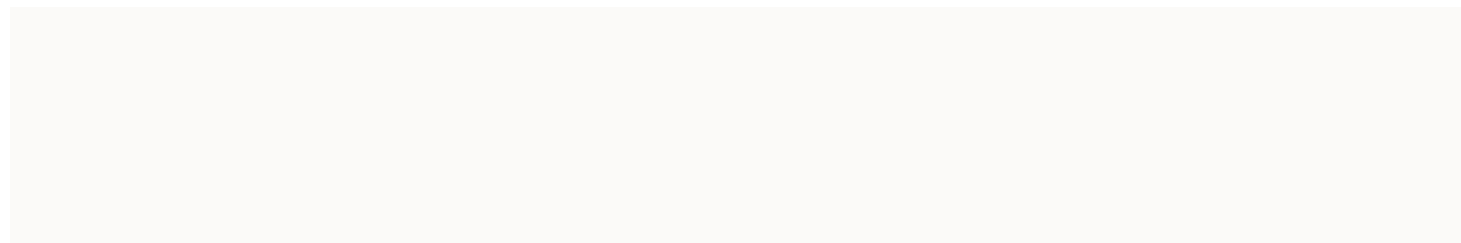


## 湖南正宗土家酱香饼技术培训班

产品名称	湖南正宗土家酱香饼技术培训班
公司名称	南京百勺味餐饮管理有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	全国
联系电话	18374888225 15895908183

### 产品详情

## 湖南正宗土家酱香饼技术培训班



餐饮培训小吃技术中心

联系人：陈杰老师

小吃创业热线：183 7488 8225

小吃创业微信：183.7488.8225

打工不如自己创业，俗话说，学会一个技术，

致富整个家庭

加入餐饮培训轻松致富创业

学两个技术送两个技术

餐饮培训地址：全国各地 分校 联系我报销来回车票

您好！我们教技术免加盟费、学完就可以独立开店！有早餐饼、早餐汤粉、早餐包点、正餐、炒菜、快餐类、奶茶、冷饮、油炸技术、甜品、夜宵烧烤、酱板、霸王、卤菜、特色小吃等技术看到本信息请与湘源地陈老师联系有优惠！

香酱饼，是湖北省恩施长阳土家族的一种特有的小吃，后来引进推广，和改进成大众口味，火遍全国。此饼以香、甜、辣、脆为主要特点，它辣而不辛，咸香松脆。在远古时，每逢丰收过节早才能吃得上，据当地人说：“此饼是清朝康熙年间，一位武当山的斋法号为德福僧人，他用多年自制的斋菜及多种药材和香料秘制而成”凡上武当山的香客品尝后都回味无穷，赞不绝口，后来此技术不慎流传，几百年来以他独特的口感与风味传承于土乡人间，今天它掀开了面纱走出了大山，走进了都市，已成为都市生活不可多得的集色、香、味于一体的独特的香酱饼大众口味食品，在很短的时间内畅销热卖于全国大中小城市。

## 二、培训内容：

- 1、土家酱香饼的系统讲述；
- 2、土家酱香饼原料的选购；
- 3、土家酱香饼食材的预加工；
- 4、土家酱香饼加工的基本标准；
- 5、土家酱香饼加工的工艺步骤；
- 6、土家酱香饼经营定价原则；
- 7、系列调味品及原料

的货源渠道；8、经营选址与生意技巧,投资分析，经营管理。

不限制学习时间，包教包会，学会为止，3-5天基本学会，根据学员接受能力而定。

## 2、教学安排:

实际操作：1、专项老师现场教学操作，学员从旁学习和观摩；2、学员自己按照所学流程制作成品，老师从旁指导；3、学员自己独立完成成品制作，制作完成，有老师点评并给出指导和改进意见；4、后期学员自我思索，老师引导，熟透操作流程，形成自己的操作风格；

教学流程：1、专业老师的实战示范，讲解技术；2、老师实践操作中带领你回忆理论学习阶段中的所有知识；3、各项目制作基本手法和各种调制以及火候把握；4、讲解原料采购、存放、保鲜技术；5、开店选址指导、店面装饰设计、开店促销方案等；6、免费传授开店技巧与经营方法等；

## 三、市场盈利分析：

土家酱香饼店一般开在小区，商场，超市，步行街，小吃街等人流量集中的地方，一般一份18块钱左右，每天可卖120份，日销售额： $18 \times 120 = 2160$ 元；月销售额： $2160 \text{元} \times 30 \text{天} = 64800$ 元；扣除每月的所有成本开销25000元，月纯利润： $64800 \text{元} - 25000 \text{元} = 39800$ 元；年纯利润： $39800 \text{元} \times 12 \text{月} = 47.76$ 万元；可以完全保证，多半年可全部回本，土家酱香饼制作简单快捷，用料成本低廉，利润高，回报快，是赚钱开店好项目！