

德州可以学肠粉技术

产品名称	德州可以学肠粉技术
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

肠粉学习，德州学习肠粉技术

请花十秒钟时间联系我，绝不会让您失望！

项目品种 包含广东肠粉的全套技术

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 肠粉最早起源于广州，是著名的汉族风味小吃，是一款深受广大年轻一族推崇的地域名小吃，现如今在广大北方城市也能看见肠粉的身影了。

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—15000元。如果是开店经营，每月纯利润在15000元—35000元左右。

口味介绍 以广东当地的地方风味为基础味型，正宗的肠粉讲求：“爽、嫩、滑”成为广州香港等地受到极致追捧的传统美食，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

肠粉近几年大有北上的意思，北方的城市也渐渐多了起来，并且很多人非常喜爱这种口味的美食，有些北方城市的肠粉店就餐时竟让排起了长龙，所以说中国人各地的饮食习惯其实都相通了，市场前景会越来越来好，将成为一个更加经典的小吃品种。

实践学习 1、粉的正确制作方法，技巧手法

2、酱料的制作，小料的配比

3、肠粉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。