

北京麻辣鸭脖技术培训学校（卤味鸭货）

产品名称	北京麻辣鸭脖技术培训学校（卤味鸭货）
公司名称	北京亿佳品味轩餐饮管理有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	北京市朝阳区小红门路城环城创意园
联系电话	13263370818

产品详情

课程名称：麻辣鸭货

课程类型：开店技术

培训周期：2-8天左右;不规定限制时间;

培训时间：随到随学的模式;

课程报价：详细请咨询老师

授课内容：鸭货核心中草药配方比例!及各种鸭货的制作：鸭头、鸭脖、鸭腿、鸭翅、鸭爪、鸭锁骨、鸭胗、鸭心、鸭肠等!凉菜的制作：藕片、海带、豆腐皮、土豆片、腐竹、金针菇等

现在越来越多的人想拥有一家属于自己的店;那么想要开一家属于自己的餐饮小吃店的话那么就需要我们学习或者加盟了;对于开店的方式有许多种的，例如：加盟、培训、和朋友学习、或者本身就是厨师等等;这些都是我们开一家餐饮店所要面临的途径之一;

麻辣鸭货培训内容：

- 1、九九鸭设备的采购与使用;
- 2、多种调料的选择与作用;
- 3、鸭子的选择与处理方法;
- 4、不同季节，食材保管及存放;

- 5、鸭卤水的制作;
- 6、鸭与各种鸭杂的卤制时间与技巧;
- 7、鸭的利润分析与开店技巧。

但是越来越多的人都想创业，自己又没有一点的基础又从来没有接触过餐饮行业，那么就需要我们选择一家专业的培训机构或者加盟一个品牌，都是不错的选择进入餐饮行业的方式方法!

在我们的生活当中餐饮类的项目实在是非常的多的，寻找到一个适合自己的项目也是非常不容易的，那么如何寻找到一个适合自己的项目呢，小编告诉您要根据您所经营的位置、面对的消费人群、群体、以及当地人的消费习惯口味等因素来选择;还有重要的一点那就是自己的投入多少。

成功案例：

河北廊坊刘先生：大家好，我是一名下岗工人，在家闲着也没有什么事情可以做，所以一直想着自己做点小生意，跟媳妇商量之后决定做久久鸭生意，，上网看到了我们北京品味轩餐饮翁事，经过一番详细了解之后，我决定去公司考察一下鸭货项目，到了之后师傅现场制作了一份鸭货，我尝了之后感觉味道很好，决定在公司学习，学完之后我回当地开了一个小店，现在的生意还算不错，

以鸭脖子为例：

生鸭脖子市场批发价在2.1-2.6元/根，加工成成品后，市场销

售价在4-5元/根，

销售每个至少可获利 2.4元/根。日销售至少300根以上(武汉

市场现销售价4-5元/根)。

$300\text{根/天} \times \text{获利 } 2.4\text{元/根} = 720\text{元/天}$

$720\text{元/天} \times 30\text{天} = 19800\text{元} \times 12\text{个月} = 25.92\text{万元/年}$

以鸭头为例：

生鸭头市场批发价在1.5元/个，加工成成品后，市场销售价在3

元/个，销售每个至少获利在1.5元/个，日销售量在300个以上