

《赚够附加值》

图书基本信息

书名：《赚够附加值》

13位ISBN编号：9787807262046

10位ISBN编号：7807262044

出版时间：2009-1

出版社：醉舟、林元享 四川出版集团,天地出版社 (2009-01出版)

页数：136

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：www.tushu000.com

《赚够附加值》

内容概要

《赚够附加值:加工金点子》以“创业致富”为主线，以农村致富技术和服三农为中心。根据当前农村经济的特点和发展趋势，在广泛调查研究的基础上，收集整理了农民发展经济最急需的短、平、快多个项目，通过对产品加工，来获取致富通道，内容新颖，涵盖面广。

《赚够附加值》

书籍目录

第一章小生意大名堂 一、红薯加工，大有可为 二、萝卜干创造的奇迹 三、爆米花的甜头 四、“泡”到康师傅的泡菜 五、吃鸡蛋的第五种方法 六、老干妈麻辣酱 七、毛竹做出来的大产业 第二章农产品加工正当时 一、盘点我国农产品加工业 二、我国农产品加工业面临的问题 三、我国农产品加工业的出路 第三章农产品加工个案推荐（一） 一、大豆 二、红薯 三、食用菌类 四、水果 五、野菜 六、玉米 第四章农产品加工个案推荐（二） 一、竹笋 二、花茶 三、鸭蛋 四、淡水鱼类 五、兔皮 六、其他农产品的加工个案 第五章相关法律知识问答 一、农产品加工政策和动植物检疫相关法律知识问答 二、从事农产品加工的经济组织与税收、合同相关法律知识问答 三、产品质量和食品卫生相关法律知识问答 参考文献

《赚够附加值》

章节摘录

版权页：陶华碧感慨万千，为了回报这些回头客，她反复摸索，使豆豉辣椒风味更加独特了。很多次，她还应客人的要求，顺便卖一些豆豉辣椒酱给顾客带回家。渐渐地，一些客人甚至专门来买她的豆豉辣椒酱，豆豉辣椒酱的生意远远超过了凉粉的生意。豆豉辣椒酱受到了大家的欢迎，这让陶华碧兴奋不已，但同时也让她迷惑不已。再怎么说明豆豉辣椒酱也只是一种调味料，买这么多吃得完吗？一次，陶华碧在偶然中得知了其中的奥秘。原来，许多凉粉店都将她的豆豉辣椒酱买回去作调料，这样一来，他们的生意都非常红火。了解到这一点，陶华碧非常生气，从此不再单卖豆豉辣椒酱。这可急坏了那些凉粉店的老板，他们纷纷上门与陶华碧联络，并半开玩笑地建议陶华碧开一家豆豉辣椒酱加工厂。说者无心，听者有意。陶华碧从不经意的谈笑中看到了豆豉辣椒酱的市场前景。于是，在1996年7月，陶华碧索性租用了两间屋子，办了家专门生产豆豉辣椒酱的食品加工厂，开始了她的创业之路。她将这种调味品命名为“老干妈麻辣酱”。陶华碧请了工人，自己做起了老板，但她仍然保持当年那种不怕累不怕苦的作风。创业初期，豆豉辣椒酱几乎全靠手工制作。其中一道工序是捣麻椒、切辣椒，加工时会有一些呛人的飞沫溅起来，工人们都很害怕。陶华碧亲自上阵，以消除大家的顾虑。

《赚够附加值》

编辑推荐

《赚够附加值:加工金点子》所列产品加工项目,投资少、见效快,易学易懂,可操作性强,是农民快速致富不可缺少的好项目。《赚够附加值:加工金点子》可供广大农民朋友、农业产业经营者使用,也可供城市下岗职工、农业技术人员、农业院校的师生和农村基层干部阅读参考。

《赚够附加值》

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:www.tushu000.com