



ICE CREAM SHOP 开家冰淇淋店

华博 / 编著



中国宇航出版社



ICE
CREAM
SHOP 开家
冰淇淋店

华博 / 编著

中国宇航出版社

· 北京 ·

版权所有 侵权必究

图书在版编目(CIP)数据

开家冰淇淋店 / 华博 编著.

—北京: 中国宇航出版社, 2007.1

(开店系列)

ISBN 978-7-80218-193-9

I. 开… II. 华… III. 冷冻食品—餐厅—商业经营

IVF719.3

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2006)第 142507 号

策划编辑 汪立波

责任编辑 田方卿 设计制作 谭卫华 谢 刚

出 版
发 行

中国宇航出版社

社 址 北京市阜成路 8 号 邮 编 100830
(010)68768548

网 址 www.caphbook.com/www.caphbook.com.cn

经 销 新华书店

发行部 (010)68371900 (010)88530478(传真)
(010)68768541 (010)68767294(传真)

零售店 读者服务部 北京宇航文苑
(010)68371105 (010)62529336

承 印 北京百花彩印有限公司

版 次 2007 年 1 月第 1 版
2007 年 1 月第 1 次印刷

规 格 889 × 1194

开 本 1/24

印 张 6

字 数 100 千字

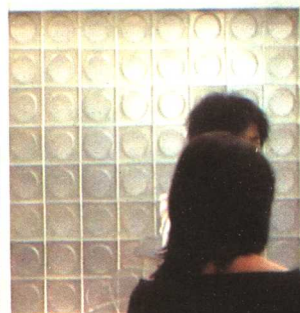
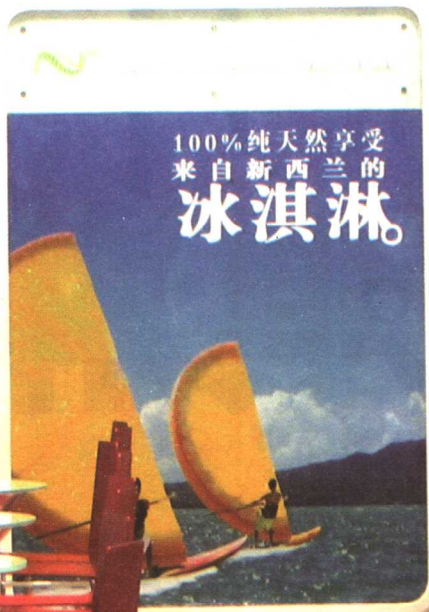
书 号 ISBN 978-7-80218-193-9

定 价 29.80 元

本书如有印装质量问题, 可与发行部调换



New Zealand



了不起的盖茨比
 作者：F. Scott Fitzgerald
 译者：王德威
 出版社：上海译文出版社
 出版时间：2011年1月
 定价：25.00元
 ISBN：9787532754358
 本书是F. Scott Fitzgerald的代表作，也是美国文学史上最伟大的小说之一。它讲述了一个关于梦想、爱情和财富的故事。

授权



龍

附錄



e

此为试读, 需要完整PDF请访问: www.ertongbook.com

前言

记忆里，炎热的夏天，5分钱一根的冰棍儿是孩子们最甜美的享受。

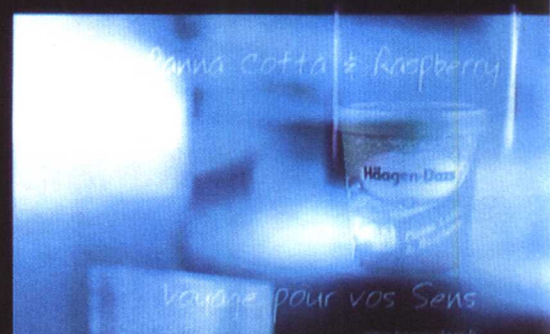
如今，五花八门、各色各味的冰淇淋随处可见，各种口味、造型、包装的冰淇淋在市场上都可以买到。冰淇淋以其美观的造型以及带给人们的冰爽与甜蜜的感受，越来越受到人们的喜爱，从过去单一的夏天消暑冷饮品逐步演变为四季享用的休闲食品。随着冰淇淋消费越来越休闲化、趣味化，冰淇淋市场将会得到进一步发展，其市场潜力不可小觑。

冰淇淋店投资门槛低，经营风险较小，但是利润却十分丰厚。投资创办一家冰淇淋店，不仅可以为自己开辟一条创业道路，也能为人们送去几丝清凉和甜美。

那么，开一家冰淇淋店需要作哪些准备？如何才能在激烈的市场竞争中保证赢利？本书不仅对目前的冰淇淋市场进行了详尽的分析，还介绍了冰淇淋的产生发展历史，冰淇淋原料和制作的相关知识，特别是对投资创办一家冰淇淋店所需的市场调查、选址定位、营销策略和经营技巧等进行了阐述，为你投资创业提供了十分具体和详细的指导。

Häagen-Dazs





目 录

第一章 认识冰淇淋 1

第一节 冰淇淋的起源和分类 1

- 一、正确区分六大冷饮品
- 二、冰淇淋的起源和发展
- 三、冰淇淋的分类

第二节 冰淇淋的口味及营养价值 5

- 一、市场流行的冰淇淋口味
- 二、冰淇淋的营养价值
- 三、常见冰淇淋制作方法

第三节 各国冰淇淋文化扫描 9

- 一、堪称艺术品的意大利冰淇淋
- 二、大众化的美国冰淇淋
- 三、顶级时尚的韩国冰淇淋

第二章 冰淇淋市场发展现状 15

第一节 我国冰淇淋市场发展现状 15

- 一、冰淇淋市场三分天下
- 二、产品系列化、包装和造型新奇化
- 三、“健康”冰淇淋成为主流
- 四、中低端市场竞争激烈

第二节 冰淇淋消费特点 21

- 一、消费季节淡化

- 二、品牌消费强化
- 三、消费群体集中
- 四、家庭消费扩大化

第三章 规划自己的冰淇淋店 27

第一节 冰淇淋店前期筹划 27

- 一、入行资格审视
- 二、冰淇淋店规模定位
- 三、加盟连锁还是独立经营
- 四、选择加盟品牌店的技巧

资料 部分加盟连锁商信息

第二节 市场调查及定位 40

- 一、市场调查的内容
- 二、常见的市场调查方法

资料 冰淇淋店市场调查问卷

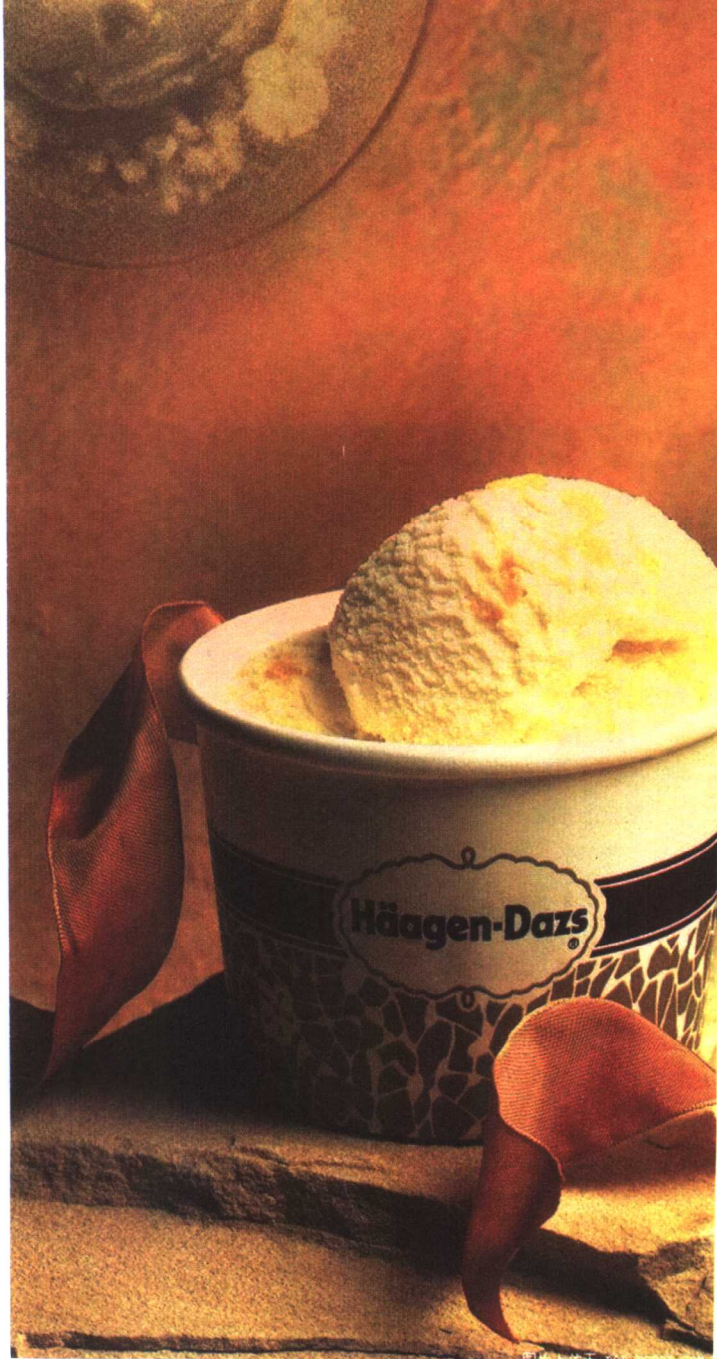
- 三、顾客群定位

第三节 资金预算及筹措 46

- 一、冰淇淋店的资金预算
- 二、冰淇淋店的经营费用
- 三、加盟店资金投向
- 四、常见的筹资方法

第四节 选址、命名与工商注册 49

- 一、冰淇淋店的选址
- 二、店铺选址注意事项



三、租房注意事项

资料 商铺租赁合同

四、为冰淇淋店起个吸引人的名字

五、办理许可证及工商注册

第五节 冰淇淋店的装修设计 59

一、冰淇淋店的外观设计

二、营造怡人的内部空间

三、渲染店内氛围



第四章 原料及设备采购 65

第一节 常用原料及采购注意事项 65

一、冰淇淋店常用原料

二、原料采购注意事项

第二节 冰淇淋制作设备及采购事项 70

一、冰淇淋店常用设备

二、其他常用小用具

三、设备采购流程

四、餐具采购注意事项

五、其他设备采购

第五章 冰淇淋店的经营管理 77

第一节 冰淇淋店的日常管理 77

一、招聘优秀店员

- 二、实施人性化管理
- 三、做好卫生管理工作
- 四、做好财务管理工作

第二节 冰淇淋销售服务技巧 81

- 一、店员的形象与语言
- 二、接近与赢得顾客的技巧
- 三、冰淇淋店的服务禁忌
- 四、突发事件的处理
- 五、注重赢得回头客

- 二、冰淇淋火锅
- 三、DIY 冰淇淋
- 四、开发健康冰淇淋
- 五、开发时尚口味冰淇淋
- 六、开发时尚星座冰淇淋

第四节 冰淇淋店的多种经营 111

- 一、经营各式冷饮
- 二、制作饮料的几大禁忌
- 三、经营刨冰饮品
- 四、各式甜品的经营及制作

第六章 冰淇淋店的营销策略 91

第一节 开业时的营销策略 91

- 一、冰淇淋的定价策略
- 二、给冰淇淋起个诱人的名字
- 三、冰淇淋店的开业推广

第二节 冰淇淋店的日常营销 97

- 一、冰淇淋店的营销秘诀
- 二、重视日常促销
- 三、促销活动注意事项
- 四、抓住节庆搞营销
- 五、哈根达斯的营销策略
- 六、陈先生的世界杯营销

第三节 做出自己的特色冰淇淋 103

- 一、油炸冰淇淋

第七章

克服冰淇淋店经营危机 121

第一节 冰淇淋店经营失败原因 121

- 一、独立经营冰淇淋店失败原因
- 二、加盟连锁店失败的原因

第二节 如何安然度过经营淡季 125

- 一、开展多种经营
- 二、提高服务质量
- 三、利用淡季小节日促销
- 四、减少支出

附录一 《中华人民共和国食品卫生法》 127

附录二 《冷饮食品卫生管理办法》 134

第一章 认识冰淇淋

第一节 冰淇淋的起源和分类

吃过冰淇淋的人很多，但真正了解冰淇淋的人却不多。倘若你真动了开家冰淇淋店的心思，那么和冰淇淋相关的知识是你需要认识和了解的。对冰淇淋的认识和了解越深入，你就会更深刻地体会到冰淇淋带来的味觉冲击和巨大魅力，并坚定在冰淇淋市场投资创业的信心。

一、正确区分六大冷饮品

什么是冰淇淋？正统的解释是：冰淇淋是以原乳、乳制品为主要原料，添加其他食品或食品添加剂后冷冻、硬化的产物。

冰淇淋含有大量牛乳成分，其脂肪含量在6%~12%之间，最高可达16%，蛋白质含量在3%~4%之间，糖含量在14%~17%之间。品尝冰淇淋，你会发现它具有浓郁的牛乳香味、口感细腻的组织状态、视觉鲜美的色泽、呈悬胶体状态的乳脂肪。同其他许多休闲食品相比，冰淇淋更容易消化吸收，所以冰淇淋是一种营养价值较高的食品。

目前市场上的冷饮品有六大类，分别是冰淇淋、雪糕、冰棍、雪泥、甜味冰和食用冰，其中比较常见的是冰淇淋、雪糕、冰棍三大类。

由于各地生活和消费习惯的不同，人们对冰淇淋的认识有一定的差异。在北方，人们将冰淇淋、雪糕统称为冰淇淋；南方某些地方，人们又将冰淇淋叫做雪糕。其实，雪糕、冰淇淋是两个不同的冷饮品种，它们之间有明显的区别。

雪糕是以砂糖、奶粉、鸡蛋、香精、淀粉、麦芽粉、明胶等为主要原料，经混合调拌、加热灭菌、均质、轻度凝冻、注模冷冻制成的带棒的硬质冷冻食品。根据国际乳业联合会（IDF）制定的标准，乳脂成分超过3%的食品称为雪糕，乳脂含量超过8%的食品称为冰淇淋；冰淇淋要求总固形物大于30%，而雪糕大于16%即可；冰淇淋中的脂肪、蛋白质含量分别不能低于6%和2.2%，雪糕仅要求糖的含量大于13%。



作为一种冷饮品，雪糕的性质介于冰淇淋与冰棍之间，在形态、口感上模仿冰淇淋，有乳制品的一些特点，但雪糕的原料质量远低于冰淇淋。雪糕又不像冰棍那么坚硬和味道偏淡，价位也较冰淇淋偏低。雪糕按成分可分为奶油类、咖啡可可类、水果类、果仁类等几十种。

冰棍是以饮用水、食糖等为主要原料，添加增稠剂、香料或豆类、果品等，经混合、灭菌等工艺制成的带棒的冷冻饮品。冰棍价格便宜，组织坚实，不易融化，清爽消暑，是常见的较受消费者喜欢的冷饮品种。国内比较著名的冰棍有伊利公司生产的“纯冰棱”和德氏生产的“舌头没了”等。

雪泥是以饮用水、食糖等为主要原料，添加增稠剂、香料，经混合、灭菌、凝冻或低温炒制等工艺，制成松软的冰雪状冷冻饮品。雪泥的制作和原料标准要高于冰棍，但一般厂家和消费者都把它归于冰棍类产品了。



甜味冰是以饮用水、食糖等为主要原料，添加香料，经混合、灭菌、灌装、冻结等工艺制成的冷冻饮品。甜味冰的产品标准比食用冰高（食用冰是以饮用水为原料制成的冷冻饮品），其要求必须含有7%以上的白砂糖，如宏宝莱的“牛奶沙冰”和“凉橙沙冰”等。

二、冰淇淋的起源和发展

关于冰淇淋的起源有多种说法。

西方的说法是，传说公元前4世纪左右，亚历山大大帝远征埃及时，将阿尔卑斯山的冬雪保存下来，然后把水果、果汁放在冬雪里冷冻，士兵食用后，可以大大增强士气。后来这种方法被继承下来，逐步发展出了现代冰淇淋。

在各种关于冰淇淋起源的说法中，最具说服力的是冰淇淋始于中国。

在古代，中国的帝王们为了消暑，冬天把冰贮存在地窖里保存，到了盛夏再拿出来享用。

唐朝末年，人们在生产火药时，发现硝石溶于水时，会吸收大量的热量，可使水降温结冰，于是发明出夏季制冰的技术。在莲子绿豆汤或薄荷百合汤中放入冰粒，是当时很流行的消暑饮品。

到了元代，聪明的商人们在夏季制作的冰中加入果浆和牛奶出售，这种饮品已经和现代的冰淇淋很近似了。

1292年，在马可·波罗游历中国后写的《东方见闻录》中，记载了他把在北京最爱吃的冻奶配方带回威尼斯，并在意大利北部流传开来的故事。1553年，这种工艺又由意大利厨师引入法国。就这样，东方的传统冰冻食品传入西方，并得到进一步发展，从而诞生了现代冰淇淋。



关于现代冰淇淋的起源，目前大家普遍接受这样一种说法。法国有一位皇后叫卡特琳，她总是要求厨师给她制作食品时来点儿新花样，厨师为此绞尽脑汁。1506年夏季的一天，卡特琳要吃冰冷饮。这位厨师突发奇想，在制作冰冷饮时，把奶油、牛奶和各种香料掺杂到水中，将它们冷冻成半固体状态，然后雕刻上花纹，装饰上花边……于是，真正的冰淇淋就这样诞生了。

冰淇淋在法国诞生后，很快就传入了英国、美国等国家。当时，由于开始大量使用浓缩乳、炼乳、奶粉等原料制作冰淇淋，冰淇淋制作成本较高，所以只有贵族才有权利享用。

1851年，一个美国人改变了只有贵族才能享用冰淇淋的状况。

在美国马里兰州的巴尔的摩，牛奶商人 Jacob Fussell 建立了专门用于生产冰淇淋的工厂，最早开始大量生产冰淇淋，实现了冰淇淋的工业化生产。随后，生产冰淇淋的新机器不断发明出来，如 1899 年出现的等质机，1902 年出现的循环式冷藏机，1913 年出现的连续式冷藏机等，使得冰淇淋的工业化生产在全世界得到迅速发展。

如今，冰淇淋受到越来越多的人们的热爱，在我国，带有异国情调的冰淇淋产品也大受欢迎，其销售量连续多年以高于 20% 的速度持续增长。现在，中国人对于冰淇淋的消费观念也日趋成熟，不仅是在炎热的夏季，四季食用冰淇淋已经被越来越多的人所接受，冰淇淋的广阔市场正在迅速形成。在这种形势下，开家冰淇淋店是十分有前景的。

三、冰淇淋的分类

冰淇淋按原料、配方的不同，可分为全乳脂冰淇淋、半乳脂冰淇淋和植脂冰淇淋三种；冰淇淋按产品的组织状态不同，又可分为清型、混合型和组合型三个类型。

清型是指配料中无颗粒或块状辅料的冰淇淋产品；混合型是在产品中加入颗粒状或块状辅料，如葡萄干、花生、草莓等制成的冰淇淋，这种冰淇淋在食用时有明显的添加物感觉；组合型冰淇淋不仅仅是单一的冰淇淋，而是和一种以上的其他冷冻饮品组合在一起，或是和巧克力、饼干、水果等类食品共同组成以冰淇淋为主体的冰淇淋，如脆皮冰淇淋、夹心冰淇淋等。

1. 全乳脂冰淇淋

这是营养价值最高的一类冰淇淋。制作这类冰淇淋，要求乳脂含量不低于 8%，不使用非乳脂原料，其中高档的冰淇淋，脂肪含量可达到 12%~16%。全乳脂冰淇淋配料中一般使用纯牛奶作为主要原料，然后加入奶油、糖、鸡蛋、各式果料、巧克力、咖啡等制成。

①清型全乳脂冰淇淋：不含颗粒或块状辅料的冰淇淋制品，如奶油冰淇淋、可可冰淇淋等。

②混合型全乳脂冰淇淋：含有颗粒或块状辅料的冰淇淋制品，如草莓奶油冰淇淋、胡桃奶油冰淇淋等。

③组合型全乳脂冰淇淋：主体全乳脂冰淇淋在产品中所占比率不低于 50%，和其他种类冷饮或巧克力、饼坯等组合而成的冰淇淋。如光明食品公司推出的“绝美冰淇淋”，它是在全乳脂香草冰淇淋表面涂以杏仁巧克力制成的，食用起来奶香味浓郁，是目前国内口味较



开家冰淇淋店 ICE CREAM SHOP

佳的组合型冰淇淋。另外，和路雪的“千层脆”也是比较知名的组合型全乳脂冰淇淋。

2. 半乳脂冰淇淋

一般使用乳粉作为制作冰淇淋的主要原料，乳脂在冰淇淋中的含量达到2.2%即可。其中可以用非乳脂原料如人造奶油、植物油脂等，脂肪含量大于或等于6%。

①清型半乳脂冰淇淋：不含颗粒或块状辅料的冰淇淋制品，如三元“绿茶口味冰淇淋”、“香草半乳脂冰淇淋”、“桔味半乳脂冰淇淋”等。



②混合型半乳脂冰淇淋：含有颗粒或块状辅料的冰淇淋制品，如宏宝莱“曲奇口味碗糕”。

③组合型半乳脂冰淇淋：主体半乳脂冰淇淋在产品中所占比率不低于50%，和其他种类冷饮品或巧克力、饼坯等组合而成的制品，如雅朝的“心感觉”，伊利的“千雪物语”、“雪派”等。

3. 植脂冰淇淋

植脂冰淇淋主要成分是水、糖、乳等。制作这类产品主要使用植物油和人造奶油，产品中一般不含或含有少量动物乳成分（如牛乳）。

①清型植脂冰淇淋：不含颗粒或块状辅料的冰淇淋制品，如光明的“大块奶”等。

②混合型植脂冰淇淋：含有颗粒或块状辅料的制品，如宏宝莱的“沙叮脆”等。

③组合型植脂冰淇淋：主体植脂冰淇淋所占比率不低于50%，和其他冷饮品或巧克力、饼坯等组合而成的冰淇淋，如伊利的“苦咖啡火炬”等。

另外，根据冰淇淋的冷冻硬度及冷冻温度不同，冰淇淋还可以分为软式冰淇淋和硬式冰淇淋两种。

软式冰淇淋是由软式冰淇淋设备对原料进行急速冷冻现场制作而成，产品温度一般为 $-6^{\circ}\text{C} \sim -8^{\circ}\text{C}$ 。软式冰淇淋一般是现做现卖，例如肯德基餐厅现场制作的圣代冰淇淋。

硬式冰淇淋在制作完成后，其产品温度一般为 -3°C 左右，制成后再放入急速冷冻箱内冷冻至 $-15^{\circ}\text{C} \sim -25^{\circ}\text{C}$ 。硬式冰淇淋可以存放较长的时间，并且可以进行长距离运输，所以各零售点销售的冰淇淋，大多是硬式冰淇淋。哈根达斯售卖的各式冰淇淋大多为硬式冰淇淋。



第二节 冰淇淋的口味及营养价值

随着生活水平的提高，人们对食品的要求不断提高。作为流行休闲食品之一的冰淇淋，也同样在不断发展，尤其是口味上的创新十分频繁。现在街头销售冷饮的冰淇淋摊点，主要经营那些大众口味的冰淇淋，比如奶油冰淇淋、香草冰淇淋、巧克力冰淇淋、果味冰淇淋等。作为市场的新入者，开设的冰淇淋店可以售卖软式冰淇淋，也可以售卖硬式冰淇淋，但无论哪种冰淇淋，冰淇淋店提供的口味和品种一定不能太单一。冰淇淋店既要满足绝大多数消费者的消费愿望，还要满足那些追求新奇和独特口味的消费者的消费愿望，只有这样，你才能得到更多消费者的喜欢和丰厚的经营利润，也只有这样，你的冰淇淋店才能在众多冷饮摊点争抢的冷饮市场里站稳脚跟。

一、市场流行的冰淇淋口味

奶味冰淇淋品种十分多样，比如有清爽、新鲜和鲜奶风格，即利用刚刚加热的新鲜牛奶制作的自然纯正的鲜奶冰淇淋；还有纯奶风味、口味纯正厚实的奶味冰淇淋，这种风味的冰淇淋目前也拥有越来越多的消费者；在中、低档冰淇淋中还有各种花式奶味冰淇淋，这类冰淇淋给人感觉很清香，而且余味悠长，很受人们的欢迎。在奶味冰淇淋中，香草奶味冰淇淋是最受宠的一种，也是现代冰淇淋的永恒主题。

果味冰淇淋可以说是最早诞生的冰淇淋，这种冰淇



淋至今也十分受消费者喜爱，如草莓、甜橙、苹果、葡萄、水蜜桃等口味的冰淇淋，销量十分不错。

目前，粮食类冰淇淋产品正日益受到消费者青睐，添加红豆、绿豆的冰淇淋市场销售一路看涨。国内各地冰淇淋热销区域，每年都有各式红豆、绿豆冰淇淋产品上市。如添加绿豆成分的蒙牛“绿色心情”冰淇淋，在国内各地都十分畅销，国际冷饮巨头雀巢公司在中国也推出了添加红豆、绿豆、芝麻等符合中国传统口味的冰淇淋产品。

除此之外，米香型冰淇淋、板栗口味的冰淇淋在国内局部地区也都拥有巨大的销量，特别是传统的粟米口味冰淇淋，日前在市场上又有重新抬头并且成为消费者新宠的趋势。香芋口味冰淇淋作为全国性的冰淇淋口味，各地对其味型风格偏好不同，南方消费者喜好蔬菜型，而北方则偏好奶味型。



坚果类口味更多被用来复配,常见的有咖啡、可可、花生、芝麻、核桃、红枣、板栗、榛子等。此外,其他坚果也正被创新性地添加到冰淇淋中,用来复配使用以增加冰淇淋的口味类型。

二、冰淇淋的营养价值

冰淇淋营养十分丰富,常被人们称为“冷饮之王”,这确实是名副其实的评价。

冰淇淋有美容、养颜、抗衰老、排毒等功效,是一种促进人体健康的营养食品。冰淇淋中含有大量的乳糖,有利于人体肠道内嗜酸乳杆菌的生长,维持肠道内正常的PH值,抑制有害细菌的生长。此外,乳糖还有助于钙和磷的吸收。冰淇淋含有丰富的维生素和人体所需的大部分营养,是人体能量与营养的良好来源。冰淇淋中还含有少量矿物质,一般每千克冰淇淋含有钙360毫克、钾98毫克、铁79毫克、碘32毫克,因此多食用冰淇淋对身体健康十分有益。

炎热的夏天吃不下饭该怎么办?冰淇淋就是最好的食品。其实不仅仅是夏天,无论什么季节,吃上一份甜美可口的冰淇淋,不仅是一种美妙享受,更是对身体营养的一大补充。

冰淇淋可以为人体提供足够的热量与维生素,常吃可补充纤维、钙质。专家建议,在身体微烧或没有胃口时,吃几支冰淇淋是一种迅速补充体力和降低体温的办法。冰淇淋对小朋友的诱惑力十分巨大,聪明的妈妈们在小朋友不吃饭时,偶尔改个方式以冰淇淋取代日常饮食,儿童同样能摄取足够的营养和热量。

冰淇淋还是一些病人的美食,外科手术病人如扁

桃体切除术后不允许进硬食的病人,就可以食用味美可口的冰淇淋。有些品种的冰淇淋含有人体不可缺少的维生素和矿物质,适合患有甲状腺亢进、贫血、骨病和维生素缺乏症的病人。某些病人则不适宜进食冰淇淋,如肝病、糖尿病、胃炎、结肠炎病人等,否则容易加重病情。

如今,很多消费者对食用冰淇淋仍有很大的认识误区,如认为吃冰淇淋会增加体重和导致发胖等,科学检验发现这种说法毫无根据。人们只要控制日常营养物质摄入标准,将冰淇淋列入日常饮食中的一项内容并不会导致人体发胖。

三、常见冰淇淋制作方法

冰淇淋好吃,制作起来并不复杂。冰淇淋主要是由鲜牛奶(奶粉、奶油)、鸡蛋(或鸡蛋粉)、蔗糖、水及一些添加剂制成的,其一般步骤是先将各种原料与水按比例混合均匀;如果添加蔬菜、水果等原料,要先经搅拌机搅拌成泥状,再将所有混合原料杀菌冷却;将混合原料放入冰淇淋机进行搅拌、均质与凝冻,就可以制作出各种口味鲜美的冰淇淋了。

