

# 万州烤鱼做法培训

产品名称	万州烤鱼做法培训
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

这里教中国万州烤鱼 秘制配方全教

万州烤鱼是属于重庆汉族传统名菜，属于渝菜。万州烤鱼把鱼剖洗净后平放在铁夹中，放在炉上用木炭烧烤，盛到专用铁盘中，浇上用牛油、红油、白糖、花椒、辣椒等调味品炒出底料，放上西芹、豆芽等爽口菜。成菜带酒精炉上桌，可以起到很好的保温作用，食客吃完主料后还可以根据个人口味继续涮食蔬菜。万州烤鱼将腌、烤、炖三种烹饪方法有机结合，香味浓郁、汤色红亮、辣而不燥、外皮香脆、肉质鲜嫩，具有独特的焦香味和浓郁的料香味！

在回放千百年饮食文化的同时，也引领了现代烤鱼新时尚。名食园餐饮培训学校从事小吃科研开发，培训，咨询管理与策划服务，倡导“传统与时尚，美味与健康”的饮食文化为己任，秉承“诚信、创新、专业、务实”的经营理念。

利润分析：以50平方米的店面为例，大约需要投资2万元，；放10张桌子，每张桌子需要搭配一套烤鱼用具，简单装修需要1万元左右；首

次进货包括原材料、调料和酒水饮料大约几千元；其余为流动资金。炭烤鱼的毛利率为50%，如果平均每天翻台2次，每月的纯盈利大约在2-5万元左右。

名食园产品丰富的口味、是非常适合全国各地投资的特色小吃项目。即可固定开店，也可流动经营，低投资几百元就可实现创业老板的梦想，是小本创业投资者的首选项目。

很多大学生创业、农民创业、辞职创业等都选择了餐饮小吃行业。做餐饮小吃是小本创业，资金不是那么厚实，学习小吃技术是志在必行的事情。自己掌握小吃技术，自己学习开店经营知识，自己将创业梦想实现。

开店一定要把核心技术掌握在自己手里，掌握小吃店走向成功。自己掌握核心技术，在产品技术升级，调整，可以快速做到改变。

随着经济危机的到来，工作越来越不好找，于是，许多曾经的打工一族选择了自己去做点小生意，这些

都可以归类为小创业。