

锡北镇卤之鲜熟食店 卤菜培训中心费用 崇安区卤菜培训中心

产品名称	锡北镇卤之鲜熟食店 卤菜培训中心费用 崇安区卤菜培训中心
公司名称	锡山区锡北镇卤之鲜熟食店
价格	面议
规格参数	
公司地址	锡山区锡北镇八士振新路17-21
联系电话	13771190452

产品详情

一、广开渠道寻找商铺。现在有许多创业者喜欢通过报纸广告、房屋中介、房地产交易会、互联网等了解商铺信息。其实，商铺市场有个“2：8法则”，即公开出租信息的店铺只占总数的20%，而以私下转让等方式进行隐蔽交易的却占80%。所以，寻找商铺一定要广开渠道，多管齐下。

二、“客流”就是“钱流”。商铺选址一定要注意周围人的流量、交通状况以及周围居民和单位的情况。对经营商铺的创业者来说，“客流”就是“钱流”，千万不要因为怕竞争而选在偏远地区。其实，商业区店铺比较集中，反而有助于积聚人气，但要注意经营错位问题。

三、选址要有前瞻性。并不是所有的“黄金市口”都一定赚钱，有时遇到市政规划变动，热闹的地段也有可能变成冷僻之地。因此，创业者在选址时要眼光放远些，多了解该地区将来的发展情况。除了市政规划外，还要注意该地区未来同业竞争的情况。

四、注意租金的性价比。不同地理环境、交通条件、建筑物结构的店面，租金会有很大出入，有时甚至相差十几倍。对创业者来说，不能仅看表面的价格，而应考虑租金的性价比问题。举例来说，对月收入在2万元左右的饮食店，其月租金在3000元-5000元比较合适，能保证一定的毛利率。

五、“团租”方式经济实惠。目前，十几平方米的小商铺很抢手，租金因此水涨船高，卤菜培训中心费用，而一二百平方米的大商铺却因滞租而身价下跌。在这种情况下，卤菜培训中心推荐，建议几个创业者以团体租赁的方式低价“吃”下大商铺，然后再进行分割，细算下来能节省不少费用。

商铺投资应放眼于区域经济、收入水平、居住区规划、导入人口质量等发展趋势，着眼于商铺拥有的商圈、购买力的质量和数量以及商铺本身的品质，从中选出时间成本不高、增值潜力较大的商铺。通常情况下，繁华商业区商圈范围较广，人的流量大，营业额必然较高；人口密度高的大中型居住小区，需求旺盛，而且客源稳固，可保证店铺的稳定性；沿街店铺具有交通要道的地理优势，崇安区卤菜培训中心，客流量最多，商铺经营面较广；郊区住宅社区配套商铺则有较大的价格优势和发展潜力。

.用油脂浸泡卤菜

这种方法，主要是针对油卤菜而进行的后续加工。油卤菜在卤制时，除了要加入大量油脂以增香、传热，并且吸收香料的味道的味道以外，卤好的原料在捞出来以后，还要用原锅的油脂或另外调制的香料红油去浸泡，以便隔绝空气、防止氧化，从而使原料的色泽和香味能够较长时间地保持住。另外，油卤菜一般都会选用含水量较少的动物性原料，而不宜使用含水量较多的蔬菜原料。这是因为油脂当中的香味物质往往更容易渗透到动物性原料的内部，从而保持油卤菜的特殊风味。

茶叶入卤水-茶香羊腱子

卤菜高盐不要过食

卤菜是用盐和香料加工的食物，其含盐量是比较高的，这就给爱吃卤菜的人们带来了潜在的健康隐患。

2013年1月31日，世界卫生组织发布的新指南建议，成人每天盐摄入量由原来的6g改为5g。根据2009年10月1日起实施的“酱卤肉制品国家质量标准”中规定，每100g（也就是二两）合格的卤肉中含盐的上限是4g。

这给爱吃卤菜的人们提了个醒，就算是合格的卤肉，吃上二两，就差不多快用完了一天的盐摄入的“份额”。因此一定要适量食用卤菜，好的卤菜培训中心，食1盐摄入过多，容易引起高血压等心血管系统疾病，危害健康。

尤其是一些不合格的卤菜，含盐量大大超标，长期食用，必然会摄入大量超过人体可承受的盐分。

锡北镇卤之鲜熟食店-卤菜培训中心费用-崇安区卤菜培训中心由锡山区锡北镇卤之鲜熟食店提供。锡山区锡北镇卤之鲜熟食店（user.tz1288.com/Company/Information）坚持“以人为本”的企业理念，拥有一支技术过硬的员工队伍，力求提供好的产品和服务回馈社会，并欢迎广大新老客户光临惠顾，真诚合作、共创美好未来。卤之鲜熟食店——您可信赖的朋友，公司地址：锡山区锡北镇八士振新路17-21，联系人：肖经理。