许昌香酥牛奶棒利润分析 味之旗 许昌香酥牛奶棒

产品名称	许昌香酥牛奶棒利润分析 味之旗 许昌香酥牛奶棒
公司名称	河南味之旗餐饮管理有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	河南省郑州市二七区大学路南三环黄金海岸按富达花园
联系电话	17335751031

产品详情

香酥牛奶棒火遍大江南北，很多客户开始在网上面找配方，找设备自己试着琢磨，很多人也将配方攻略都传到网上今天河南味之旗餐饮研发总监就给大家讲一下做香酥牛奶棒用到的设备和原料吧

1、和面机，这个和面机一定要有，电动的，手工和面做出来香酥牛奶棒，香酥牛奶棒和面需要加入冰水，这样在和面过程中才不会发酵，手工和面速度达不到，手上面温度也会让面发酵，最终达不到理想的效果，和面机的选择一定要注意，问商家能和几斤干面粉很多小型的和面机一次只能和1斤面，商家却说3斤，这样客户需要仔细甄别

2、 冰箱，冰箱是做这个香酥牛奶棒必备的，主要是面在包油之前不能发酵，需要冷冻成型后才能方便包酥片

3、 开酥机或者走锤，这一步主要是需要让香酥牛奶棒开酥，起层，手工用走锤一次只能做两斤面团，开酥机一般做5斤，根据客户的生意可以自行采购

4、 香酥牛奶棒机，面团成型后需要在模具里面加热，就是大家看到的最后的售卖过程那款机器，目前这款机器市面上面卖的一般500多到600多不等，目前河南味之旗餐饮公司也提供这款香酥棒机价格在490元一台，有意向的客户可以联系河南味之旗餐饮销售处

5、
香酥奶油棒配方也是很多种，目前味之旗研发人员开了一款味道很好的配方，欢迎广大客户来电垂询

河南味之旗餐饮销售科宣

香酥牛奶棒火爆来袭，目前做香酥牛奶棒成为了一种潮流，目前市场上上面想要做香酥牛奶棒的客户很多，主要通过下面两种途径

、学习技术

学习技术目前是比较流行的方式，市场上面培训费用在1000左右，配方也很多，各有各的特长，学习技术其实也是一种比较好的方式，但是需要明白一点学习技术就需要自己去从原材料到成品一步一步去做，做的时候用手工还不行，需要和面积，开酥机，冰箱，香酥牛奶棒机等，目前和面积2000元，开酥机11000元，冰箱1000元，牛奶棒机几台2000元加上培训费用就是说开店之前就需要投资16000元对于很多刚开始做生意的人来说资金压力也很大，一个小店下来带房租好几万，同时还需要很共成本都很多

第二、拿半成品

拿半成品有很大优势，不需要培训费，只需要一个冰箱1000元几台香酥牛奶棒机器2000元，同时一人就可以开店操作，不需要技术培训方便可行

目前款半成品是河南味之旗餐饮管理有限公司研发生产，详情请咨询河南味之旗餐饮管有限公司

关注小吃行业的人士应该已经发现了最近各大城市的小吃街、商业步行街出现了一家家叫做香酥牛奶棒的店。那么什么是香酥牛奶棒呢？相信很多人是一头雾水。的确是这样，刚开始看到这个名字我也不知道这是个什么东西。不过走到店里你会发现这是一个类似面包的甜点。其实香酥牛奶棒在很早就有了，不过就是蛋糕店、面包房里面的一种甜点，外皮酥脆，里面绵软。后来经过研究发现其实真正的香酥牛奶棒营养价值非常高，是一款高热量、高蛋白的小吃。因为这款甜品是有面包粉、蛋糕粉、黄油、牛奶、鸡蛋、炼乳、白糖等制作而成的。 好的产品需要好的原材料搭配。但是目前市场上单独卖香酥牛奶棒的店家做出来的产品和正规面包店的做出来的香酥牛奶棒还是不能相提并论的。因为小店里面用的原材料大部分都是劣质的东西做出来的产品也仅仅是形似而已，不具备真正香酥热狗棒所具有的。所以要想做出来酥脆可口的香酥牛奶棒必须要用一级的原材料。