

德州正宗寿司技术学习的地方

产品名称	德州正宗寿司技术学习的地方
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

德州正宗寿司技术学习的地方001

寿司是日本传统美食之一。主要材料是用寿司醋调味过的维持在人体体温的饭块，再加上鱼肉，海鲜，蔬菜或鸡蛋等作配料，其味道鲜美，很受日本民众的喜爱。而今寿司更是传遍了我国的大江南北,很多朋友对于寿司都非常喜爱,常将寿司当成中饭或者晚餐.而在便利店我们也可以常见寿司的售卖.在现在这样一个寿司店并不泛滥的时代,如果我们能够开一家有特色的寿司店,不失为是一条很好的创业致富之路.

寿司品种：手抓紫菜寿司，金枪鱼寿司，生菜沙拉寿司，奥尔良鸡肉寿司，水果沙拉寿司，肉松火腿寿司、青瓜蟹肉寿司、肉松大根寿司、玉米热狗寿司、火腿蛋黄卷寿司、虾仁蛋黄寿司、青瓜蛋黄寿司、韩式泡菜寿司、香辣牛肉寿司、三文鱼细寿司等.

培训课程：

主料、辅料的选择认识、初加工方法。

寿司饭几种米的组合搭配制作。

各种寿司酱料的调配。

各种寿司的卷、拉、压手法技巧。

寿司各种类的搭配制作。

寿司装饰花式的制作。

寿司的成品摆盘、造型。

寿司培训承诺：

包教会，包吃包住，中途不再收费，根据个人能力不限制学习时间，学会为止。

寿司的利润会更加诱人一点，高达70%左右。以小米寿司中点单率比较高的芙蓉炸虾为例，售价14元。所需原料成本：白芝麻约0.1元，芙蓉虾2个约2.5元，沙拉酱0.2元，肉松10克约0.3元，木鱼花3克约0.1元。寿司饭100克成本约0.42，海苔一片约0.4元，原料成本合计：4.22元。纯利润 $14-4.22=9.78$ 元。一份售价14元的寿司，成本在4.2左右。所以寿司的利润还是很高的。而小米寿司的店铺中，公司还配了各种饮料，而饮料的利润也在70%左右。所以开一家品牌寿司店的利润也是很诱人的。

现在街边出现很多寿司流动摊，日式寿司既经济又实惠，深受消费者喜欢，学校门口，步行街，商场附近，经营都是不错的选择。如果你还在为经营什么项目而发愁就来膳学派考察学一下吧！百余种小本生意的小吃供学员选择，总有一款适合你！