

# 砂锅粥技术培训速成班 长沙学砂锅粥的地方

产品名称	砂锅粥技术培训速成班 长沙学砂锅粥的地方
公司名称	长沙市红星鹏飞厨师职业培训学校
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	长沙市雨花区时代阳光大道西600号红星厨师学校
联系电话	13135218825 13135218825

## 产品详情

砂锅粥技术培训速成班 长沙学砂锅粥的地方

### 市场前景

砂锅本身就是颇具民族特色的艺术品，充分体现了中国菜肴讲究色、香、味、形、器的文化内涵；砂锅菜集炊具与餐具为一体，菜肉相杂，以炖、煮为主，热烫、鲜嫩、味美，集多种营养于一锅，是一种不可多得的烹调方式。用砂锅烹制出的菜软烂不腻，蘸调兑的佐料更浓香适口。祥茂聚精心研制调配而成的“砂锅”特色菜，原汁原味，风味独特，醇香鲜美，滋补养生，老少皆宜，深得食客的青睐。也因为传统的基础上不断研发创新，同时得到了社会投资者的广泛认可。

### 经营特点

项目具有本低利丰、回收快的优势，平均投资成本少，平均净利45%-55%，让投资者一开业就能实现顾客盈门，可在短期内收回全部投资。根据餐饮界的调查分析，餐饮业的原材料成本不断的增加，利润相对的在减少。近几年来，大中型酒店的菜品利润一般能达到50%，而小型餐饮业包括小炒、小吃、面食类的利润只能达到40%，但是独有砂锅这一小吃利润zui低能达到50%，而且开设一个30—40平米的砂锅店投资极少，雇用人员也少，利润却很可观。

### 学习品种

砂锅肥肠粉 砂锅三鲜米线 砂锅牛肉粉 砂锅原汤粉 砂锅酸辣粉

砂锅鸡块米线 砂锅香辣米粉 砂锅榨菜肉丝 砂锅多味豆丝 砂锅麻辣米线

### 学习内容

- 1.砂锅的选用及处理,香辛料配方技术 ;
- 2.鲜汤的制作,调备老汤技术 ;
- 3.鸡、鸭、鱼、排骨等各类原材料腌制及处理 ;
- 4.香辣酱、麻辣酱的调制 ;
- 5.各种砂锅系列烹调技术 ;
- 6.各种调料的认识及采购信息 ;
- 7.店面选址及经营管理技巧。