

东营可以学酱香饼技术

产品名称	东营可以学酱香饼技术
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

酱香饼技术烟台哪里可以学？

请花十秒钟时间联系我，绝不会让您失望！

项目品种 包含土家酱香饼的全套技术

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 酱香饼。此饼以香、甜、辣、脆为主要特点，它香中有香，甜中带绵，辣而不燥，外脆里软。它是湖北恩施长阳土家族一种特有的小吃，又号称“中国披萨”。2009年春在湖北开始流行

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9000—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

恩施土家族的传统美食，酱香浓郁，饼底外酥里嫩，香味纯正，吃一口就停不下来，秘制酱料和饼底是关键技术，我们经过和市场上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

酱香饼适合各种经营形式，可摆摊可开店。适合各个年龄段的人群，投资成本极低，利润却非常可观，常常看到排队买饼的现象，由于这种饼口感独特，特别受到食客的欢迎，市场前景非常好，更是小成本创业的最佳选择。非常适合作为创业项目。

实践学习 1、面团的制作方法，叠面的正确方法，翻面的正确方法，倒手技巧，

2、酱料的制作，火候掌握，小料的配制，秘制调料的掌握，炉子的使用等等

3、酱香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。