

# 鸭血粉丝，威海鸭血粉丝培训

产品名称	鸭血粉丝，威海鸭血粉丝培训
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

德州哪里有鸭血粉丝汤技术学

请花十秒钟时间联系我，绝不会让您失望！

鸭血粉丝汤培训项目介绍

鸭血粉丝汤是传统的汉族名吃，具有鲜香味美,粉丝细嫩爽口、鸭胗鸭肠爽脆可口。鸭血汤不仅充分发挥鸭肉的食疗作用(褒汤是鸭肉的比较佳烹饪方法)，更是自古至今中国人推崇的一款经典美食，有着极其深厚的市场消费基础，也是鸭血粉丝汤的另一种叫法。

鸭血粉丝汤培训内容

- 1.鸭血粉丝汤的制作流程。
2. 泡粉及熬汤，鸭血粉丝汤干粉发泡及烫粉的技巧。
- 3.培训鸭血粉丝汤的选材及原料腌制处理方法。
4. 鸭血粉丝汤所需原料的煮制时间与技巧。
5. 鸭肝、鸭胗、鸭肠、鸭血的正确处理方法。
6. 鸭血粉丝汤加工器具、设备的使用方法与采购途径。
- 7.投资预算分析及经营管理方法。

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。

自我实践：

- 1.备原材料，老师旁边检查指导。
- 2.自己操作所有流程，制作出成品，老师旁边检查指导。
- 3.学员自我思索，老师引导，熟透操作流程。

鸭血粉丝汤培训方式

按照鸭血粉丝汤标准的比例配方，老师手把手教学，学员亲自动手操作，反复练习，直到做出学员满意的口味为止，不限定学习时间。

鸭血粉丝汤培训时间

上午8:30-18:00，学员随到随学，学习时间可自由调配(如每天上午学，每个礼拜六礼拜天学习)，学员学会为止，正常的学习时间一般为3-5天左右，视个人学习能力而定。

鸭血粉丝利润分析

开一家普通的鸭血粉丝店,一天如果营业额能够达到2000元,那么一个月的总营业额就能够达到6万元,一般鸭血粉丝店的工资固定成本大概每个月要花8000元左右,如果是自己经营,那么这一块的成本会变成利润.而同时经营一家鸭血粉丝店的额外变动成本大概为40%,也就是说额外成本是 $6 \times 40\% = 2.4$ 万元,因此一家一般的鸭血粉丝店一个月能获利 $60000 - 8000 - 24000 = 28000$ 元.