

# 卤菜培训，特色卤菜培训，文昌培训学校

产品名称	卤菜培训，特色卤菜培训，文昌培训学校
公司名称	武汉市文昌高级职业学校
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	武汉市武昌司门口民主路23号(民主路户部巷步行街瑞苗城内)
联系电话	027-88081998 18971327977

## 产品详情

### 【卤菜培训，特色卤菜培训，文昌培训学校】

哪里有学做卤菜的，武汉卤菜培训哪家好，学卤菜好不好赚钱，学卤菜投资大不大，卤菜培训，武汉卤菜培训，味道好的卤菜培训，可以赚钱的卤菜培训，开店收入高的卤菜培训，武汉文昌卤菜培训欢迎您来学习

武汉文昌卤菜培训与您分享，卤菜店的投资明细分析

启动资金：1000~2000元 (不含门面租金)

投资类别 投资明细

设备投资 1000—1200元

1、燃气节能灶300元或蜂窝煤炉200元

2、不锈钢桶二到三个 200元

3、操作案台200元；

4、立地招牌300元；

原材料400元

各种卤料、食用调和油、鸡、鸭、肉、牛肉、猪耳、蹄膀、荤菜、素菜及调料、燃气等共计400元（按日盈1000元计算）

流动资金：300—600元

经营选址在学校旁、菜市场、居民区、商业区、街道路口、工厂附近等位置都是经营的好地方。

## 营业利润分析

日营业额600 - 1000元；

净利润40%，为240-400元；

一月按30天计，为7200-12000元。想学卤菜技术吗？请到武汉文昌厨师学校来培训。其独特的配方和制作工艺、色泽美观、味美可口、营养丰富,香气扑鼻。全面掌握过硬的卤菜技术，开店成本低，收益高。文昌职校将永久性免费提供技术升级和服务，全力帮助您创业成功，发家致富。到文昌学好卤菜制作技术是您从无业到有业，从失业到创业的最择之选。

学习时间：三到五天，学会为止，时间因人接收能力而异

培训方式：随到随学，手把手教实操

上课时间：全日制班,周一至周六,上午8:30-11:30 下午2:00-5:00,

食宿问题：校有食宿，费用自理，公寓式住宿设备齐全

学校地址：武汉市武昌司门口民主路23号(民主路户部巷步行街瑞苗城内)

乘车路线：

- 1、地铁2号线积玉桥站下D出口,马路斜对面转514、539、542路公交在临江大道汉阳门站下车，过马路进入民主路户部巷步行街，前行3分钟即到武汉市文昌高级职业学校
- 2、地铁4号线复兴路站下D出口出，省人民医院门前乘573、717、539路公交车在解放路后长街站下，前行上司门口天桥下去，进入民主路户部巷步行街，向江边方向步行3分钟即到
- 3、573、717、539、607路公交车在解放路后长街站下，前行上司门口天桥下去，进入民主路户部巷步行街，向江边方向步行3分钟即到武汉文昌高级职业学校。