

四川麻辣烫培训

产品名称	四川麻辣烫培训
公司名称	贵州味赢天下企业管理有限公司
价格	1680.00/位
规格参数	
公司地址	贵州省贵阳市南明区沙冲南路13号三层B-7号[沙南社区]
联系电话	0851-85167550 18166736216

产品详情

贵州味赢天下小吃培训 电话：18166736216 麻辣烫培训

味赢天下麻辣烫市场前景

如今火爆祖国大江南北，大街小巷的味赢天下火锅、麻辣烫、串串香、涮羊肉等可谓各地城市的一道亮丽风景。特别是夜幕降临，那一家家火锅店、夜市摊点等人头攒动，热闹非凡。凡是天上飞的、地下跑的、水里游的、树上结的等无不可烫，无不能涮。涮烫食品吃起来的确爽口，受人欢迎。味赢天下麻辣烫能赚钱且生意红火的项目在中国各地很快被人效仿，即刻雨后春笋般地冒了出来，竞争大，生意难做。最后就只有味赢天下的产品、技术过硬，能立足市场。"味赢天下麻辣烫"正是把握了这一脉搏，大胆探索，实践，综合了麻辣烫、串串香、涮羊肉等名吃技术精华，采用中香料药材和天然植物等配方，把熬制的"香料"放入"鲜香汤"中，再直接放入各种食品，短短几秒至几分钟后就能食用，既能像烧烤那样穿成串烫熟让人一把把地拿着吃，又能装成碗，可谓奇香四溢，越吃越想吃，久吃不厌。去掉了火锅、麻辣烫、涮羊肉等食品中的口味单一、噪辣、油腻、上火等缺点，可以和本部的脆香烧烤同时经营，既烤又烫，尽享人间美味，大赚众人之财。

味赢天下麻辣烫主要特点

1. 香味浓郁：可调麻辣、鸡味、香辣、葱油、蒜香、酱香、酒香、怪味等多种味道，适合各地不同口味，不同年龄的人食用，香气扑鼻，回味悠长。涮出的羊肉滑嫩无比；烫出的粉丝柔软鲜香，烫出的菌菇细嫩甘甜；涮出的海鲜清爽适口，久吃不厌；烫出的鱼肉，鱼头更是白嫩无渣，美不可言。烫料色泽桔红，麻辣适中，吃后口鼻生香，嘴、喉、胃清新舒畅，排便容易，故而不上火，不长痘，称之一绝。
2. 食欲倍增：凡吃过"麻辣烫"的人都说肚子撑破了，嘴里还想吃。
3. 能吃则烫：无论是猪、牛、羊、鸡、鸭、鱼、蔬菜、水果等各种食品都能用此料涮烫。

麻辣烫店投资预算 如摆一个小摊，只需2-4 平方即可，投资300-500元，2人就能开业若摆一个夜市，根据规模大小，投资800-2000元，要是开一间50平方左右的店，投资8000元左右。麻辣烫店效益分析 "麻辣烫"由于味道奇特，自然会招来好生意，而且利润是成本的3-6倍，如6元钱的猪肉用此法涮烫可卖到8-21元。一个小摊每晚至少可涮烫 1000-1500串（相当于200-300碗），平均每串售价0.40元，收入400-600元，除去成本130-200元，日利270-400元，月利8100-12000元。假如开一个50m²左右的店，如经营得法，每天至少营业额1500元，利润1000元以上，用利30000元，年度纯利36万元左右。 出市参考

1. 在闹市或夜市的集中地段、车站、码头、公园、学校、场镇等繁华地点定点经营。
2. 小型以休闲为主，开店以坐客为主，休闲主食两兼顾。
3. 熬制好"奇味香料"，以奇香诱人、招客，让休闲食用的人一把把地拿着吃，作免费广告。
4. 可适当卖一些"奇味香料"扩大知名度。 利润分析：

1利润分析是最后的，你不知道成本就先问利润，这可以分析你的眼前目标短，求利心切。

2.人员需求一般一个管账，三个员工（包括采购，清洗，店面工作）3.成本需要你的定位，你可以定位高档路线，你可以定位路边摊路线，但路边摊路线你根本不用去租店啊。

设备需要2个立式**冷柜**（1000*2二手9成新），1个卧式**冰柜**

（800二手9成

新），三个员工的薪酬（80

0*3工资+吃住200*3），流动物资活存（400元），**流动资金**（2000元），应急性非**流动资金**

（5000元），水电每月（约350元），不锈钢炉具（看你要求1000-5000都有，但很多是订做的）。一次性碗筷竹签（一箱套最高级可微波炉的800ML装碗筷520元。一箱600个套）

然后你**麻辣烫**的配方需要2000-3000去买，另外我建议你不要使用低档食具。把自己店铺身价降低。最后告诉你盈利的问题，利润比大约是300%，也就是一斤菜你卖回来是2元，那么你要卖6元/斤。有固定开支和流动开支。 预你两个柜箱一个卧箱预算你一天最大销售量的货存量。

根据销售的菜品不同，麻辣烫的利润也不同： 1.武汉米线（白粉丝），11元/件，每件72个左右，每个进价就是1毛5分钱，麻辣烫基本上都是卖1块钱一个，毛利500%以上。 2.安徽方便面，19元/箱，每箱100个，每个进价就是1毛9分钱，麻辣烫基本上都是卖1块钱一块，毛利400%以上。

3.安徽鸡蛋面，19元/箱，每箱100个，每块进价就是1毛9分钱，麻辣烫基本上都是卖1块钱一块，毛利400%以上。

4.老油条，（找一早晨炸油条的进）1元3根，每根3毛3分钱，麻辣烫卖1块1根，毛利200%以上。 5.新鲜蔬菜的毛利平均大约在300%以上甚至更高。大叶蔬菜一斤可以扎8捆，一捆售价0.5元，卖4元，成本一般在1元左右；小叶蔬菜一斤扎6~7捆，一捆售价0.5元，卖3元，成本一般也在1元左右。像夏天、秋季蔬菜几毛钱一斤时，毛利可在500%以上。 6.金针菇\蘑菇等菌类毛利大约在200%——250%以上。 7.丸子类等冷冻食品，像蟹柳42元/箱，每箱20袋，每袋2块1毛钱，每袋30个左右，麻辣烫卖1元3个，毛利400%以上；烤肠6毛一根进，卖1元5毛一根，毛利在200%以上；骨肉相连6毛一串进，卖1元5毛一串，毛利在200%以上；里脊肉6毛一串进，卖1元5毛一串，毛利在200%以上；甜不辣毛利在300%以上，撒尿牛丸毛利在200%以上。 8.鸭血1.1元一斤，可卖4元钱；鸭血、鸭肠、鸭肝、鸭心、鸡翅尖等买的都很便宜，但麻辣烫卖的毛利都在300%以上。 麻辣烫毛利润根据各个地方的售价和进货价格有一定差异。如果你有

自营店面或者说你的装修很省钱的话，综合来计算，麻辣烫的这个利润率在餐饮业来说已经是很高的了。 首先很高兴你看完了所有介绍说明，你是一个很想干一番事业、创业的人。为了帮助你在创业的路上走的更远，公司决定凡来公司学两项，便再送一项（项目任选）。

公司地址：贵州省贵阳市南明区沙冲南路75号省建材设计院内（沙冲路派出所对面）乘车路线：从火车站坐43路到沙冲路站下车，从贵阳北站做K50路到省骨科医院站下车，市区其他地区可做公交到省骨科医院站即到 免费咨询热线：400-652-6066 手机：18166736216