

中山市学淮南牛肉汤油酥饼方法开店

| | |
|------|-----------------------------------|
| 产品名称 | 中山市学淮南牛肉汤油酥饼方法开店 |
| 公司名称 | 中山市食为先企业孵化器有限公司 |
| 价格 | 2000.00/项目 |
| 规格参数 | 品牌:食为先 项目:淮南牛肉汤 地址:全国连锁 |
| 公司地址 | 中山市沙溪镇云汉路11号二楼(富华汽车站出口右走300米骏怡酒店) |
| 联系电话 | 13728226457 |

产品详情

“清早一碗汤，神仙都不当”。都说淮南的牛肉汤全国闻名，一碗牛肉汤、一个油酥饼，在浓郁的牛肉汤香气里，品出生活的滋味。据了解，目前关于牛肉汤的相关企业已经达到6万多家，这几年仍然在持续增长中。为什么如今学淮南牛肉汤技术开店的人越来越多呢，首先从专业技术上来看，开家牛肉汤并不需要太复杂的程序。一个好的技术，一个门店以及汤桶等基本设备等即可。在开店时也不需要专业的技术，只要认真学习，都能学会做牛肉汤技巧。

另外就是从利润上来看。一碗牛肉汤的总成本在3元左右，在加上酥油饼以及油酥饼等附带饮食来看，一份牛肉汤的利润在72%左右。1天买300碗，很快就能收回成本。对于新手小白来说，开家牛肉汤店比较简单，困难的是如何学好牛肉汤手艺，中山市学淮南牛肉汤油酥饼方法开店，食为先小吃餐饮机构，十年老品牌口碑好众多学员共同见证好评。

食为先小吃机构传授牛肉汤核心就是秘方、牛肉、牛骨、调味料的比列了，亲自动手操作学会为止。要是没有一个准确的调制比例，那么想要做出好的淮南牛肉汤也是不现实的，在食为先就可以很详细的学到牛肉汤技术配方，除此之外还有油酥烧饼，包子馒头之类的搭配小吃可以学习到。

食为先小吃创业海南牛肉汤课程培训内容

- 1、淮南牛肉秘制高汤制作方法
- 2、如何处理牛肉方法
- 3、淮南牛肉汤配料制作方法

4、淮南牛肉汤秘制牛油辣椒制作方法

5、淮南牛肉汤成品制作方法

6、原材料和设备采购渠道

的牛肉汤采用多种工艺熬制而成，具有肉烂酥香、汤鲜味醇的特点，也是很多人选择的创业项目之一。牛肉汤主要分为白汤和红油辣椒，白汤有牛肉、清水以及香料搭配等制成。广东中山，广州，佛山，珠海，江门，东莞，深圳，惠州学做淮南牛肉汤技术配方找食为先小吃机构。