

# 果木烤鸭加盟 果木烤鸭利润

产品名称	果木烤鸭加盟 果木烤鸭利润
公司名称	北京永创兴源餐饮管理有限公司
价格	3800.00/套
规格参数	果木烤鸭加盟:3800
公司地址	北京市大兴区兴华大街(二段)3号院4号楼18层2115
联系电话	01057158541 15210278909

## 产品详情

果木烤鸭利润 脆皮烤鸭0加盟费北京烤鸭”早在明朝时就已成为北京官府人家中的席上珍品。北京两家有名的烤鸭店“便宜坊”“全聚德”，便是明朝时开业的。到了清朝，官吏们常常收购北京烤鸭，供皇帝及其亲属享用。新中国建立后，北京烤鸭的声誉与日俱增，更加闻名世界。据说周总理生前十分欣赏和关注这一名菜，他曾29次到北京“全聚德”烤鸭店视察工作，宴请外宾，品尝烤鸭。为了适应社会发展需要，而今全聚德烤鸭店，烤制操作已愈加现代化，风味更加珍美。“北京烤鸭”肉质鲜嫩，汁液丰富，气味芳香，且易于消化，营养丰富。国内各地人士以及外国友人，大凡到北京来的，都要一尝风味独特的“北京烤鸭”，“北京烤鸭”名闻中外。

北京烤鸭的烤制，分明炉（即挂炉）和焖炉两法。而烤鸭的吃法，是首先以利刀将其削为薄片，用烙制好的荷叶饼涂上甜面酱，然后放上香葱、蒜泥、烤鸭片等卷而食之，极为香美。北京烤鸭以北京填鸭为主料，经烤制而成。其特点是色泽红润，皮脆肉嫩，腴美醇香。吃法有多种，通常是将烤熟的鸭子趁热切成片，蘸甜面酱，加葱白、黄瓜条，用特别的荷叶饼卷着吃；也可将酱油和蒜泥拌匀，同烤鸭肉一起用饼卷着吃；喜食甜的，可以蘸白糖吃；用空心芝麻烧饼夹烤鸭肉吃，味道也极佳。片净肉的鸭架还可以加白菜、冬瓜煮汤，别有风味。

北京烤鸭vs北京烤鸭加盟后每只零售在15-25元，饭店酒店等餐饮场所价格更高，除去佐料及设备折旧后的利润在每只8-15元，保守估计每日可店售50只，外卖50只，每日毛利润800-1000元，一个月即 $800 \times 30 = 24000 - 30000$ 元，一年即 $30000 \times 12 = 360000$ 元，按最最保守估计，扣除税收（包括：工资、水电、门店租金）以及其他不可预测因素导致的费用，每年利润不会低于10--20万元。并且鸭油作为一种动物油，一公斤售价5至8元，可将木炭、水、电等费用抵消。由此看来，开家果木脆皮烤鸭店是一项投资小见效快的好生意，一年没有淡季与旺季之分。现在已经到了2015年的年底了，经济危机的阴影依然没有消退，随着社会的不断动荡，通货膨胀的加剧，老百姓都反映手里面的钱变的不值钱了，是啊，我们也有同感，参加工作的想尽快挣到钱，手里有钱的找不到项目，大家也在想，到底什么行业投资小，见效快，利润高呢，通过我的提醒，我就会让大家明白，食品行业才是你们投资的王道！

火爆联系方式: 010-57158541

官方网站：[www.bjycxy88.com](http://www.bjycxy88.com)

业务手机：15210278909（孟娟） 15117962340 15116901232（胡经理）

微信：15116901232 15210278909

业务QQ：709036234 1004214672 1035980420

总部地址：北京市大兴区波普中心四号楼2115室