

## 包子 早餐 一天 能 赚 多少钱 - 九州 醉 餐饮 网

老话说的好，皮包馅挣一半！这感觉应该是往少了说了！

冬天感觉包子的利润会下降，因为蔬菜会贵点！但是利润也能够达到一半！当然以现在肉的这个价格，肉包子利润会小！

包子做的是薄利多销，不要去为了追求利润，故意挑选劣质，便宜的肉和菜，这样的话做出来的包子口味差，而且，做不长久！

做包子要去人流大的地方去才行，像学校，大型小区门口！当然了，干包子店要早起，所以会很辛苦，不是每个人都能坚持的，投资的话要做好心理准备！

1元的包子的利润大约是多少？"}, "extraData": {"baseWidth": 588, "index": 2}, "\_\_druid\_\_": {"jtokens": {"": "dbcc70952e290ae0ca73c62669a1c762b6d397358c364ba41a6933ca076b8377ae3f2711470b273dc85f6961f356074ccd12f17d393f4660f5616dc514a9ec6ebb921e6ce780ecd3fab896c5ab0d57cc

如果我们想开一家包子铺，那我们最想知道的是什么？包子的市场？这个肯定不是，因为我们从小到大的日常生活中可以见到很多的包子铺，对于经营情况和市场我们都是比较的了解的；包子的市场前景？从我们开始见到包子到现在已经几十年了，包子的受欢迎程度依然如初；其实我们最想了解，也是最不了解的就是包子的利润，一家包子铺的利润到底如何呢？下边我们就为大家分析一下：

首先我们必须了解一间包子铺的硬件设施，这个包括房屋、蒸屉、炉灶、和面机、压面机等，房屋一般的情况下要按照地段和城市来具体划分，一般情况下要满足小地方开大店、大地方多开店的方针；而剩下的设施价钱大概就在几千块钱左右；另外再加上一些做包子的原材料，面粉、蔬菜和肉，这些花费都比较小，所以说开一家包子店并不需要太大的投资水平。

下边我们再来计算一下包子的利润，按照现在市场上的情况，一个包子的成本大概在4毛钱左右，而现在包子的售价基本上都在1元左右，特别的地方和地段还可能更高，也就是一个包子我们可以赚6毛；另一方面包子是一天三顿都可以卖的食物，我们打个比方我们每餐卖出200个包子，那么我们一天就可以卖出600个包子，这样算出来的利润就是相当客观的了，而且如果店址好的话，远远不止这个数字，所

以包子店的投资虽小，但是利润方面确实十分的巨大。

02做了十五六年包子，够够的了.全国各地都跑了个遍，利润应该都差不多的.我现在在湖北的一个小镇，一天卖千八块钱，夏天卖一千千八.一年赚也就二十万左右.起早贪黑的，有能耐谁做这个？养家糊口没问题而已...

03包子有很多种，肉包，糖包，豆沙包，腌菜包，白菜包，。有煎包，湯包，蒸包三种。

目前我们这里多数喜欢肉包，肉包有瘦肉包，五花肉包。瘦肉包以机器打馅，不好吃一般一斤面粉做十三个，每个一元五角，可买十六块五元。成太一什面粉二元十艘肉3—4两6元加料煤2元计十元。一斤面粉挣六块五元。五花肉包，先将五花肉放热捞半熟，人工刀砌，加葱十白地爪丝或加萝卜丝十些胡萝卜丝。这种包子一斤面粉做十个。买2块一个，好吃买的人多，回头客也多，可买二十元成本肉五元十面粉2元十料与成本3元计十元，还可挣十元。

买多买少要看人流量，我们4—5县城市销量差些。在上海地铁进出口处我老乡买饱子一年纯挣三十多万去5年买了一套房花上百万，还买小车，说来没人信，挣钱靠个人，行行出能人，生意要红火，真材实料好，生意要作发，太度大家夸，挣钱有多少，店口要找好。好吃是关键，技好钱多挣。