

贵阳肠旺面培训、贵阳肠旺面

产品名称	贵阳肠旺面培训、贵阳肠旺面
公司名称	贵州桃李厨艺技术咨询有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	贵州省贵阳市南明区花溪大道北段346号湘雅村北京华联楼上
联系电话	0851-5373520 15185113798

产品详情

贵阳学肠旺面

一、贵阳肠旺面

是贵阳的特色小吃,在贵阳小吃中独树一帜,独具特色,到贵阳早点吃什么?贵阳肠旺面,吃一碗贵阳肠旺面,一天人体所需营养都有了,面的制作是根据人体一天所需营养科学配制而成,小麦精粉、黄豆粉、鸡蛋等按比例科学配制而成,精工制作出面条,再配以独特的汤料冒子、面放到眼前、色香、味俱全,吃到嘴里、脆、香、滑、筋道,回味无穷,贵阳肠旺面的营养是普通面营养的五倍。特色的营养面,入口是滑、脆、香、筋道而普通面则不具备这些优点。

二、师资力量

,从事厨师行业数十载,从技术角度看贵阳肠旺面,它技术含量高,是经过千锤百炼才得以今天的肠旺面,别人是模仿不出来的,冒子如辣子鸡,让你百吃不厌,其中的制作方法是无法想到的,汤的熬制更是有讲究,二锅汤,客人来时现时勾对再放上冒子,浇上红油,端在面前,是香气扑鼻,吃到嘴里不忽一下咽。根据我在昆明如《金亚商业中心,老广丰》做的经验看,贵阳肠旺面无论你在哪里开店,它都是独树一帜,独具特色,竞争力强,投资风险为零,因为它是香得见,摸得着的投资,很多地方市场贵阳肠旺面还是空白,市场潜力大,其它小吃无法与其相比。

贵阳肠旺面利润方面：

根据现在的原材料为准,店铺一般的小碗7元、大碗8元计算,一天卖二百碗,年纯利二十万。如果你找的店铺位置好,人流量大,价格卖小碗9元,大碗10元,你的年纯利润不低于三十万。一天卖三百、四百碗利润空间更大。因为你卖二百碗的店铺开销和五百碗的店铺开销是一样的,如果你目前想投资,却找不到

合适的行业,不访你到“ 贵州桃李厨艺培训中心

”学贵阳肠旺面的技术,学会之后,找个小店,经营个二年三年的,有了资本,再跳上更高的目标。

三、我在贵阳已做了二十年多了,期间有很多人向我表达了想学肠旺面的意愿,都让我委婉的拒绝了,当时有点保守,认为把别人教会了,把自己的生意抢走了。后来一位客人提醒了我,他讲:“我每天开车看见你牌子上打着贵阳肠面,不知道是什么面,不敢吃,后来见你店里客人越来越多,不防尝一下吧,以后他便是我的老顾客了。”我从这位顾客的话中,得到了启事,怎样提高知名度,我设想了一下,如果贵阳有十家相同牌子的贵阳肠旺面,就会大大提高他的知名度。为此我们专门成立了“ 贵州桃李厨艺培训中心 ”

如果选择了贵阳肠旺面,将给你带来意想不到的惊喜,
让你从此一步一步踏上富人的班车,欢迎你的选择,让我们携手共创辉煌。

报名电话0851-5373520 15185113798 (高老师) qq 1662592615

服务官网: <http://www.gztlcy.com/>

地址:贵州省贵阳市南明区花溪大道北段346号(湘雅村)北京华联超市入口正楼上(1、2、3)楼