

# 红烧牛肉面培训 小滋牛肉面馆 襄阳樊城牛肉面培训

产品名称	红烧牛肉面培训 小滋牛肉面馆 襄阳樊城牛肉面培训
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

襄阳牛肉面培训，正宗襄阳牛肉面技术培训，襄阳牛肉面技术培训到处都是可要选择一家呼吸道正宗的却很难，襄阳正宗牛肉面只熬汤都要花上几个小时，襄阳牛肉面培训报名前一定要认真考察尽量找有实体门面店的这样才有更多的实践机会，牛肉面做法步骤基本一致，主要是碱面、高汤和红油的制作，但传统正宗的牛肉面与如今的牛肉面制作细节却有很大不同。过去的方法是，碱面煮到七成熟，捞起后用凉水洗去碱味和黏气，叠成窝，一窝四两八钱，红烧牛肉面培训，即现在的二两。吃时拿一窝放在牛肉汤里烫熟、加佐料，一碗牛肉面就做好了。红油是将牛油剁碎与酱辣椒、干辣椒细火至少煨制6小时而成，看起来一片红红火火，襄阳樊城牛肉面培训，但吃起来辣不刺口，不会上火。

牛肉是挑选牛后座、牛肋巴等部位的肉，把生牛肉切成小块，用自家香料烧制，原汁原味尽数保留。烧出来的牛肉鲜香细嫩，烧牛肉的汤拿来煮面，去碱味又提鲜。现在很多面馆为节省成本，买回的多是卖剩的牛肉残料，煮面用的是白开水，红油也只是简单的牛油配辣椒熬成。

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，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，搬到现在这个时代不一定适合。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，牛肉面培训学校，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。

随着吃货们口味的改变，小滋牛肉面馆加盟这个项目得到了飞快的发展，现在很多的小本创业者都选择了小滋牛肉面馆。开一家面馆有四个重要点，选址、定位、选产品，营销，在这四点里首要的就是选址了，因为一个好的店铺位址决定了这个面馆生意的好坏，而选址不当往往都造成了创业失败。选址是一门学问，要不断的区考察和观察，接下来给大家分享着5大选址的重点。

一、市场原则。小滋牛肉面馆加盟店的地理位置、规模档次、设施设备、餐饮内容和服务都应以目标客源市场作为出发点，选址应尽可能的方便目标客源，并且与目标客源所属的地区相吻合。小滋牛肉面馆加盟店主营手擀面，正宗牛肉面培训，用餐环境较为雅致、菜肴精美、讲究服务和用具，开店的理想区域可以是流动人口较多的商业购物区、大中专院校附近、主要交通干道附近，也可以是核心住宅区、金融机构等所在地区。

二、投资回报原则。由于餐饮投资的回收时间越来越长。因此选址时要充分评估地价、租金、基础设施费用、劳动力成本、原材料供应、各种税费的有关规定等等成本费用因素，并且预测小滋牛肉面馆加盟店可能的销售收入，以及经营过程中可能碰到的问题。

三、方便性原则。表现在选址地点应尽可能靠近顾客所在地或适当方便顾客前来餐馆用餐的地点。如人较为集中，交利的车站、公园、娱乐场所、居民区、购物区等等。而且还应考虑人的流动特点和停留特点。

四、稳定性原则。选址应尽可能地选择经济和治安比较稳定的区域，重点还要考虑所选地点在预期经营期内不能受到城市扩建、改造的影响。

五、可见度原则。评价小滋牛肉面馆加盟店可见度高低的办法就是看小滋牛肉面馆加盟店能够从几个方向观察到。一般来说美食加盟店面直接面对街道或者其他顾客能直接看到的位置。

红烧牛肉面培训-小滋牛肉面馆(在线咨询)-襄阳樊城牛肉面培训由樊城区小滋牛肉面牛杂面馆提供。樊城区小滋牛肉面牛杂面馆（[www.xyxnrm.com](http://www.xyxnrm.com)）位于襄阳市人民广场定中街白云宾馆斜对面。在市场经济的浪潮中拼搏和发展，目前小滋牛肉面馆在食品饮料代理中享有良好的声誉。小滋牛肉面馆取得商盟认证，我们的服务和管理水平也达到了一个新的高度。小滋牛肉面馆全体员工愿与各界有识之士共同发展

, 共创美好未来。