

通人杰®

YURENJIE



目 录

01

品牌简介

02

产品特点

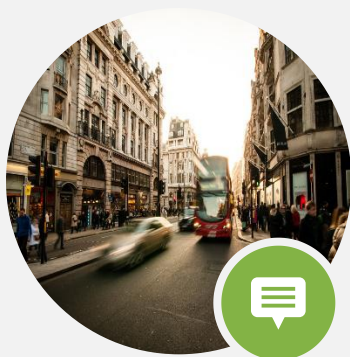
03

项目优势

04

合作详情

品牌简介



品牌介绍



品牌特点



品牌文化



门店展示

品牌介绍

渔人杰，
为北京刘家小院餐饮管理有限公司
推出的特色无刺鱼时尚潮餐，它专做酸菜鱼，定位时尚
达人80，90后，天真可爱的小朋友，夕阳晚年均可食用
高贵优雅的装修环境，肉嫩汤鲜的独特配方，健康饮食
的理念，让消费者吃着更放心。

我们不只是做酸菜鱼，我们传承的是重庆，热情与美食的天堂
一步一个回忆，一店一个故事，磁器口·解放碑·洪崖洞

.....

一个个旧时的地名延续至今，或许不是当年的模样，我们
回到回到重庆哪些寻常的巷子，去寻找“那时”的味道
岁月变迁，代代相传，只要你过来，便不会忘记。

-----渔人杰 1!



没有刺的酸菜鱼

品牌特点

装修主题

打造绿色健康的就餐环境，店内装修为时尚·前卫的现代化风格，健康，简约文化与餐厅相结合

健康食材

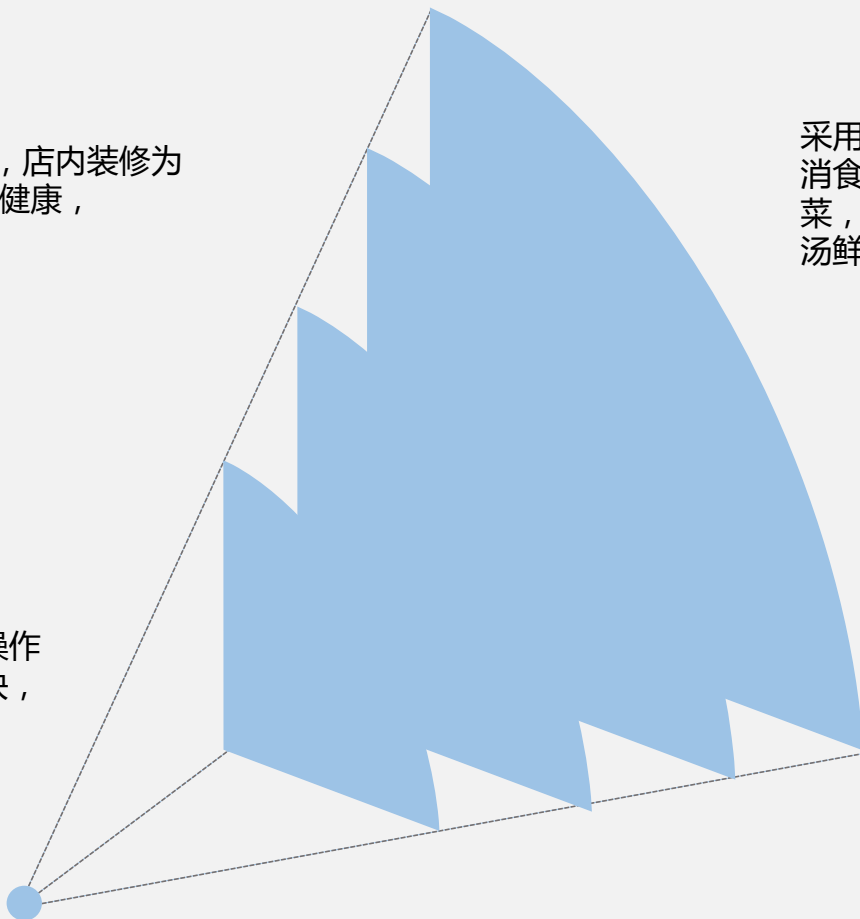
采用越南湄公河巴沙鱼片，消食健胃青花椒，美容养颜老酸菜，汤鲜唯美，健康饮食新选择。

美味食业

无需大厨，所有产品按照标准操作
总部料包配送技术教学，出餐快，
翻台率高
省心，省力，省成本。

全程扶持

百城千店全程扶持，选址灵活保证人流量，
专业团队培训开店，投资小
简单经营，
价格亲民四季火热



品牌文化



放心食材



随心选择



舒心空间



贴心服务



诚心经营



放心食材

产品精益求精，食材均来自原产地，保证食材的最佳口感与营养，总部研发团队由中国烹饪协会专业委员会一级技师，营养师组成，具有丰富的产品研发经验，让消费者安全放心。



随心选择



酸菜小鱼---酸的美味 辣的痛快

花花番茄鱼--天然番茄 亦甜亦鲜

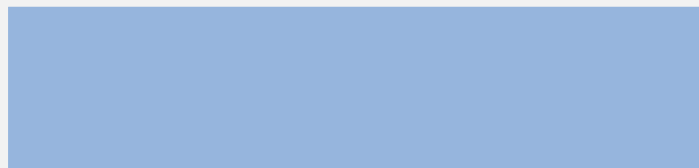
印度咖喱鱼--浓郁辛辣 咖喱情长

椒椒香辣鱼--为你麻辣 味你开怀

青麻藤椒鱼--青青藤椒 麻香无穷

舒心空间

高贵优雅的灰白色，辅之热情的红色LOGO，
并有橘黄和绿的点缀，扑面而来的独特工业气息，
宁静又不失愉悦



诚心经营

总部团队均是餐饮行业资深人士
对服务技能
理念培训平面设计营销策划运营
管理后厨研发等有丰富的实战
经验在食材选用上也是成本低廉
品质上等 让合作伙伴省心经营



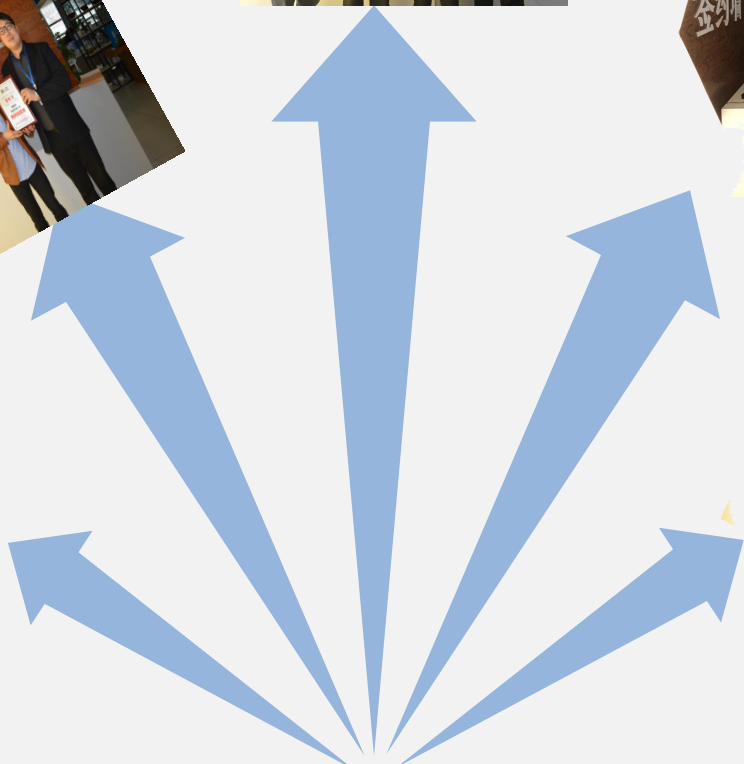
门店

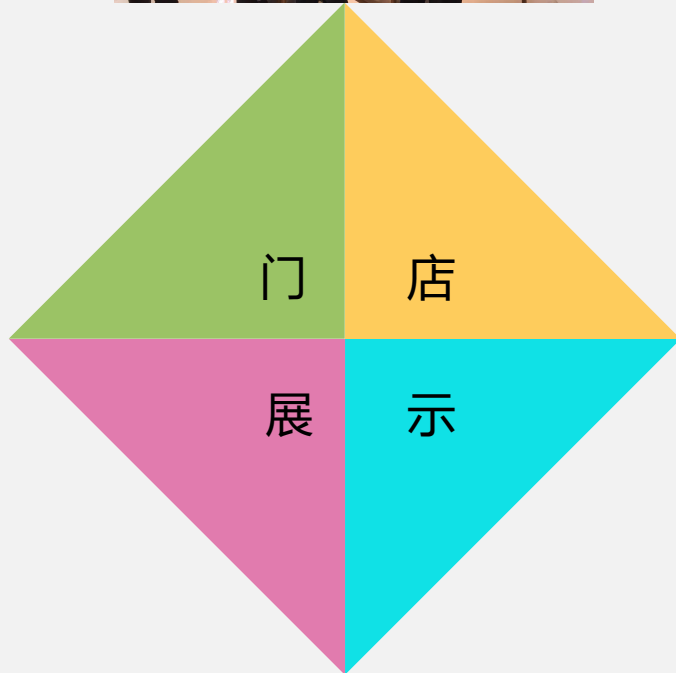


展示



门店展示





产品特色

青麻藤椒鱼



激情藤椒，鲜青藤椒与优质菠菜汁的融合，口感香麻宜人，您的味蕾需要来点刺激吗？



渔人杰®

酸菜小鱼



丝丝酸菜与Q弹鱼肉的缠绵，选自四川老坛酸菜，勾起儿时的回忆，不忘初心，味道鲜美微辣，酷爽十足，激起您的味蕾。



渔人杰®

椒椒香辣鱼



最爱香辣，蕴含川蜀之地精粹的无上味觉刺激，特制油辣，好吃不上火，让您在辛辣与畅快中大快朵颐。



渔人杰®

花花番茄鱼

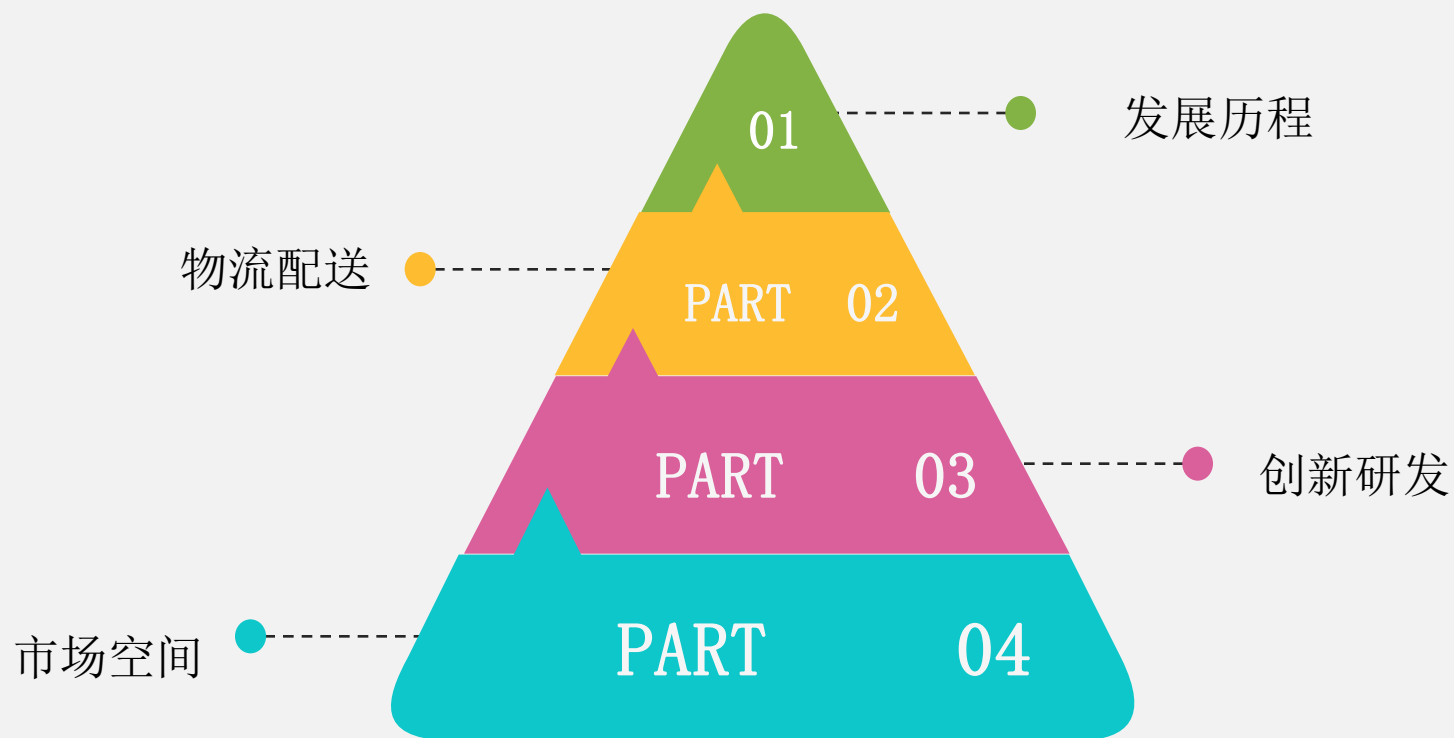


任性番茄，拥有小公举的容貌，新鲜番茄的酸爽与甜蜜完美贴合鲜嫩小鱼的爽滑，唇舌之上的享受如同初恋。




渔人杰®

项目优势




发展历程



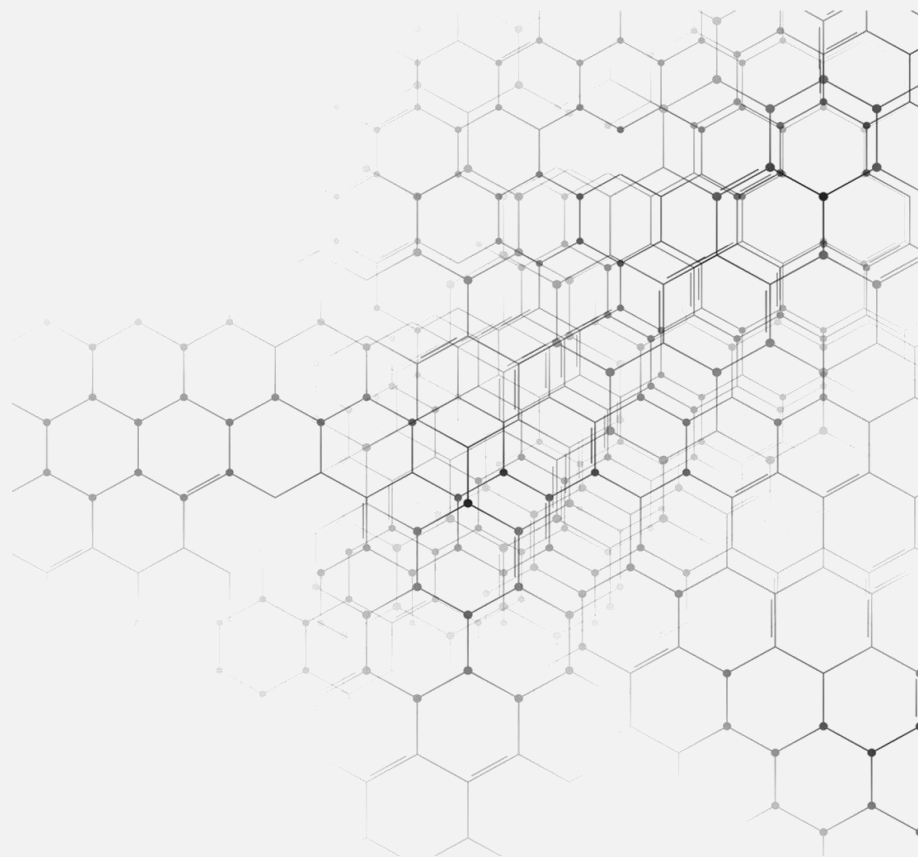


物流配送



供应链体系

渔人杰供应链系统结合战略合作加工厂，物流体系，依据国家标准和《食品安全法》的食材追溯制，建立食品安全体系。后台管理实时监测，满足门店库存并预测销售需求，按照系统指令自动提示门店补货，确保各类产品始终保持新鲜品质。



产品团队

渔人杰的产品团队由中国烹饪大师，中国烹饪协会名厨专业委员会的 19 位成员组成的国家一级技师、营养师、研发团队、应用团队，具有专业的、丰富的产品研发经验。



标准量化

1、巴沙鱼

是东南亚国家重要的淡水养殖品种，是湄公河流域中一种特有的优质经济鱼类。巴沙鱼养殖主要集中在湄公河三角洲，养殖池塘深度在 4-5m，采用纯投料的精养模式，8 两以上可以上市，一年可养两茬。养殖过程中病害少，甚至不需要增氧设备，流水养殖或每天换水 20-30%，亩产量可达 26 吨。

2、配方

由业内烹饪和营养大师团队多次试验、精心调制、烹饪而成的五种口味，所有技术浓缩成一袋标准化料包，特别针对不同口味人群的偏好，经科学营养论证反复测试，优化调整，酱料标准化配比，从 570 余种烹制方案中测试得到。

3、器皿

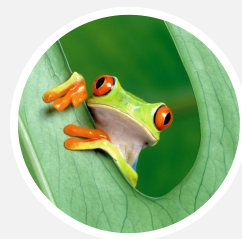
石锅菜是将原料装于器皿中进行加热，使调好味的原料成熟或酥烂入味的烹调方法，中国农业大学食品学院副教授范志红称，其特点是保持了菜肴的原形、原汁、原味，比起炒、炸、煎等烹饪方法，使用石锅烹饪的菜品能在很大程度上保存菜的各种营养素，更符合健康饮食的要求。

4、制作工艺

必须选用越南进口深海巴沙鱼，这种产地的食材做出的巴沙鱼，嫩滑多汁，汁味和香味侵入鱼肉内部，色泽均匀，用 300 度高温石锅，保持 5 分钟最佳烹鱼时间。

YOUR TITLE HERE

YOUR TITLE HERE





合作详情

加盟费	加盟费5万
保证金	店铺运营保证金 1万
设计费	公司统一设计（35元/平米）
品牌使用费	10000元/年
采 购	桌椅、装饰等相关必要设备与道具统一由公司采购
装 修	以公司设计方案及要求为标准，加盟商自行装修 （包括内部装修，空调，消防）
利 润	去除成本 毛利润可达到65%

合作流程



合作保障



期待加入的

