

东营可以学鸡蛋灌饼技术

产品名称	东营可以学鸡蛋灌饼技术
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

东营哪里可以学鸡蛋灌饼技术

请花十秒钟时间联系我，绝不会让您失望！

项目品种 包含鸡蛋灌饼的全套技术

我们承诺 包学包会 包吃住 手把手全实践教学 报销路费 一人报名可2人学习 开店指导
免费设计门头海报 免费使用店标

学习时间 不限学习时间，学会为止，一般2-8天左右

项目简介 鸡蛋灌饼是近年比较流行的汉族小吃，是通过鼓起的饼把鸡蛋灌入其中，然后加一些配料如：烤肠，培根，里脊肉，生菜等，美味无比，深受年轻一族的喜爱。

利润分析

毛利润率70%以上，据我们统计，在中小城市摆摊，每月纯利润在7000—20000元。如果是开店经营，每月纯利润在15000元—35000元左右。

口味介绍 饼的做法讲究，饼在煎的时候，需要饼鼓起来，用筷子挑开，将伴有秘制料的鸡蛋灌进饼中，煎至亮黄，刷上两种秘制酱，配以蔬菜和各种肉类，外酥里嫩，口味独特，回味无穷，我们经过和市场同等火爆产品经过反复对比，从口味和制作技法上超越对手。

市场前景 鸡蛋灌饼是一种新奇的做法，口感好，大众认可度高，创业成本低，利润可观，受到广大年轻人的追捧，常见于摆摊经营，也可以开店经营，市场前景非常好，一个鸡蛋灌饼摊一天轻松几百元就到手了。

实践学习

- 1、台面的秘制配方，叠面的技巧，油酥的制作方法。
- 2、包油酥的技巧，手法，收口技巧，擀面技巧，煎饼和灌鸡蛋的技巧，火候掌握。
- 3、鸡蛋灌饼全套技术的制作流程，技术，各个细节之处，手把手教会为止。
- 4、师傅讲解采购标准，原材料选取及保存，师傅手把手教授示范技术细节及要领。师傅随时帮助解决问题。
- 5、学员动手实践练习操作，师傅在一旁指导，并及时纠正。师傅耐心细致地讲解，帮助学员快速掌握。
- 6、学员独立练习操作，严格按照师傅讲解的技巧练习，学员重复练习，师傅严格把关，熟透技术细节。

理论学习

- 1、开店技巧，开店必胜经验，生意火爆秘诀，各地办理证照流程，各地证照办理政策规定
- 2、用具及设备采购渠道，开店原材料采购渠道，店铺选址经验技巧、人员标准配备经验
- 3、成本核算及成本节约方法，店铺装修介绍及标准，小吃车及流动经营模式讲解，设备采购
- 4、营销技巧，实战经验，门头招牌设计指导，菜单设计指导，经营筹备顺序。