

飲食『倒産率 80%⇒10%』倒産救済繁盛店作り

蘇る水導入「費用対効果」「付加価値」「無形財宝」流行る飲食経営テクノロジー

- ・飲食業倒産率5年〜80%。原因は主に食の酸化です。食には全て灰汁を分解する特化技術
- ・繁盛店を作る(蘇る水)洗淨した料理は、何を食べても旨いと口コミで広がり繁盛特化技術
- ・炊飯技術(蘇る水)米を研ぎ、炊飯セラ入れ、3分スイッチオン芯まで炊き上がる特化技術
- ・蘇る水で炊いたご飯は、冷めても美味しい。すし飯に最高。3日目も白く甘く炊飯特化技術
- ・蘇る水で入れた珈琲は、何倍飲んでも胸焼け・胃に負担が消えます。酷・まろやか特化技術
- ・筍の皮むきは、蘇る水を筍に振り掛け繊維バラバラ。包丁簡単に入り3分皮むき特化技術
- ・魚・肉・ハンバーグの冷凍解凍は、鮮度が上がりドリップが出無く冷凍焼けも無い特化技術
- ・麺類は腰が生まれ、つるっとした表面です。のど越しが良くなり。出汁が良く出る特化技術
- ・料理中に包丁を何度も変えますが、蘇る水で包丁を洗えば、肉や・魚の臭い消える特化技術
- ・蘇る水は、まな板・包丁に匂いが着かない。刃物の構造が変わり切れ味は長持する特化技術
- ・煮物料理は脂を良く溶かす、蘇る水は食材の持つ灰汁が出ず。料理に良く浸み込む特化技術
- ・酸化を甦らせる技術、蘇る水の中へ2分野菜・果実を浸けて保存。翌日鮮度UP特化技術
- ・食の酸化は、料理人も食の鮮度を上。灰汁分解は不可能。食の鮮度を上げ灰汁分解特化技術
- ・蘇る水で洗淨後、魚貝類は一晚冷蔵庫へ寝かせると臭が消え、新鮮・芳醇・熟成・特化技術
- ・活水器から出る、蘇る水拭き掃除は、カウンター・ステンレス・グラスが光る。特化技術
- ・概念を超越したフード技術ライバル出店でも関係無く。全ての料理旨いと言わせる特化技術
- ・売り上げのばらつきが凸凹の理由は、食べ物の不味い。うま味抽出売り上げ上昇。特化技術
- ・食の鮮度・香り豊かな料理で何を食べても旨いと、お客様を感動させ来客増加。特化技術
- ・腱鞘炎・火傷も頻繁に起こり今まで処理方法が無い業界に、蘇る水で腱鞘炎改善特化技術
- ・酸化から甦る、蘇る水使用後⇒全ての食の鮮度が上がり、鮮度改善。うま味抽出。特化技術
- ・日本の食材廃棄年間2700万t、蘇る水処理後に旨みが増加。食材廃棄ゼロ。特化技術
- ・鮮度を上げる、蘇る水処理後食材は、腐敗が無く調味料等1年半年腐敗ゼロ発酵特化技術
- ・冷めた古油の中にセラを入れ9時間後「蘇生」甦った油でカラット揚げ物上がる特化技術
- ・床のヌメリ脂を溶かす方法は、蘇る水と洗剤=活用する事で、床の油を分解する特化技術
- ・アレルギーを作り出添加物グルテン、蘇る水使用後、添加物分解。安全な食に蘇る特化技術
- ・乳癌予防。牛乳×蘇る水30%放置、2日目ヨーグルト7日目チーズは激旨特化技術
- ・食べ物を旨いと言わせる根幹「アミノ酸・グルタミン酸・イノシン酸・酢酸」抽出特化技術
- ・熟成肉は、蘇る水霧吹き入れ肉噴霧。発酵冷蔵庫へ9時間寝かせ臭みうま味改善特化技術
- ・焼き物は、鰻・魚・鶏肉、蘇る水振り掛け遠赤外線効果臭みが消え焼き物が美味しい特化技術
- ・他店差別化は、味が一番。路地裏・関係無く、口コミで広がる味の王道技術食の特化技術
- ・飲食業流行る経営、野菜・果実・水産・畜産・酒業・連動。不景気⇒好景気に導く特化技術

飲食繁盛店作り研究所