

# 夜猫子小黄鱼加盟 小黄鱼 小黄鱼烧烤

产品名称	夜猫子小黄鱼加盟 小黄鱼 小黄鱼烧烤
公司名称	武汉佳肴汇饮食文化传播有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	武汉市武昌区中山路633号万金国际广场2栋2726(武昌火车站旁)
联系电话	13387571755 13387571755

## 产品详情

企业视频展播，请点击播放

视频作者：武汉佳肴汇饮食文化传播有限公司

在您有开夜猫子小黄鱼的想法之前，您应该对当地的情况有所了解，重要的是它的文化，您需要清楚大家对餐饮的接受程度怎么样，人均消费水平如何？将所有情况了解清楚，这样在店铺正式运营之后，才能够得到持续的发展。开夜猫子小黄鱼对外部环境的要求比较高，所以开店之前对周边环境的了解是非常重要的。

夜猫子小黄鱼，采用秘法研制，采用现场烤至的方式加工，先用高温烤制，再用小火慢烤，让酱料的味道入到肉里。成品外焦里嫩，色泽金黄，让人食欲大增。我们只做有情怀的小吃品牌！

武汉佳肴汇网红夜猫子小黄鱼，精选品质原材料，秘料调制味道独特，有咪1咪辣、香辣、变态辣和蒜香几种口味。

夜猫子小黄鱼是新推出的特色小吃加盟项目，抖音、微视频、小红书等app上火爆的网红小黄鱼，让人忍不住流口水，现在加盟还送小吃车和全套技术以及工作服，小黄鱼的滋味猫和你都想了解。了解加盟信息请来电咨询。

夜猫子小黄鱼创始人简介

一路风雨兼程，一转眼已经在餐饮行业干了二十年有余。干餐饮看着简单，其实要干好也不容易，一路走来累并快乐着。自从有了自己的餐厅后，夜猫子小黄鱼加盟，做主的机会就多了。菜品的更新，除了有顾客的喜好，其他的就按自己的经验来。现在的餐饮和以前的模式也不一样了。某团平台虽然也助长了餐饮的发展，也带来了订单。但平台费用也水涨船高。也降低了我们的利润空间。

我总结的经验是，不能再依赖第三方平台。必须有自己的品牌和特色。三年前我在大市场采购海鲜，小黄鱼，和海鲜老板闲聊。老板提到了现在市场上的黄花鱼，大黄鱼销量好，小的不好卖，库存大，让我帮忙找销路。我打听了价格，六十多元一件，比大黄鱼便宜近一百元。大家知道雪菜黄鱼还是味道不错，卖的也不错。我就定了二件回餐厅，和后厨的几个经验丰富的厨师按雪菜黄鱼的做法做送给客人品尝。结果顾客完全不卖帐，说我们用小黄鱼充大黄鱼，说小黄鱼刺比较多，根本没有办法吃。我们解释只是小了点，刺是一样的，只是大、小不一样。他们还是觉得大黄鱼做出来的雪菜黄鱼好。后来实在用不了，只能放冰柜了保存。

直到有一天晚上凌晨二三点，店里来了二桌客人。其他的烤串烤虾，烤海鲜都差不多卖完了。实在没有办法，打开冰柜，只有小黄鱼。客人都是熟客只要有吃的就行。

我就把小黄鱼拿出来去冰，解冻，腌制。在客人的催促下，腌制不到十分钟的小黄鱼就上烤炉烤制。由于第1次烤小黄鱼，烤制时间没有掌握好，有点焦。上桌后客人说小黄鱼这个名字好，民国的时候，小黄鱼是富贵的象征。就是有点腥。说名字有特色，味道没有特色。客人的一句话，深深的刺痛我。我心里想，只要味道做好了，小黄鱼还是很有市场的。名字好听成本低。海鲜老板有心叫我帮他去库存。看着多年合作的关系，我发挥自己的特长，想办法去解决小黄鱼有腥味、没有特色的问题。经过和几位经验丰富的大厨反复研发实践。加入十几种中药材，腥味是没有了，但小黄鱼烤出来鱼不焦不香，我冥思苦想，受前几年疯狂烤翅的启发。才有了后来的腌料，撒料分离，独成一味，辣椒也进行了改良，用市场上五种特级辣椒进行调配和低温炒制。研发出来变1态辣，做到辣口不辣心。才有了自己独特的口味。口味有了，生意也是不用担心的。有好多年年轻人专程来吃小黄鱼。顺便来挑战一下变1态辣。吃鱼的人多了。再加上武汉人把晚上不睡觉的年轻芽们叫夜猫子，叫的多了，我干脆就叫它夜猫子小黄鱼，现在都成了网红小吃，在武汉我也开了三家直营店。每家店每天光买小黄鱼可以卖两千多条，十元三条，利润有多大，夜猫子小黄鱼，做餐饮的都懂的。有几个老顾客看到生意好，利润大，也想学。我就在店里带了几个学徒。他们现在也能独立开店了，现在我想做好自己，做成品牌。让更多的小黄鱼爱好者能吃到我们烤的小黄鱼。但现在也有一个问题。以前六十多元一件的鱼，现在直接涨到一百多了。不知道是吃的人多了，还是其他什么原因。市场规律如此。我不便发表，望有餐饮爱好者一起来做大烤小黄鱼的市场。

夜猫子小黄鱼加盟-小黄鱼-小黄鱼烧烤由武汉佳肴汇饮食文化传播有限公司提供。武汉佳肴汇饮食文化传播有限公司（[www.xhy518.com](http://www.xhy518.com)）为客户提供“夜猫子小黄鱼加盟”等业务，公司拥有“牛锦天,夜猫子小黄鱼”等品牌。专注于炊事、烘焙设备等行业，在湖北武汉有较高知名度。欢迎来电垂询，联系人：胡经理。