

襄阳南漳牛杂面培训 小滋牛肉面馆 牛杂面制作培训

产品名称	襄阳南漳牛杂面培训 小滋牛肉面馆 牛杂面制作培训
公司名称	樊城区小滋牛肉面牛杂面馆
价格	面议
规格参数	
公司地址	襄阳市人民广场定中街白云宾馆斜对面
联系电话	13000000000

产品详情

很多人都知道开襄阳牛肉面馆是能有回头客经常光顾，这样正宗襄阳牛肉面馆口碑越来越好，食客越来越多，利润越来越高。所以很多开面馆的老板，都把装修搞明亮大方，干净整洁，把口味做上去，服务态度也很热情，把“顾客就是上帝”当做开襄阳牛肉面馆的口号。但是却忽略了很多开襄阳牛肉面馆的细节，比如：

A 面条的软硬程度是否合理？

现在很多襄阳牛肉面馆的都不太重视劲道程度了，虽然劲道，襄阳南漳牛杂面培训，但吃到嘴里感觉不爽。遇到牙口不好的小孩或者老太太，那他们可能来一次就再也不来了。所以面条的软硬程度要适合当地，不要死守着老一辈的习惯作风，老一辈的做法对只是局限在当时那个年代，搬到现在这个年代不一定适合。老一辈那个年代吃面根本不可能通过手机来找面馆，而现在年轻人人人手里都是智能机，找酒店是常事。老一辈开刀削面馆可能几种面的品种就够了，现在不推出几种新品种就不能胜出，比如冷面，牛杂面等。

B 桌椅高度是否合理与舒适？

有的面馆自认为买上沙发给消费者这样就万事大吉了吧？坐上去就像家里的客厅一样，几个人围坐在一起吃着面，喝着酒，何等惬意，这样顾客应该不会嫌弃什么了。但是却忽略了谁可能整天在客厅吃饭？谁吃饭不是到餐厅。餐厅的桌椅高度都是按照成人设计坐上去都利于进食，不像沙发坐上去腹部受到挤压，早就没胃口了。

C 定价是否合理？

有的面馆老板认为一碗面15元甚至20元以上，小凉菜10元以上，一般人都吃得起。其实面馆主要的消费群体是中低层百姓，一顿饭15元，小凉菜又10元谁都吃得起，但他可能重复消费吗？有钱人不去吃，没钱人又吃不起，如果顿顿饭10元，还赠送一盘小凉菜，那么消费者多关照几次并且多介绍几位顾客利润自

然就有了。而且来的人多自然形成羊群效应，很多没光顾你面馆的，看到你家门前天天顾客盈门，自然也想尝尝鲜。

每一个打工的，都有自己创业梦。打工族转行，开面馆，应该如何选择襄阳牛肉面技术培训班呢？由于很打工族之前没有开店经营，甚至有些从没有接触过餐饮行业，那么从0开始，选择一家靠谱的、性价比高的襄阳牛肉面技术培训班就显得格外重要了。本文就总结出挑选襄阳牛肉面培训班的三大黄金法则。

黄金法则一，襄阳牛肉面技术培训班选择：价格不宜太高，也不能图便宜

为啥黄金法则一条，咱们就说钱和成本费用的问题。实话实说咱们打工的打工存点钱不容易，想要自己开店更是得精打细算，从0开始，很容易因为不懂这个行业而上当受骗，这是我们不愿意看到的。那么到底选择襄阳牛肉面技术培训班多少钱才更合适？据市场上了解，襄阳牛肉面培训技术培训班很多，价格从几百元到几万元不等。如此大的差价，牛杂面培训学校，我们该如何选择？

- 1、几万元的价格，牛杂面培训机构，大多是品牌加盟费用，只学正宗小面技术，没有必要花这个钱
- 2、几百块钱培训班，很难教真正的配方和技术。
- 3、几千元的带技术和配方教学的襄阳牛肉面技术培训班，性价比较高。并且尤其适合咱们初次创业开店的打工一族。

襄阳正宗牛杂面培训，老襄阳牛杂面培训基地，襄阳牛杂面培训哪家好，襄阳牛杂面培训-舌尖上的中国美食培训基地众多襄阳人对牛杂面嗜之愈深，爱之益甚。游子思乡，梦里挥之不去；远行还家，必先大快朵颐。黄酒微酸微甜，性本平和冲淡，颇得南方阴柔之风，牛杂面亦麻亦辣，味则鲜浓刺激，极具北地阳刚之气。饮食反映性格，牛杂面制作培训，襄樊位处南北交汇之地，黄酒与牛杂面的绝妙组合，恰是襄樊人性格特征的生动写照。牛杂面是襄樊人喜欢的早餐，它特点是这一辣二麻三鲜，味道可口，回味悠长，久食不厌。很多襄樊人如果三两天不吃牛杂面，感觉口中无味，食欲大减。牛杂面做法简单：水开后将面下入锅内，煮开后捞起，吃时，撮一把放入搭勺，伸进沸水中冒热，然后加上熬好的牛肉、牛杂，辣子及其它佐料即可。

现在我们来讲一下襄阳小滋牛肉面馆开店收学徒、襄阳小滋牛肉面馆招生培训相关事宜。古城襄阳的特色小吃花样多，早餐市场占据优势叫牛肉面牛杂面——一种有襄阳特色风味的牛肉面和本地人自己酿造的黄酒。襄阳特色牛杂面是襄阳人喜欢的早餐，它特点是这一辣二麻三鲜，味道可口，回味悠长，久食不厌。很多襄阳人如果三两天不吃牛油面，感觉口中无味，食欲大减。

襄阳小滋牛肉面馆是地地道道的襄阳牛肉面馆，面馆自从成立之初一直深受广大顾客的好评与青睐，我们的面采用自制调料配方，已有多年的历史了。我们本着诚信为本，热情服务顾客，质量求生存，创新谋发展的原则坚持做自己的品牌，把襄阳的牛肉面，牛杂面，热干面，黄酒，米酒等襄阳小吃推向全国！

襄阳南漳牛杂面培训-小滋牛肉面馆-牛杂面制作培训由樊城区小滋牛肉面牛杂面馆提供。“襄阳牛肉面，襄阳牛杂面，襄阳牛肉面培训，襄阳牛杂面培训”就选樊城区小滋牛肉面牛杂面馆（www.xyxnrm.com），

公司位于：襄阳市人民广场定中街白云宾馆斜对面，多年来，小滋牛肉面馆坚持为客户提供好的服务，联系人：陈亮。欢迎广大新老客户来电，来函，亲临指导，洽谈业务。小滋牛肉面馆期待成为您的长期合作伙伴！