

深圳沙井大渔农烤鱼技术培训

产品名称	深圳沙井大渔农烤鱼技术培训
公司名称	深圳市食大帅餐饮企业孵化器有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	深圳宝安区广深路363号快8连锁酒店四楼（沙井中心客运站）
联系电话	13728334257

产品详情

烤鱼店是街上常见的美食，而且几乎都是生意兴隆，味道也是很好的。烤鱼味道很香，也总能吸引不少人在此停留。加上烤鱼的价格实惠，因此成了很多人的夜宵喜爱。当下烤鱼店火爆。深圳沙井大渔农烤鱼培训班在哪？食为先小吃培训，【为了帮你开店】大渔农打破加盟行业垄断！【大渔农无需加盟费】大渔农提供品牌合作与核心酱料技术！

对于吃货来说，烤鱼并不陌生，

尤其端上桌的时候油还在噗噗的冒着泡...

红亮亮的颜色，伴着青白黄各种颜色的配菜...

哇哇，口水已经忍不住了！

大渔农烤鱼，现宰现烤，鱼之鲜美，

统一特制酱料制作，确保烤鱼口味始终如一，

大渔农烤鱼，伴着佐料的幽香迅速散发，

让食者回味无穷。

烧鱼利润分析：

烤鱼店主要是做夜宵的，选址在商业街上，可以选在工业区，学校，医院周边都是可以的，如果不是很大的店铺租金也不会很贵，一般在2500到3500左右。一条2斤左右的草鱼，加上一些配料、小菜，成本大概在25元左右，一般可以卖到75元。那么利润就是50元。

如果是几个人吃一条鱼肯定是不够的，加上一些配菜，水酒，饮料，一般一桌客户消费都在130-180元左右，毛利润在100元以上。大一点的店铺吃上20~30桌是没问题的。如果每天按吃20桌来算，一桌利润100元。每天就是赚2000元。再除去人工，水电气，铺租等至少也能赚1000元。一个月下来就是30000元。

大渔农特色烤鱼，多种烤鱼+多种口味，任意搭配，多种伴鱼辅菜，丰富味蕾。深圳沙井大渔农烤鱼培训班在哪？你想拥有一家开业就火爆夜宵店吗？你想开一家赚钱的烤鱼店吗？"ta"们都在行动？你还等什么？

大渔农夜宵品牌火爆合作进行中【大渔农酱料包优势】

- 1、不用花时间熬制底料，提高出餐率翻台更快。
- 2、不用花人工熬制底料，节约人工利润更高。
- 3、大渔农酱料，统一味道回头客更多。
- 4、大渔农酱料，人无我有没竞争优势更大。