

全国专业的烧烤技术培训总部

产品名称	全国专业的烧烤技术培训总部
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

学烧烤 这里教的好

烧烤，新疆是有名的民族风味小吃。来新疆旅游观光的中外宾客，几乎没有不吃烧烤的。新疆的烧烤可以说是风靡全国的一种小吃，在城乡、街头和集市上随处可见，受到广大群众的青睐。烧烤是招待宾客的一道佳肴名菜。烧烤菜形美观，颜色褐红，肉质酥烂，味道香醇，色美肉嫩，浓香外溢，佐酒下饭，实乃草原美肴之一。烧烤经过长期的发展，在烧烤烘烤过程中逐步增加了各种配料和调味品，使其形、色、味、鲜集一体，色美、肉香、外焦、内嫩、干酥不腻，被人们赞为“眼未见其物，香味已扑鼻”。“烧烤”，流传广远，西北各地，皆有制作。此菜以羊腿为主料，经腌制再加调料烘烤而成。成菜羊腿形整，颜色红润，酥烂醇香，滋味鲜美，回味悠长。培训项目:风沙羊腿、香辣羊腿、麻辣羊腿、孜然羊腿、七香羊腿 碳烤羊腿等50多种风味、香辣烤翅、麻辣烤翅、留香烤翅、原味烤翅、黑椒烤翅、奥尔良烤翅、柠檬烤翅、渴了烤翅、番茄烤翅等、特色烤羊排、特色烤串系列、烤海鲜系列、烤水果、烤蔬菜、酸辣粉、麻辣烫、烤乳鸽、烤鹌鹑、烤猪蹄、烤羊棒骨、爽口凉菜、特色小吃、夏季果饮系列，麻辣小龙虾、香辣田螺、特色巫山烤鱼系列等。

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。通过对学员的跟踪调查，60%学员每月纯利可达3000-6000元，20%可达到8000-10000元左右，20%获利在3000元至8000元，没有亏损。如果同时开3-5个店，每月获利都在万元以上。烧烤显著的特点就是投资小、风险低、利润大。

开餐饮店赚钱吗?市场需求量大，投入快餐行业做永久事业，让你放心投资。小吃培训学校老师今天给您介绍开快餐店市场需求。1、不断加快的生活节奏随着改革开放和经济的进一步发展，人们就业渠道增多，在工作之余可干的事情也越来越多了。无论是城市、乡村，人们已活得忙忙碌碌、脚步匆匆。工作、学习、娱乐、交友，在许多情况下，人们的时间越来越紧凑。随着劳动力价值的提高，时间价值的升值，越来越多的人不愿将时间浪费在烧菜做饭上，所以到餐厅吃饭已成了一种需求。2、社会职能不断扩

大过去，凡新建一个企业，就要建一个食堂，以解决职工吃饭问题。目前，大多数新建企业都不建食堂，职工的早餐、午餐问题只能由单位附近的餐厅来解决，这使餐饮业担负的社会职能大大加强了。工作餐的社会化也是餐饮业发展的一个良机。3、公共关系的不断发展社会的不断发展与进步，使人与人之间的交往也在不断地增多，人们出于各种各样的需要，到餐厅就餐已成为家常便饭。这也需要加速餐饮业的不断发展。4、流动人口的不断增加自从改革开放以来，外出旅游观光的人越来越多，旅游业已成了热门行业，旅游业的发展加速了餐饮业的不断发展。另外，大量的农村富余人口到城市去务工或经商，他们绝大部分要在外就餐。这些流动人口的增加，扩大了对餐饮业的市场需求，这是餐饮业发展的重要契机。5、职业女性的增多今天的女性，许多已经走出家庭并有了自己的职业。

还没有找到好的创业项目，名食园到是个不错的选择。小吃创业项目突出的优势就是特色，而且投资成本超低，回本快。欢迎学员前来考察学习。餐饮行业随着市场的发展，大环境是越来越好，让更多的投资商不自觉的就关注了起来，成为很多创业人士的首选。

常言说的好，“生意做遍，不如卖饭”，饮食行业永远是一个不会衰退的行业，无论是战争年代还是和平年代，无论是经济繁荣还是经济萧条，饮食行业总是能抵挡住任何时代的风雨，饮食行业还有一个很大的特点，投资小，见效快，小到可以养家糊口，大到可以光宗耀祖，学会了一门饮食行业的技术，选好了一个店面，在很短的时间内你就能回本。