水把血渍洗净，放入大汤镬里放八成水，先用大火煮开，再用慢火煎熬5个小时以上。加上其它特制的配料，它的味道特别鲜美，配菜除瘦肉猪肝外还可以加上卤蛋、猪脚和牛腩，原味汤粉由于其骨汤香甜，肉片嫩滑，受到越来越多外地人的喜欢！原味汤粉王怎么做好吃？广州广品原味汤粉王培训手把手包教会！

广东省是中国外来人口大省，广东传统的原味汤粉随着人口结构在不断的变化，原味汤粉王就证实了这一“潜规则”。原味汤粉王推出以来就掀起了汤粉的革命，在市场上原味汤粉王正风靡广东市场。

因此在全国各地出现了许多盗版的原味汤粉王，其做工和配料都没有那么讲究。原味汤粉的味道很浓郁，一般乳白色最佳，一碗汤粉端上来，首先能闻到那种浓郁的香味，然后汤的颜色和粉的颜色是这样才是一碗合格的原味汤粉。

有远景的创业朋友都在抢滩登陆，四处开店，它就是原味汤粉王，它采用原味烹调技术，做出的汤粉原汁原味，绝对不加鸡精和味精，百吃不厌，特别适合现代人口味追求，有益人体健康。所以原味汤王的招牌到处开花，几乎每家店都可以从早上六点营业到晚上十二点。原味汤粉王与别的汤粉不同是因为它的汤，它主要用本地猪的筒骨腿、大骨等材料，用清水洗净之后，在开水里面开大火煮2分钟，去血水，再捞出材料，用清水洗净，放入大汤镬里放八成水，先用大火煮开，然后用慢火煎熬5个小时以上。加上秘制的配料，味道特别鲜美，配菜除瘦肉猪肝外还可以加上卤蛋、猪脚和牛腩。

市场分析：

原味汤粉王源自潮汕，以清淡鲜美为特色，不油腻，不上火，适合讲究饮食营养卫生的顾客，主要的市场，应该以沿海各省为宜；在选择店址是，应该挑选周围环境清洁、消费水平较高的区域。要考虑顾客流，尽量是每天不同时段都有客流区域，如果尽依靠做早餐，销售额很难提升，同时要保证单品的分量，能满足中午和晚上顾客的需求。

培训内容：

一，高汤制作

二，香油制作

三，腌肉制作，

四，烫粉

一碗原汁原味的汤粉，价格5-10元，经济又实惠，人人都吃得起，不管本地人还是外地人，吃了还想吃。喜欢吃辣的朋友，可以加上辣椒，总之，原味汤粉适合所有人的口味。广品原味汤粉王，经营简单，小投资赚大钱。不管你是下岗工人，还是生意人，不管你是大学生，还是待业青年，都可以经营原味汤粉王。租间十几平方的小铺面，投资2万元左右，你就能经营广品原味汤粉王了。

原味汤粉王怎么做好吃？广州广品原味汤粉王培训手把手包教会！培训费用1380元，包教会，学习期间包食宿！欢迎社会各界朋友前来了解考察、品尝，满意后再学！

公司名称：广州市广品餐饮企业管理有限公司

地址：广州市白云区西槎路99号骐利广场a505

联系方式：林小姐 13428866233