

东营麻辣烫小吃培训中心

产品名称	东营麻辣烫小吃培训中心
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

东营麻辣烫小吃培训中心

先别划走请花十秒钟的时间联系我，保证绝不会让您失望！

麻辣烫并不辣，如果不要求多放辣椒的话。倒是可以放芝麻酱，它是非常健康的一种调料，富含钙和维生素E。常常加入蒜汁，还有杀菌作用。其次，麻辣烫通常有多种绿叶蔬菜，有多种豆制品原料，有海带等藻类，有蘑菇等菌类，有薯类，有鱼类，有蛋类等等，相比之下，植物性原料品种占优势。只要合理搭配，它比一般的快餐菜肴更容易达到酸碱平衡的要求，也符合食物多样化的原则。第三，麻辣烫的加热温度并不高，也不会产生油烟和脂肪高温氧化问题。和高温烹炒相比，对空气环境污染较小。第四，涮菜的过程中可以去除蔬菜中的部分草酸、亚硝酸盐和农药，虽然损失一部分维生素C，但也减少了抗营养因素和有毒物质。

只要注意定期更换涮菜水，涮的过程中少加盐，就是非常好的烹调方式。较后，麻辣烫的调料可以做到健康低脂。涮菜的时候没有放油，调拌的时候也可以按照顾客的要求减少放油量，总体来说，原料含脂肪少，热量比较低。相比之下，炒菜的时候，往往要经过滑油、烹炒、淋明油三个加油过程，而且顾客无法选择菜肴的放油量。

【麻辣烫利润分析】

如摆一个小摊，只需2~4平米即可，投资元，1-2人就能开业，若摆一个夜市，根据规模大小，投资-元，要是开一间数10平米左右的小店，投资元左右即可。

“麻辣烫”由于味道奇特，形式新颖，自然会招来好生意，而且通常毛利可达到70%以上一个小摊每晚至少可售相当于-碗（相当于-串），平均每串售价0.40元，收入-元，毛利即有-元左右，除去成本（摊位费每天30元，汤料成本40元，其它辅料成本50元），日利90-元，月利-元。如果开一个30平左右的店，营

得法，每天至少营业额元，利润元以上，用利元，年度纯利18万元左右。由此可见，如果经营得当，一个小小麻辣汤的营业效益是十分可观的！