

凉皮培训班 包学包会 随到随学

产品名称	凉皮培训班 包学包会 随到随学
公司名称	肥城市天天乐食品技术培训中心
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	山东省泰安市肥城市新城长山街053号乡镇企业局学校院内
联系电话	13562859168

产品详情

凉皮是起源于陕西的美食小吃，在中国北方特别流行。凉皮可谓是四季皆宜，不可多得的天然绿色无公害食品。春天吃，能解乏；夏天吃，能消暑；秋天吃，能去湿；冬天吃，能保暖。因原料、制作方法、地域不同，口味有所不同，有麻辣，酸甜，香辣等口味。

凉皮历史悠久，据说源于秦始皇时期，距今已有两千多年历史。

凉皮培训项目介绍：

凉皮创业，投资小，门槛较低，一人就可操作，且制作流程简单，既可开店经营，也可流动经营，是小本创业投资者的好选择。而且凉皮的利润大，回报快，在众多小吃经营项目中，颇受创业者青睐，特别是炎炎夏日，凉皮的销售量异常好。山东凉皮培训欢迎广大中小投资者来我校考察学习，肥城天天乐食品技术培训中心教你货真价实的凉皮制作技术，诚心为你成功创业助一臂之力。

有人或许会问，卖凉皮能挣钱吗？生意好，自然能赚到钱。要想在众多凉皮经营中脱颖而出，就一定要做出特色，做出属于自己的味道。山东凉皮培训学校制作的凉皮劲道、顺滑，口味鲜辣，营养搭配合理，在用料上纯绿色，不添加任何化学物质。

凉皮培训的培训内容：

- 1、和面知识：主要讲解和面时水量和发酵粉的配比，和面的手法，揉面的技巧,发面的时间。
- 2、洗面知识：主要讲解面团洗面的方法与技巧，面团的过滤等。
- 3、制凉皮的操作工艺：主要讲解凉皮的蒸制技巧,蒸制时间,火候等

4、制面筋的操作工艺：主要讲解洗面筋的方法与技巧，面筋的蒸制等

5、配料的调制：主要讲解配料配方和配料的制作方法，主要包括红油的熬制手法、技巧、时间、火候等知识以及如何使用大蒜、白醋、清水等食材调配蒜水。

6、配菜的配制：主要讲解凉皮配菜的处理和加工，比如切黄瓜丝、萝卜丝等操作

7、凉皮的拌制：主要讲解凉皮拌制的方法,包括拌制手法、技巧、放配菜、调味等知识。

8、原材料的选择和采购；经营设备的选择与购置；经营预算和定价指导。

凉皮项目利润分析：

每份凉皮的制作成本约1-2元，

如果按5元一份出售，利润要在3元左右，一天出售100份，就能挣300元，回报还是相当可观的。

销售渠道：

1、凉皮生意在夏季尤为火爆，可以考虑从朋友圈里销售，两份以上免费送，也可以选择外卖小哥，销售也是非常好的。

2、开店销售和流动摆摊销售

原文链接：<http://www.fcttl.com/758.html>