# 北京教学豆腐脑学校—早点授课老师

| | |
|---|---|
| 产品名称 | 北京教学豆腐脑学校—早点授课老师 |
| 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

豆腐脑特点是豆腐的细嫩，故城豆腐中的脑，因此要掌握点卤的技术。它要求熬浆用微火，不能溢锅，使豆腐脑不糊、不苦、不涩，勾卤时用急火，一开锅就行。

豆腐脑的利润还是很不错的，一斤豆子是3块钱可以出15碗豆腐脑所以说利润还是很大的。

项目名称：豆腐脑培训

学习时间：3-8天

培训方式：现场手把手教学，学员亲自动手操作

内容包含：无矾油条、油饼、小笼包、豆浆、豆腐脑、鸡蛋汤、馄饨、卤蛋、粥。

原料设备：不受任何限制

北京品味轩程先生提醒您来电特惠：包您有意想不到的收获!联系人：程老师

(随时恭候您的来电)

北京品味轩餐饮管理公司培训地址：北京市朝阳区小红门

优惠活动：一份学费学两个人

课程安排：包教包会;学会为止;随到随学;真正的手把手教学，学会为止;后期指导。

看教课现场图片及小吃视频 一份学费可以俩人学习

退伍军人，残疾人，特困户 学费优惠?%。

北京品味轩小吃培训咨询试听：《报名立减?00元学费》

卖豆腐脑的利润大不大

10斤黄豆出200碗，毛利100元，扣除成本和费用25元，纯利225元，一年纯收8万多元

一碗豆腐脑成本多少

黄豆：10元三斤=1500克黄豆=30L豆腐脑

50克黄豆 可以做1L豆腐脑

塑料碗装的豆腐脑大概250ml=0.25L

也就是说10元钱的黄豆 可以卖出120碗豆腐脑

做豆腐脑的机器价格有高有低，有些便宜的一两千就能买到，贵的话，可能上万的都有。豆腐脑机器的价格会因为型号的不同、品牌的不同，机器大小的不同而有所不一样，所以在购买的时候一定要去市场多加咨询，以自己的实际需要来决定购买什么样的豆腐脑机。

北京品味轩餐饮小吃培训豆腐脑特点是豆腐的细嫩，故称豆腐中的脑，因此要掌握点卤的技巧。它要求熬浆用微火，不能溢锅，使豆腐脑不糊、不苦、不涩，勾卤时用急火，一开锅就行。北京教学豆腐脑学校—早点授课老师

开豆腐脑店需要考虑一些什么问题1、首先就是店面的选址问题，豆腐脑店需要选择人多的地方，一般是市中心或者是学校，写字楼等人流量大的地方是的。这样对以后的销售量也是有帮助的。

2、其次就是店面的大小问题，豆腐脑店的店面其实不用很大，这种东西一般都是购买了就走了，很少有人在店里吃，如果要开大的店子的话，就需要考虑是否只要这一个种类了，需不需要卖一些其它的东西。