

秦州章鱼小丸子技术培训，包教包会

产品名称	秦州章鱼小丸子技术培训，包教包会
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

秦州章鱼小丸子技术培训，包教包会001

章鱼小丸子简介

又名章鱼烧，日文たこやき在日本已有70多年的历史，是日本民间一种流传很久的风味小吃，据说章鱼烧出于大阪的章鱼烧丸专营店会津屋的创始人远藤留吉之手。远藤留吉起初将肉、魔芋等加入调开的小麦粉面糊里煎烧后放在食摊上卖。后来，1935年时，远藤留吉开始使用章鱼作为原材料，并在面糊里调入味道，煎烧出的章鱼烧丸大受人们的欢迎。因每颗章鱼丸里都有鲜章鱼肉，其味鲜而香，营养成分十分丰富，广受消费者的青睐，故得其名为章鱼小丸子，又称为章鱼烧，很快，章鱼小丸子从大阪被推广到日本全国、乃至全球。

膳学派培训课程：

章鱼丸主料、辅料选择、认识。

培训章鱼丸浆料的调配。

培训各种酱汁的配置。

培训各种品种章鱼丸的反复操练。

培训章鱼丸产品制作和口味搭配。

培训承诺：

包教会，包吃包住，中途不再收费，根据个人能力不限制学习时间，学会为止。

【市场前景】

、口感新鲜、味美，章鱼小丸子都是现做现卖，由多种可口的原料配成，纯正的章鱼小丸子的味道非常吸引人，让人百吃不厌。

第二、口味不断推陈出新，变化多，形成众多系列，消费者选择广。现已出现的多种新型口味丸子，如虾球丸、蟹丸、沙丁鱼丸、鲍鱼丸等。

第三、投资少、风险低、见效快，投资三千元左右，可以做专卖店，做摊车，非常适合个人创业。

【利润分析】

每份小丸子5个，成本在1.3元。售价4元，利润3元。售价5元也可据当地情况而定 全职每天按12个小时（上午11：00——23：00）12小时*20份/小时=240份

均：240份*4元=960元*66%=633.6元/天*20天/月=12672元/月

兼职每天按6小时计算（下午7：00——23：30）6小时*10份/小时=60份均；60份*4元=240元*66%=158.4元/天*20天/月=3168元/月

青岛膳学派小吃培训成立于2014年注册资金100万元。在青岛地区已成功培训学员千余人，学员零基础培训成功开店400余家。经过公司多年发展已成立技术研发团队，开发改良现国内市场火爆的小吃餐饮项目。

膳学派一直秉承“学技术”，必须以经营的实体店为教学案例，来教学员”。因为厨房教学和实体经营得到的一些经验是不同的，也方便于学员与学员中间互相交流，可考察中意的小吃项目的实体店经营状况，以便参考。膳学派坚持“实体教学 长久合作 以老带新 互利共赢”的经营方式，让学员长期赢利。