武汉佳肴汇烤面筋培训班，武昌学烤面筋

产品名称	武汉佳肴汇烤面筋培训班，武昌学烤面筋
公司名称	武汉佳肴汇饮食文化传播有限公司
价格	1280.00/期
规格参数	品牌:佳肴汇 型号:烤面筋 地点:武汉
公司地址	武汉市武昌区中山路633号万金国际广场2栋2726(武昌火车站旁)
联系电话	13387571755 13387571755

产品详情

烤面筋是最近几年非常火爆的街边特色小吃。采用高筋面粉制作而成，低脂肪，低糖，还含有不少微量元素，是一种含有很高营养价值的特色小吃。面筋是面粉的提取物，具有很高营养价值，尤其是蛋白质的含量，面筋的蛋白质含量高于猪肉、鸡肉、鸡蛋和大部分豆制品，属于高蛋白、低脂肪、低糖、低热量食物,还含有钙,铁,磷,钾等多种微量无素。

面筋的烤制过程相对来说还是比较容易的。一般先把面筋串烤到色泽金黄，然后再刷上一点特制的酱料，最后再撒上一些孜然粉和辣椒面等增香调料，味道香气仆人，一闻就想吃。

烤面筋一串的成本只有0.5元左右，售价一般在2.0元，利润率为400%；在高消费区域，零售价甚至可以卖到2.5—3元，利润自然更是高的出奇。一般的街边档口，每天可以正常售出300—600份；如果位置选的好，客流量大，售出1000份以上都不成问题。

[illegible]

☆学员培训资料、学习教学食材，由学校提供，承诺学习中途不收取任何费用。

☆学员来校考察，均可免费品尝味道，品尝满意后再报名。

☆学员一对一名师授课，100%实操，不限学习时间，100%包教会。

☆学员均可享受三年内免费复学，终身免费技术升级。

☆学员学习期间提供食宿；单人单床，房间配置Wifi/空调。

☆学员均可申请老师上门开店指导，带店经营。

☆免费技术升级，免费产品更新，开店办证。

☆免费指导店面选址，分析消费商圈，合理制定开店营销方案。

☆免费提供店面形象设计方案，规划店内布局，设计店面招牌，店面灯箱。

☆免费设计开业POP海报、促销展架、产品菜单、宣传单，节日促销单。

☆免费制定开店所需设备、器具、原材料清单以及经营成本核算方案。

☆免费提供店面投资预算分析与利润分析，制作投资风险规避方案。

☆免费提供品牌注册商标及食品安全检测报告。

特色小吃培训加盟推荐到武汉佳肴汇餐饮培训学院

地址：湖北武汉市洪山区恒安路366号火星空间4楼

电话: 181-6331-6956 /133-8757-7670

微信: 133-8757-1755/133-8759-1755

QQ: 1654886880　座机：027-8810-9718

热线咨询电话：400-027-5818

详情请浏览武汉佳肴汇官方网站：http://www.jyh58.com

手机网站：m.jyh58.com

乘车路线：

【武汉火车站】乘地铁4号线→中南路地铁站下车A出口→中南路中南二路公交车站乘公交587→到平安路井岗八村下

【武昌火车站】武昌火车站东广场→乘公交570到平安路井岗八村下车

【汉口火车站】乘地铁2号线→中南路地铁站下车A出口→中南路中南二路公交车站乘公交587→到平安路井岗八村下

【汉阳火车站】乘地铁4号线→武昌火车站东广场乘公交570路到→平安路井岗八村下车

【傅家坡客运站】武珞路傅家坡客运站乘公交543路→ 到平安路井岗八村下车

【宏基客运站】中山路武昌火车站乘公交806路→到平安路井岗八村下车