

东营麻辣烫培训，小吃技术学习

产品名称	东营麻辣烫培训，小吃技术学习
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

东营麻辣烫培训，小吃技术学习

膳学派温馨提示：餐饮开店建议以下不要触犯：

- 1.盲目上项目：这些人想的是新产品可以因新鲜、奇特取胜。但想象不等于事实，我们绝大多数创业者都是败在这里：只想赚多少钱，没想用什么方法去赚。
- 2.未做新产品市场调查既然是新产品，就应当进行消费调查，简单的方法是将新产品请亲戚、朋友试用、品尝；或者将新产品在你准备开业的附近试销；较“懒”的方法至少也要做一个“销售调研；开业时在原有品种中增加这一个品种，向顾客介绍，征求他们的意见。
- 3.未做当地消费市场调查开餐馆是为了赚当地百姓的钱，每一个地方都有各自的口味、兴趣、爱好、消费习惯、饮食文化、风俗民情，甚至在相邻的两个城市，大众餐饮都有可能大相径庭。
- 4.“撵走”了原有顾客当某一产品或某一消费方式或某一口味被人们接受后，人们便会会习惯性地购买这一产品，聪明的商家就是寻找、发现、探索大多数人的爱好，迎合大多数人的需求，这才是经营小吃店的正确方法。
- 5.没有赚钱的方法赚钱是多种因素的综合结果，必须将这些因素一条一条，一项一项地找出来，在实践中一个一个地试验、对比、分析，然后寻找、发现、创造出一套自己的赚钱方法来。
- 6.没有“说服”或引导顾客没有征得顾客同意，“私自”换产品，犯了一个“轻视顾客”的商业大忌。现代社会的利益原则是平等，是在交流、沟通、协商的前提下达成共识而共赢。这样既保住了原有顾客，保护了销售收入，又让新产品在市场上得到检验。虽然小吃行业的市场竞争激烈，但是仍然有很多的创业者在这样的竞争中找到了方法，使自己的小吃店生意火爆，不仅赚了大笔的财富，更是赢得了大众的口碑。想要创业学小吃技术吗？膳学派小吃培训给您较真诚的帮助，期待您的咨询与考察！

夜市的大街小巷，我们随处可见大大小小的麻辣烫店，红漆的矮方桌、小凳子和热气腾腾的一锅红汤。特别是夜幕降临，每一家人头攒动，热闹非凡。凡是天上飞的、地下跑的、水里游的、树上结的等无不可烫，无不能涮。但是能赚钱且生意红火的项目在一个地方很快就会被人模仿，竞争相当大，生意难做。较后就看谁的产品、技术过硬，谁就能立足市场。主要卖点：香味浓郁，麻辣烫可调麻辣、鸡味、香辣、蒜香等多种味道，适合各地不同口味，不同年龄的人食用，香气扑鼻，回味悠长。

麻辣烫是小吃加中式快餐，基本不受季节和区域影响，一年四季没有淡旺季之分以小青菜为例，1斤小青菜（价值0.80元左右），大约有30-50颗，5颗小青菜串在一起，卖0.5元，可以卖3元-5元钱；散装方便面，0.3元一块，卖1.00元。

按单人消费额是10元，10个顾客计算：汤的成本在0.3元*10人=3.00元，菜的成本不会超过30元，就是67元之多了，扣除房租、税、人工费、煤气等费用就是净利，较少也可以剩30元。如果是用小推车流动着卖，那么成本就更小了，每100元营业额较少可赚55元。对于店面在商业区或者消费高一点的城市，价格也可以卖高一些。

学习内容

1. 讲解香辛料的作用及分类、选料、配比及加工。
2. 麻辣烫底料的配制及熬制方法。
3. 麻辣烫禽肉类、水产品类、蔬菜类材料的处理制作方法。
4. 火锅麻辣烫、碗装麻辣烫、砂锅麻辣烫、串签麻辣烫的四种经营模式和方法。
5. 设备器具采购途径和要求。
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

串羊肉，串鸡脯，火腿肠，串肥肠，串肚片，串猪血，串鸡血，串鸡心，串肉丸，香肠，串鸭胗等；水产品：串鱼片，串鱼肠，串鱼泡，串蟹棒，串鱼丸，串海带，串鱿鱼，串墨鱼，串青虾，鹌鹑蛋，串豆腐等；蔬菜类：串蘑菇，串菠菜，串千张，串白菜，串生菜，金针菇，串干子，串藕片，串茄片，串青椒，玉米棒等；