

开家

SWEETHEART

SWEETHEART

甜品店

SWEETHEART SWEETHEART

王增利 马 骥 / 编著

中国宇航出版社

走入甜品的世界 —— 演绎诱惑
温馨情调
抚慰味蕾
邂逅浪漫



ISBN 7-80144-771-9



9 787801 447715 >

ISBN 7-80144-771-9/F·069

定价：28.00 元

开家甜品店

王增利 马骥 编著



中国宇航出版社

图书在版编目(CIP)数据

开家甜品店 / 王增利 编著.

—北京: 中国宇航出版社, 2004.1

ISBN 7-80144-771-9

I. 开… II. 王… III. 饮食业—商业经营

IV. F719.3

中国版本图书馆CIP数据核字(2003)第123876号

出版 中国宇航出版社

发行 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 北京市和平里滨河路1号 邮编 100013
(010)68373103 (010)68373185 (传真)

零售店 读者服务部 北京宇航文苑
北京市阜成路8号 北京市海淀区海淀大街31号
(010)68371105 (010)62579190

承印 中科印刷有限公司

版次 2004年1月第1版
2004年1月第1次印刷

规格 889 × 1194

开本 1/24

印张 5

字数 100千字

书号 ISBN 7-80144-771-9/F·069

定价 28.00元

本书如有印装质量问题可与发行部调换

走入甜品的世界 —— 演绎诱惑
温馨情调
抚慰味蕾
邂逅浪漫











目 录

第一篇 甜品知识 1 3

第一章 甜品分类及鉴别

- 一、从饮食文化角度分类
- 二、从形态上分类

第二章 甜品文化 13

- 一、世界上最大的蛋糕
- 二、独具魅力的慕斯蛋糕
- 甜品故事



第二篇 开店指南 19 21

第三章 开店理念

- 一、以休闲类甜品为主要经营内容的甜品吧
- 二、以综合性西饼屋为主要经营方向
- 三、特许经营甜品店

第四章 市场调研 29

- 一、市场调查的目的
- 二、市场调查的内容
- 三、市场调查方法
- 四、市场调查步骤

第五章 开店规划 37

- 一、市场评估
- 二、产品和服务





- 三、组织结构
- 四、运作
- 五、营销策略
- 六、金融分析
- 七、风险分析



第六章 店铺选址 43

- 一、影响选址的重要因素
- 二、评估选址方案的方法
- 选址情况评判标准表 (参考)

第七章 资金筹措 51

- 一、计算开支
- 二、开业支出预算
- 三、筹措资金的渠道

第八章 开店手续 57

- 一、卫生许可证
- 二、食品从业人员健康检查、健康证明
- 三、排污申报登记手续
- 四、办理营业执照
- 五、税务登记手续
- 有关特许经营

第九章 店铺设计 65

- 一、基本要求
- 二、橱窗
- 三、甜品柜的陈列
- 四、店铺风格



第十章 有关设备 71

- 一、常用工具
- 二、设备

第十一章 甜品店的组合营销策略 77

- 一、甜品店的产品策略
- 二、甜品店的定价策略
- 三、甜品店的促销策略

第十二章 招募和培训员工 87

- 一、甜品店员工应具备的基本条件
- 二、员工培训

第十三章 开店必备 91

—— 甜品店开业后要注意的几个问题

- 一、树立坚定的信念
- 二、重视你的每一位员工
- 一、注重企业形象的树立
- 二、注重产品的质量及内涵
- 三、掌握扩张的速度
- 四、创立良好的经营环境
- 七、关注时尚动态



第三篇 成功案例剖析 95

- 一、好利来
- 二、凯丝恩贝 (KISS 'N BAKE)

附录

- 附录一 蛋糕通用技术条件
- 附录二 有关原料名词

第一篇

甜品知识

小孩子们喜欢光顾麦当劳、肯德基，因为那里除了有诱人的汉堡包、炸薯条外，还有款款心仪的冰激凌、奶昔等甜品作为“正餐”后的享受；而在甜品店里，年轻的女士们总是对绿豆沙、双皮奶、冰糖雪耳充满热情；男性同胞却乐于挑战新口味，甜品偶尔也会成为他们赞不绝口的食物；出外旅游，在倍感疲惫之后，来到琳琅满目的小吃店前，会不由自主地要找一点富有地方特色的食品，这时也自然不会错过尝尝当地风味甜品的机会——龟苓糕、鲜奶窝蛋……似乎每一次都能留给您无尽的遐想；而在热闹的生日 PARTY 上，切分生日蛋糕总会将祝福引入高潮。这就是甜品的魅力。

甜品的英文名称为Dessert，在西方是作为最后一道正餐，是一次盛宴的美丽句号。在中国，甜品的概念非常宽泛。甜品不仅仅有正餐中的小吃，如汤圆、拔丝香蕉、印度抛饼、椰子酥、南瓜饼等，还包括饮料中的咖啡、冰糖木瓜、奶昔以及零食中的小吃蛋糕、冰激凌等。甜品属于高糖类制品，虽然含有大量糖分，长期大量食用还会带来血糖升高、产生肥胖等不利因素，但因甜品在色、香、味、意、型等方面所拥有的独特魅力，依然赢得了消费者的广泛青睐，且多数甜品正逐渐成为休闲食品中的望族。除此之外，因甜品又可翻译为Sweetheart，富有“甜甜蜜蜜”、“喜气洋洋”之意，因而更加受到消费者的钟爱。



第一章

甜品分类及鉴别

甜品可以从多个角度进行分类。这里从三个角度对甜品进行分类，并精选经典和流行的品种予以详细介绍，以飨读者。

一、从饮食文化角度分类

从饮食文化角度，可以将甜品分为日式甜品、泰式甜品、中式甜品和西式甜品。

（一）日式甜品

又称为和风甜品。真正的和风甜品，能够还食品原料以本来面目和独特风味。和风甜品的特点是几乎不带一点人为改造的痕迹，连调味也是点到为止。看似简单平淡的甜品，细品之下，也会发现其中的深厚内涵。如果说食物能反映一个民族的个性，那么和风甜品就应该代表了日本民族以简约、淳朴为一切事物的最高标准的特征。日式甜品一般糖分含量较高。常见的品种有：

● 红豆糕 红豆是经常出现在和风甜品中的一种食材，常见的有红豆糕，比北京的绿豆糕略小一圈，朱砂



红的一小块，静静地躺在盘子里毫不起眼。用甜品叉轻轻切下一角放入口中，会感觉到难得的细滑。只有红豆内瓤细细沙沙的口感，没有一丝豆皮，没有一点渣子，入口即融，转瞬就消失在喉间。更难得的是，甜度掌握得那样出色，似有若无中不动声色地突出了红豆的本味。

● 红豆年糕汤 非常简单的一道点心，不过就是一碗煮得极软糯浓稠的红豆汤，汤里浸着两块以炭火烤得金黄微焦的日式白年糕，如此而已，但却令人刻骨铭心！红豆汤汁浓郁而甜馥，年糕淡远绵密里微带爽脆焦香，口感与味道上的对立与交糅，形成一连串各具个性却又彼此和谐共鸣的惊喜味觉体验。

（二）泰式甜品

酸辣味浓的泰国菜受到了喜欢挑战新口味的年轻食客的青睐。地处热带的泰国终年高温炎热，其菜品也热情似火——酸、重辣、重香，每每享用泰国餐，味蕾都会经受一番极大的“刺激”，而温润柔和、甜美可人的泰式甜点正是抚慰味蕾的佳品。泰式甜品中的名品，多出身皇室的御厨房，因此在制作上精致讲究、不惜工本，多由点心师傅以手工制作，有些甜品需经1小时以上的反复搓揉，才有出色的弹性与黏度。而且，泰国甜点师傅对甜品美感的追求丝毫不亚于日本师傅，他们或以鲜果为原型，捏塑出惟妙惟肖令人惊艳的糕点；或以蔬果及叶子编织雕刻出精美绝伦的甜点器皿，使泰式甜点呈现出热带特有的五色风情。

柔软香绵的泰式甜品离不开糯米、鸡蛋与各色蔬菜水

果，尤其不可或缺的是椰汁，几乎每一样甜品里都有椰香的存在，有的作为甜汤的汤底、有的糅入香韧的甜点之中、有的淋在甜点表面成为酱汁。为了让椰香更加浓郁，泰厨还经常在椰汁里加一点儿盐，美味会随即倍增。没有面粉、油脂，以蒸、煮方式为特色的泰式甜品少油腻，滋味温和，极具清新健康理念。

● 芒果糯米糕 年代悠久的传统经典甜点，是最常见的泰国家常点心。做法是以煮熟的糯米混合砂糖与椰奶，捏塑成形后，撒上绿豆与切丁或切片的芒果一起享用。

● 奶芋球 典型的泰式甜点，椰香与芋香交相辉映。做法是将糯米、玉米淀粉和芋头粒揉成的生面团分成一个个小球，用椰奶煮熟即可食用。椰奶中可加一点儿盐和糖。





