

手抓饼培训，江苏手抓饼技术培训

产品名称	手抓饼培训，江苏手抓饼技术培训
公司名称	城阳区薛书桥快餐店
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	阳区重庆北路93号（汽车北站往北200米）
联系电话	15863078762

产品详情

哪里可以学特色手抓饼吗？

手抓饼介绍

不论在台湾还是在全国各地，只要有手抓饼的外卖窗口，都会排起长龙队伍等待出炉，新鲜做出的手抓饼千层百叠，层薄如纸，用手抓之，面丝牵连，其外层金黄酥脆，内层柔软白嫩，一股葱油与面筋的香味扑鼻而来，让在场的每一个人来不及等待，抓起就吃。

台湾手抓饼将面质要求、加工流程、特殊配方、制作出炉等一系列工艺研制的更加规范与精良。我们说得再好不如您亲自来品尝，真诚的邀请全国各地意向商与好奇者来总部实地考察与品尝，我们深信只有两个结果：

（1）您将加盟我们的连锁店。（2）您将成为我们长期的忠实顾客。

产品特点：

台湾手抓饼千层百叠，层如薄纸，用手抓之，面丝牵连，其外层金黄酥脆，内层柔软白嫩。

青岛膳食派美食培训机构

联系人：谢智经理 电话+微信：158.6307.8762加此微信可以了解更多培训动态

咨询QQ：260.9025.898

青岛膳学派餐饮培训地址： 青岛市城阳区重庆北路93号（汽车北站往北200米）

投资优势：

- 1、 以口味可以征服您开店区域的消费者。
- 2、 投资小，见效快，利润可观，收入稳定，无需怀疑任何风险性。
- 3、 轻松得到此产品的配方制作与全套设备。
- 4、 可操作性强：培训后即可全面掌握制作工艺要领（可到公司当面学习也可通过函授）。
- 5、 公司管理规范，对学员提出指导性意见，确保开一家成功一家！一开即火，无需宣传，口碑效应。

手抓饼培训内容

培训内容多种口味手抓饼技术培训

培训课程安排 理论学习：1.开店流程讲解，包括店面的选址、人员配备、物资采购等。2.项目技术详细批解，包括原材料的选择，采购，口味的变换、配比等。3.店铺经营小技巧，轻松创造财富。

示范讲解：1.专业老师一对一的实战示范，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开店的技巧，原材料的选择，采购，成本、预算。

实际操作内容

- 1、 手抓饼的系统讲述；
- 2、 手抓饼原料的选购；
- 3、 手抓饼食材的预加工；
- 4、 手抓饼加工的基本标准；
- 5、 手抓饼加工的工艺步骤；
- 6、 手抓饼经营定价原则；
- 7、 培训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。

培训时间 不限制学习时间,包教包会,学会为止。一般3-10天左右，视个人情况而定。

特别优惠1.指导招牌设计。

2.指导菜单设计，餐饮专家免费指导开店！学习即可赠送价值千元精美礼品。

日销售额：400元 月销售额：12000元 毛利率61% 月毛利：7320元

经营费用：房租：800元 水电：500元，工商税务卫生防疫等200元，合1500元，月纯利：5820元 年收益

: 69840元

投资小见效快：每个饼成本在0.6-0.8元，售价2-3元，即使每天销售100-200个手抓饼，也可赢利100 - 300元。利润可观，收入稳定，无须怀疑任何风险性

经营灵活：可以窗口外卖经营，也可流动经营，还可以在美食广场或商场、超市摊位经营。最小有2 - 3平方米的营业面积就可以经营，大大降低租金成本。

用工少开支少：做其它饼子要现场制作饼团，最少要两个人经营，台湾手抓饼的饼团可在家里制作好，销售的时候用专用设备制作就可以，一个人完全可以轻松经营。

口味多样：有原味、五香、椒盐味、胡椒味、麻辣、甜、咸、辣、加蛋、加火腿等，同时供应。

现场制作，人气旺：扒饼的香气飘散，吸引人们购买，一开就火，无需宣传。

经营形式： 流动车

外卖窗口

面饼配送

经营地点：一般选择商业中心、大卖场、学校、车站、美食街、酒店内、社区和景区