

在武汉学广东肠粉

产品名称	在武汉学广东肠粉
公司名称	武汉佳肴汇饮食文化传播有限公司
价格	.00/个
规格参数	
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

学校网址：手机搜索网站m.jyh58.com 电脑搜索网址http://www.jyh58.com 电话：18163316956
13387577670微信同号

肠粉利润分析

一份肠粉的成本：米浆0.2元，鸡蛋0.6元，加上酱汁、青菜等辅料0.3元，水、电、煤气费0.1元，成本一共是1.2元。而一份肠粉的售价在3到5块不等，如果以加鸡蛋的肠粉售价5元为例，那么一份肠粉净赚3.8元。每天只算卖出100份，净赚380元，月收入达11400元，再减去店面或摊位租金1000元，那么月纯收入也有10400元。

肠粉制作和特点

肠粉的制作方法主要有两种，第一种是用市面上的肠粉专业粉来调配，其缺点是做出来的肠粉不够嫩滑而且成本高，也毫无技术可言，如果是在外地制作的话根本是买不到这种粉，这也大大的制约了肠粉的发展。第二种是用米来磨浆做肠粉，其特点是做出来的肠粉嫩滑爽口而且成本底且有营养，在广东这边会做肠粉的人都是用米来磨浆制作肠粉。

在广东这边吃过肠粉的人都知道，十家店做出来肠粉的味道都不一样，而且味道之间相差也是比较大，为了让广大的加盟客户可以学到正宗的广东肠粉，佳肴汇公司建议大家在公司现场学习制作肠粉的技术，使自己做出来的肠粉达到嫩滑，有韧性。嫩是指吃在嘴里不粘口，入口及化百吃不腻，有韧性最要是指用筷子夹起来不会断，肠粉汤汁浇上去用筷子夹肠粉不会烂。再就是肠粉的汤汁制作，现在市面上肠粉汤汁有很多都是直接用酱油调配的，大多数肠粉的汤汁都只能吃到酱油的味道，而佳肴汇公司所调配的肠粉汤汁是用十几种配料严格按照一定的比例所调配出来的。

汤汁的特点是：色，公司所调配的肠粉汤汁色泽深红，配上雪白的肠粉，颜色更加诱人，从而达到让人一看到就有一种想吃的欲望。香，肠粉汤汁的香味浓郁，真正达到未食其味先闻其香的效果。味，肠粉汤汁的味道主要以鲜为主，经过十几种配料的严格比例搭配而达到鲜而不腻的效果！

培训内容：斋肠粉、鸡蛋肠粉、鸡丝肠粉、牛肉肠粉、芙蓉鸡片肠粉、猪肉肠粉、腰花肠粉、猪肝肠粉、蔬菜肠粉、虾仁肠粉、双料肠粉、香辣肠粉、麻辣肠粉、酸辣肠粉等。

培训课程：

- 1.讲述的肠粉发展史及基础理论知识制。
- 2.肠粉的制作技术与技巧。
- 3.肠粉配菜的制作技术与技巧。
- 4.红油麻油的制作方法。
- 5.高汤的制作流程与方法。
- 6.肠粉机的操作工艺讲解。
- 7.开店的选址、店面设计、经营管理技巧。