

冬季热门小吃麻辣烫技术培训

产品名称	冬季热门小吃麻辣烫技术培训
公司名称	长沙市红星鹏飞厨师职业培训学校
价格	.00/件
规格参数	
公司地址	长沙市雨花区时代阳光大道西600号红星厨师学校
联系电话	13135218825 13135218825

产品详情

麻辣烫培训 水煮麻辣串技术培训 培训内容

1. 讲解香辛料的作用及分类、选料、配比及加工。
2. 麻辣烫底料的配制及熬制方法。
3. 麻辣烫禽肉类、水产品类、蔬菜类材料的处理制作方法。
4. 麻辣烫经营模式和方法。

5. 设备器具采购途径和要求。

6. 各种调料的认识及采购信息；

7. 店面选址及经营管理技巧。

效益分析：

“麻辣烫”由于味道奇特，形式新颖，自然会招来好生意，而且通常毛利可达到70%以上一个小摊每晚至少可售相当于100-150碗（相当于串），平均每串售价0.40元，收入320-480元，毛利即有210-340元左右，除去成本（摊位费每天30元，汤料成本40元，其它辅料成本50元），日利90-220元，月利元。如果开一个30平左右的店，每天至少营业额1000元，利润500元以上，用利15000元，年度纯利18万元左右。

由此可见，如果经营得当，一个小小麻辣烫的营业效益是十分可观的！