

昌邑酱香饼技术培训学校

产品名称	昌邑酱香饼技术培训学校
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

昌邑酱香饼技术培训学校

土家酱香饼也叫香酱饼，是湖北省恩施自治州土家族的一种特有的小吃，后来被北京谭师傅引进推广，改进成大众口味，火遍全国。

此饼以香、甜、辣、脆为主要特点，它辣而不辛，咸香松脆。土家酱香饼酱料是关键，正宗的土家酱香饼一共由30余种不同的调料配制而成，在制作酱料的过程中分量，时间先后都极为讲究。只有这样做出来的酱料才能使土家酱香饼更加奇妙。

在远古时，每逢丰收过节早才能吃得上，据当地人说：“此饼是清朝康熙年间，一位受洗后在武当山出家的法号为德福仁波切的僧人，他用多年自制的斋菜及多种药材和香料秘制而成”，凡上武当山的香客品尝后都回味无穷，赞不绝口，后来此技术不慎流传，几百年来以他独特的口感与风味传承于土乡人间，今天它掀开了面纱走出了大山，走进了都市，已成为都市生活不可多得的集色、香、味于一体的独特的香酱饼大众口味食品，在很短的时间内畅销热卖于全国大中小城市。

市场分析

1.酱香饼为越来越多的朋友们喜欢，原因有两个，一是酱香饼购买成本便宜，全部成本两元一斤，并且不耽误时间，一会就烤好，二是饼香脆，抹上辣酱，更是另人回味无穷。这无疑是香酱饼火爆的主要原因。

2.土家酱香饼在国内具备了一定的品牌优势。

3.土家酱香饼做好后，根据顾客的需要，用刀切成扇形小块，论秤卖斤，一般一斤五元左右，利润50%以上，销售时使用镀膜牛皮纸袋包装，经济实惠，干净卫生，顾客可以拿着吃，走着吃，很适合现代人生活的快节奏。

- 4.土家酱香饼投资小，回报快，需求量大，市场广阔，已成为众多小吃创业者的项目。
- 5.认可度比较高，在大街小巷基本上都能看到土家酱香饼的小吃店，而购买的人都络绎不绝。
- 6.开店方便，地铁旁边，公交站牌、小吃街，都是地理位置比较优越的地方。
- 7.酱香饼是大家比较喜欢的一种街头常见小吃，甜香爽口。主要的是，在饥饿的时候能填充肚子。