

沙县5万元开店投资饼在烧

产品名称	沙县5万元开店投资饼在烧
公司名称	福州探饮餐饮管理有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	福州市仓山区刀石山路8号5栋5006
联系电话	13044594889

产品详情

在法国人眼里，懂得欣赏芝士是一种必不可少的教养，并不像我们认为的芝士 = 发胖，相反，每天享用适量，对身体还有很多好处。

有一些本就很美味的食材，在制作过程中通过某种方式加入了芝士，就变得格外好吃。饼在烧利用芝士新奇的做法，在巧合之中意外收获了美食，它就是芝士烧饼！加了芝士的烧饼，你吃过吗？

香酥的饼底，可以拉丝的芝士，还有各种蔬菜叠加的馅料，满满当当的牛肉、培根。咬一口烧饼，浓郁的奶味瞬间就在嘴中散发开来，嘴巴都感觉在抖动，想想都忍不住。

怕发胖的妹子可以选择菠萝鲜虾烧饼，丝毫不用担心发胖问题，这种搭配估计只在披萨和汉堡的馅料里才见到过吧。

爱吃榴莲的小伙伴们绝对不能错过饼在烧的榴莲鸡腿肉烧饼，榴莲的甘甜馥郁，顺滑绵软配上香酥可口的鸡腿肉，让人一口又一口，完全停不下来。

芒果搭配猪肉的搭配你吃过吗？甜蜜可口的芒果邂逅上猪颈肉交织在一起，成就一块美妙到让人无法自拔的烧饼。

除了多款新奇可口的芝士烧饼，饼在烧还有青柠莫吉托和西柚茉莉两款饮品，柠檬和西柚在冰块间隙中浮浮沉沉，苏打水纷纷冒泡，喝上一口，沁人心脾。

饼在烧小屋的开启，宣告着一个中西美食文化混搭的开始，一间小屋，几台设备，一两员工，即可成就如此美味！

并在烧餐饮：福州市仓山区刀石山路8号5栋5006

福州探饮餐饮管理有限公司

联系方式：400-669-2889

如何将一家烧饼店玩出新花样？看看这家饼在烧就知道了

如何将一家传统的烧饼店玩出新花样？福州这家饼在烧做到了！

差异化定位

现今的饼类小吃的客群已不是传统烧饼店的客群，而是一个有新需求的客群。他们重品牌重个性重品质重服务重体验，不再单单只为产品买单。传统的烧饼以街边小吃的形式出现，毫无品牌可言，无法引起消费者的品牌联想。饼在烧根据自己的产品特性和消费者的喜好，将饼在烧打造成一款时尚炫酷的烧饼潮牌，以迎合消费者的需求。

产品和包装创新

如果仅仅只是做一家传统的烧饼店，必然和街边的饼类小吃一样沦为街边小吃！然而，饼在烧却另辟蹊径，大胆玩起了中西结合。饼在烧结合中式烧饼的手法和西式烘焙的方式，研制出独特的波浪芝士烧饼。

饼底独具一格的波浪造型，令口感更加酥脆，每一款饼底都搭配上国内顶尖厨艺大师研发的酱料，选材考究，原产直采，新鲜肉类与蔬果和香脆饼底完美组合，尤以榴莲与鸡腿肉的匹配甚佳，美味颠覆味蕾。

饼在烧的包装一改传统烧饼店的老土包装，大胆玩起了时尚潮流风，就连饮品的包装袋也充满了设计感

品牌价值点传递

每个商家都在宣传自己的产品，但是能让你的客户脑海中念念不忘的产品价值点，有几个？

饼在烧的品牌价值点传递：立志将中国的烧饼文化发扬光大，开疆扩土，实现饼在烧品牌扎根中国，走向世界的愿景。饼在烧不仅仅只是创新中西结合，还深挖传递价值点，让客户情不自禁掏钱尝鲜，让客户为品牌价值点买单。

独立定价权

我们脑海中的传统烧饼2元就能买到一个，在饼在烧这里远远不是这个价格。饼在烧已实现独立定价，一块烧饼12-27元。为何能有高溢价？拥有独立定价权？看完上文，相信你应该已经找到了答案。

饼在烧，一家将中式烧饼玩出特色花样的创新烧饼店，4.98万投入，2小时组装即可开店，一人可操控整个店的运转，快速抢占市场。

饼在烧餐饮：福州市仓山区刀石山路8号5栋5006

福州探饮餐饮管理有限公司

联系方式：400-669-2889