

LUIGI CHICKEN

路易雞

頂尖餐廳研發醬汁
把現炸好味道變成你的店

加盟金 16.8 萬元
不抽營業額

自營小店・既有餐廳店中店
裝潢、設備與現場工程另計



醬汁，由頂尖餐廳研發

把餐廳的風味功夫，帶進每一份現炸。

風味研發

醬汁搭配現炸雞排、鹽酥雞與炸物，
讓酥香之外，也有自己的風味記憶。

實際醬汁品項、菜單與搭配依當期供應；核心配方除外。

現炸工序

備料、裹粉、炸製、搭配與包裝，
把好味道落實在門市每天的操作。

兩種開店方向，相同加盟條件

加盟金 16.8 萬元 | 不抽營業額 | 裝潢設備另計

評估重點	自營小店	既有餐廳店中店
適合對象	親自投入的小資 / 夫妻創業者	已有餐廳、廚房與現場團隊
場地規劃	選址、工作站與取餐動線	既有設備、排煙與備料空間
學習重點	製作與每日營運流程	新品項與原有營運整合
先準備	城市、找店進度、開幕時間	現有店名、廚房照片、設備概況

自營小店

把備料、炸製與出餐，學成自己的開店本事。

從你的城市開始

還沒有店面，也可以先討論商圈與找點條件。
以 6–10 坪作為規劃參考，
實際配置依設備、排煙及場地評估。

一起準備

選址與場地條件
備料、炸製、包裝工作站
產品製作與日常工作分配
外帶取餐與外送交接

既有餐廳店中店

先盤點現有條件，再增加適合你的炸雞產品線。

先看能沿用什麼

炸台、冷藏與排煙
備料及包裝空間
原有菜單的尖峰工作
現有人員與接單方式

設備能否沿用、是否需要增購或工程，以現場評估確認。

再確認需要補強什麼

依現場設備與供餐方式整合。
讓新產品銜接既有流程，
避免只加品項、沒有安排工作站。

加盟費用與合作範圍

先把每一項說清楚，再決定適合你的方案。

16.8 萬元

加盟金

不抽營業額

另行評估

裝潢、設備、消防、電力、排煙、招牌及特殊工程。

其他收費、指定採購與服務範圍，在洽談時逐項說明並以正式合約確認。

完整流程教學，核心配方除外

不設中央廚房，把製作功夫留在門市。

01 備料與保存

學習食材處理、份量、備料順序與保存要求。

02 裹粉與炸製

掌握裹粉、油溫、炸製時間及成品檢查。

03 醬汁與出餐

依產品標準完成醬汁搭配、接單排序與包裝核單。

04 每日營運

把叫貨、盤點、工作分配與耗損觀念帶進日常。

現行規劃：2 名受訓人員、7 天訓練；實際課程依正式方案安排，營運人力另依店型評估。

開店前到日常營運的支援

每一階段，都先確認要完成的事情。

01 開店前 | 先看場地

討論商圈、設備與工作站；店中店先確認能沿用哪些條件，再規劃補強項目。

02 準備期 | 學會製作

依方案安排產品、備料、炸製與出餐訓練，銜接現場動線及人員分工。

03 開幕與日常 | 接好營運

討論品牌素材、社群與外送呈現、供應規格及新品資訊，讓製作與營運一起準備。

素材、到店協作、廣告支出與持續服務的項目及範圍，依個別方案確認。

路易奇的餐飲實務，支持你的開店準備

從不同品牌累積的製作、門市分工與營運經驗出發。

製作與訓練

把備料、製作、保存與出餐
串成能練習的工作流程。

空間與設備

評估可用條件與工作動線，
再討論設備及工程。

品牌與營運

討論品牌呈現、開幕準備
與日常營運的銜接。

了解想法 → 場地評估 → 確認合作 → 訓練與準備 → 試營運

聊聊你的路易雞

還沒找到店面，也能先從一個想法開始。

路易奇團長 LINE

@081mjdti

加入後傳送「路易雞加盟」
告訴我們城市，以及自營小店或店中店方向。

也可到官網填寫加盟表單 | 加盟洽詢通常於 24 小時內回覆