

正规的烤羊肉串做法技术培训班

产品名称	正规的烤羊肉串做法技术培训班
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

这里教中国烤羊肉串 秘制配方全教

烤羊肉串已成为全世界使用广泛的烹调方式之一，无论是街头巷尾，或是街边店面、校门、车站、码头、商场、旅游景点到处可见，由于它的香味及不同口味的调料，诱使着人们的食欲，再加上众多的可烤之物取之不尽，用之不竭，使烤羊肉串有着经久不衰的市场。广泛的消费群体和深厚的市场基础，使得整个烧烤市场正处于发展。针对目前烤羊肉串市场格局，我认为仅仅让学员掌握烤羊肉串技术，已经远远不能达到烤羊肉串技术上实现与市场主流技术同步，另一方面多组合一些热门的小吃技术跟时尚饮品组合，让学员在同行业竞争中更有竞争力！同时吸取了市场上各式烤羊肉串的精华，在秘制配方的基础上开发了特色调味、调味酱等多个产品，使烤出来的食品在色泽、香味、口感、回味上独领，并在技术上使同行难以模仿，保证了学员的根本利益；另一方面在开店选址、经营管理、市场营销、菜品标准化、成本核算等方面狠下功夫，积极的与各个成功经营者学习经营、沟通思想，组织出了一整套开店创业的指导意见，使学员再创业的道路上少走弯路，走上真正的成功之路

烤羊肉串的消费市场可以说是餐饮市场中大的一种，特别是在夏天，街边小吃、自助烤羊肉串等不同类型、不同品牌档次的烤羊肉串是年轻人喜爱的选择。三五好友聚在一起，吃烤羊肉串、喝啤酒，是一种流行的时尚生活方式。单个烧烤项目，只需很少的投资，学会后几百元就可以开业，经营地址一般选在步行街、夜市、学校、商业中心或娱乐场所周边，公交站台等地方，原则就是人流量相对集中的地方；所用原料因地制宜，调味料如在小城市不方便采购我公司可帮忙联系或代购，素菜毛利一般可在200-300%，荤菜毛利在60-70%左右，效益相当可观。每串肉或每串蔬菜的售价为0.5-2元，而肉类每串成本为0.2-0.8元，利润率高达100-150%，蔬菜类每串成本0.1-0.2元，每串馒头售价为0.5元，而成本仅为0.08元，利润率高达500%；鸡翅、鸡腿、牛排、烧烤等每份售价2.5-5元，每份成本0.8-2.5元，利润率高达100-200%；保守算法，如果一天卖400-500串，营业额500-600元，可获利250-350元，如遇上节假日，一天可卖1000串左右，日均利润可达500-650元。

名食园小吃培训总部及大型餐饮培训小吃培训餐饮开店网络营销店员培训店面装修设计等等一体化，名食园小吃培训总部可以帮助你从开店到营业到赚钱，让你快速周到财富终点，做餐饮创业，不仅想赚钱

，找到名食园小吃培训总部是实实。

小本投资创业餐饮投资创业就选名食园，很多人都知道“隔行如隔山”，如果是入行已久的餐饮业内人士，创业也许驾轻就熟，然而对于对餐饮一窍不通的“门外汉”来说，又如何实现餐饮投资创业呢?其实，在餐饮投资创业模式日趋完善、创业项目日渐丰富的今天，餐饮行业的壁垒正在被打破，在完备的创业模式下，从“餐饮小白”到业内。

具餐饮行业专家分析认为，现阶段做餐饮仍是颇具赚钱潜力的项目，是小本投资创业的好项目，名食园小吃培训总部拥有上千款餐饮特色小吃，对于初次创业者来说，可从小型餐饮店铺起步，逐渐累积经验和资本，逐步把店铺做大做强。