

莱芜小龙虾培训，一对一教学

产品名称	莱芜小龙虾培训，一对一教学
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

莱芜小龙虾培训，一对一教学

先别划走请花十秒钟的时间联系我，保证绝不会让您失望！

小龙虾的制作方式有很多，麻辣小龙虾，油焖龙虾等做法都非常的有名，这样制作出来的小龙虾香，辣，麻，鲜，回味长久，虾肉嫩。鲜香美味的麻辣小龙虾，起源于长江中下游一带，低廉的价格和独特的口味，丰富的营养价值，风靡大江南北。犹如出水芙蓉，在餐饮业中脱颖而出，以清新的气息、蓬勃的朝气，跳动的活力带动着新世纪餐饮美食业。麻辣小龙虾，采用秘制的十三种药用善材制作而出，辅之以花椒，天然香料，又一美食杰作。麻辣小龙虾，非常的美味，适合聚餐，聚会用餐，确保你的客户回头率。

膳学派龙虾的培训种类：

麻辣小龙虾培训，红烧小龙虾培训、蒜蓉小龙虾培训、白芍小龙虾培训，十三香小龙虾培训，椒盐小龙虾培训，水煮小龙虾培训、清蒸小龙虾培训等十几种。

膳学派龙虾的培训课程：

- 1、炒小龙虾设备及用具的购置与配备;
- 2、炒小龙虾的选购挑选及其前期清洗吐沙等处理;
- 3、炒小龙虾各类调味料的采购及使用方法教学;
- 4、炒小龙虾专用汤料的调制与运用;
- 5、炒小龙虾专用底料的熬配要领。

- 6、各种不同口味炒小龙虾系列味碟的配料及调制;
- 7、传授学员炒小龙虾加工的工艺流程及实操步骤;
- 8、传授学员炒小龙虾原料及调味料的货源渠道;
- 9、龙虾的实际经营方案及利润分析，如何做到较大的利润;
- 10、龙虾摆摊开店的经营选址。

膳学派龙虾培训优势：

- 1、国家名厨全程指导教学。
- 2、采取一对一手把手教学方式。
- 3、推崇实战教学，学习过程以实操为主。
- 4、不限学员学习时间，直到学好为止。
- 5、提供5年内免费技术和配方升级服务。
- 6、免费提供开店指导与日常经营管理指导。

每一个龙虾培训学员我们都是包教包会,学会为止,所以学员不用担心时间不够学不会.同时在龙虾培训学习过程中,膳学派为学员安排好住宿,让学员能够安心学好龙虾技术。

龙虾项目利润分析：

开一家普通的龙虾店,一天如果营业额能够达到2000元,那么一个月的总营业额就能够达到6万元,一般龙虾店的工资固定成本大概每个月要花8000元左右,如果是自己经营,那么这一块的成本会变成利润.而同时经营一家龙虾店的额外变动成本大概为40%,也就是说额外成本是 $6 \times 40\% = 2.4$ 万元,因此一家一般的龙虾店一个月能获利 $60000 - 8000 - 24000 = 28000$ ，这还是保守估计的利润。