广州肠粉培训,早餐肠粉培训,肠粉培训学校

产品名称	广州肠粉培训,早餐肠粉培训,肠粉培训学校
公司名称	广州广品餐饮企业管理有限公司
价格	680.00/个
规格参数	
公司地址	广州白云区西槎路99号骐利广场A505
联系电话	020-29810362 13428866619

产品详情

肠粉培训，肠粉在广东是最为普遍的早餐，粉粉嫩嫩、晶莹剔透的感觉实在美不可言！看起来粉皮白如雪花、薄如蝉翼、晶莹剔透，吃起来鲜香满口、细腻爽滑、还有一点点韧劲让人一吃难忘，越吃越爱吃！它由于味道鲜美，价钱便宜，从不起眼的食肆茶市，到五星级的高级酒店，几乎都有供应。该美食既可做正餐主食，也可做零食、宵夜，特色鲜明。

经营潮式肠粉的利润，以单做早餐为例，最保守来算，每日售出100份，每份以2元算就是200元，这部分这些开的利润算就是两赚50元。如果你还做晚餐的话，只轻松赚个200元钱是不成问题。

制作肠粉，在馅料上，当要用青菜、香菇、鸡蛋、再撒上各地的菜脯粒（即经过炒香的萝卜干粒），肠粉在好后，淋上香美的酱料即成。二分钟不到就一盘，售价2元一个，5元不等，盈利明显，经营轻松愉快。

广品教学课程安排：学习掌握各香料调料的性质，老师现场演示，学员操作练习，开店所需设备，什一结业，猪肉包括猪蹄等外指可变换老师业内指导。如何选址，办理相关证

肠粉班内容：斋肠、猪肉肠、牛肉肠、鸡蛋肠、虾米肠、猪腰肠等

广品餐饮更多关于早餐课程：

早餐班2000元：牛腩皮蛋瘦肉粥，状元及第粥，肉片粥，猪肝粥，粉肠粥，咸骨粥，鸡粥，鱼片粥等各种粥，炒粉、炒面等，干腩，猪手、瘦肉，二鲜等各种肉粉，汤面、云吞的制作技术和原材的处理方法，另有油条：680元，包子馒头班：1680元，现磨豆浆：800元，

培训餐饮为所有学员提供终身技术服务指导。为开店学员提供市场调查，店面选址，装修，经营技巧、培训等各种服务，确保开张一家，成功一家。培训费680元，学会为止！

报名电话：020-29810362 13428866619 qq:2787907002 刘小姐