

东营正宗冒菜技术学习

产品名称	东营正宗冒菜技术学习
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

冒菜学习，聊城哪里有冒菜学

请花十秒钟时间联系我，绝不会让您失望！

冒菜介绍

冒菜是一道以肉类、豆制品、青菜、海鲜、菌菇类作为主要食材制作而成的菜品，起源于成都，具有四川特色的传统小吃。加上盐，味精等调料；具有麻辣、香辣等特点。

冒菜利润分析

日销

100份

单价 10份/元 日营业额 1000元

食材成本 2份/元 日总成本 200元

日利润 日营业额-日总成本=1000元-200元=800元

月利润 日利润X30=800元X30=24000元

年利润 月利润X12=24000元X12=288000元

备注：房租其它费用按当地行情算每天平均数减除即可。

冒菜培训内容

- 1.介绍冒菜所用材料、设备的基本性能、质量档次等知识；
- 2.冒菜制作的备菜工作；
- 3.辣椒、秘制底料的比例及选择调制技巧；
- 4.煮制、调味等老师全部手把手教学；
- 5.成品装碗，各种调料的标准和比例，色香味标准的判断和调整技巧；
- 6.开店实战指导包含（选址、装修、采购、盈利模式等）

冒菜培训时间

上午8:30-18:00为正常上班时间学员可学习，学员随到随学，学习时间可自由调配（如：每天上午学或者每个礼拜六礼拜天来学习都可以的），学员学会为止，正常的学习时间一般为3-7天左右，视个人学习能力而定。

膳学派优势

- 1、过硬的技术，多年经营小吃技术师傅，手把手教学，全套技术毫无保留。
- 2、我们为您提供更专业、更全面、更省钱的开店解决方案。师傅驻店指导，重要的是这些都是我们的学员享受的免费待遇。
- 3、免费提供给我们的学员，包括设备采购，店铺装修，营销方案，服务流程，成本控制指导。
- 4、优质的教学环境，先进的教学设备。
- 5、签订学习合同，包教包会，学习技术有保障。
- 6、学员全程亲自动手，学校免费提供材料供学员反复练习，直到学员熟练掌握为止。

最新资讯

说起冒菜，大家并不陌生。冒菜是一项操作简单，易学，且利润可观的项目。只要选对了品牌，挑对了地方，做冒菜还真是一个不错的选择。

做冒菜加盟，品牌很重要。现如今，冒菜的品牌也是有各种各样。那么我们应该如何去选择呢？

首先，我们要看该加盟公司是否专做餐饮；

其次，我们要看该品牌的味道是否被大众认可；

再次，我们当然是要看该加盟公司给予怎样的加盟支持。