



SPECIAL RESTAURANT

开家

SPECIAL RESTAURANT

特色餐馆

SPECIAL RESTAURANT

SPECIAL RESTAURANT

马文丽 / 编著

中国宇航出版社



开家特色餐馆

马文丽 编著

江苏工业学院图书馆
藏书章



中国宇航出版社

图书在版编目(CIP)数据

开家特色餐馆 / 马文丽 编著.

—北京: 中国宇航出版社, 2004.7

(开店系列)

ISBN 7-80144-829-4

I. 开… II. 马… III. 餐厅—商业经营

IV. F719.3

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2004)第 055878 号

出 版 中国宇航出版社

发 行
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 北京市阜成路 8 号 邮 编 100830
(010)68768541 (010)68767294 (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 7 月第 1 版
2004 年 7 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 7-80144-829-4/F·073

定 价 28.00 元

本书如有印装质量问题可与发行部调换





为了一饱口福出外就餐，你会发现：
出现等座现象的大多是那些特色餐馆！







目录

前言 1

第一章 专业而卓越 3

——感受特色餐馆

- 一、个性十足的特色餐馆
- 二、特色餐馆，一项充满挑战的生意

第二章 为你的生意开个好头 15

——开业前的精心准备

- 一、理清你的思路
- 二、让你的餐馆与众不同
- 三、餐馆的装修技巧
- 四、后厨布局的学问
- 五、菜肴的艺术
- 六、试营业的准备工作还有疏漏吗

第三章 让你的餐馆保持常新 45

——餐馆产品和服务的创新技巧

- 一、菜肴的创新——一海鲜吃遍天
- 二、创新服务，让顾客获得舒心的感觉
- 三、创新客人用餐的环境

第四章 餐馆生存与发展的灵魂 75

——经营管理的学问和技巧

- 一、厨房管理的技巧
- 二、用现代手段加强营销
- 三、特色餐馆必备的经营理念

第五章 让你的餐馆在竞争中胜出 95

——有关开业的金点子

- 一、以独到的眼光寻找顾客
- 二、优秀的经营管理创造顾客
- 三、最后忠告：成功躲开陷阱
- 四、送给经营者的几句话

第六章 特色餐馆成功案例 105

——功德林饭庄与佛门净素菜肴

附录 中国饭店（餐饮）业职业经理人资格标准



前言

“民以食为天”，吃的基本需求造就了历经几千年而魅力不减的餐饮业。如今的餐饮业，已形成了豪华高档的酒楼、方便快捷的中西快餐、标新立异的特色餐馆“三足鼎立”的局面。在激烈的餐饮大战中，“众口”也越来越“难调”，吃出特色、吃出品位、吃出文化、吃出健康成为众多消费者的希望。

华灯初上之时，正是餐馆张灯结彩、喜迎宾客的高峰期，一些餐馆往往店外车满，店内座满，而另一些则生意萧条。如果留心一下，你会注意到，出现“等座”现象的大多是那些很有特色的餐馆。顾客为什么要忍着饭菜飘香、觥筹交错的诱惑，饥肠辘辘地在一家餐馆前久久等候？这或许就是特色餐馆值得骄傲的地方了。很多人为了尝尝这家餐馆的特色菜，不惜从东城跑到西城；也有不少人为体验那家餐馆特别的情调，早早就预订好座位；当然还有人特意走进某一家餐馆，是为了满足猎奇的欲望……在繁华喧嚣的都市中，脚步永远匆匆的人们，总希望找到有特色的餐馆，休憩放松，并且一饱口福。

“千里莺啼绿映红，水村山廓酒旗风”。聪明的商家早就把握了顾客的这种心理，特色餐馆的招牌不仅在现代都市争奇斗妍地打出来，而且依靠天时、地利、人和，正吸引着越来越多的回头客。这番红火的景象打动了越来越多的餐饮业经营者，他们都在琢磨：我也来开家特色餐馆？

特色餐馆以“特”取胜，也为“特”而犯难。仅凭一手独家绝活已经远远不能胜任激烈的竞争了。说白了，现代餐饮市场实际上是一个智慧、魄力与能力同台竞技的大舞台。每一家餐馆的经营者都在费尽心血、绞尽脑汁，盘活“餐馆”这盘大菜。没有敏锐的市场预测，没有深思熟虑的规划，没有智慧的头脑，想要永远屹立潮头恐怕很难。

所以，当你打算开家特色餐馆，实现创业梦想时，不要忘了翻翻这本书，它能对你在这场智慧的较量中提供一定的帮助。

硬 逸 善 齋

9



第一章

专业而卓越

——感受特色餐馆

一、个性十足的特色餐馆

徜徉在都市的大街小巷,那些装饰风格与众不同的餐馆总会走进你的视线。如果你走进去,新奇会增添几分。除去外表特立独行外,这类餐馆的内部环境独具特色,服务形式耳目一新,特别是风味菜品让人满口生香,这些餐馆就是我们所说的特色餐馆。中国的餐饮业发展到现在,特色餐馆在数量扩张和发展势头上让人瞠目,在竞争激烈的餐饮业格局中已经独占鳌头。人们形容中小规模的特色餐馆是“别看我个头比你小,我的人缘比你好”。特色餐馆通常拒绝向大规模、高档次发展,而多以开连锁店的形式扩张势力。特色餐馆的“低门槛”,加上自身散发的独特魅力,让消费者情有独钟。不管你是求“吃饱”还是求“享受”,在这里都能得到一定的满足。这样,特色餐馆成为“最受消费者喜爱”的场所也就不足为奇了。

说到中国的餐饮业抑或中国的餐饮文化,北京有其代表性。北京是餐饮业发展的风水宝地,此话一点不为过。古老而现代的北京犹如一个大熔炉,把全国各地乃至世界各国的餐饮门派悉数包容。街头林立的餐馆只要善于经营,一般都如门前飘摇的红灯笼一样红红火火。不仅如



此,在北京这个人文底蕴深厚的城市里,餐馆的品位也多少少和文化搭上了边。不过,投资餐饮业的人也不要被这红火劲儿给迷住了眼,餐饮市场如同大浪淘沙,不管你是老字号也好,民族地方风味也好,异域风情也好,没有一个是一成不变的,不是旧貌换新颜,就是后浪推前浪,要么只能“化作春泥更护花”。可以说,餐馆无时无刻不在经受着竞争的残酷洗礼,谁能留下,谁就是精华,京城异彩纷呈的餐饮市场就是这样被装扮出来的。

有个性,不随大流,是笔者对京城餐馆最深的印象。因为有个性,要见识这些声名在外的特色餐馆,不但要到人气最旺的商业中心,还得在小胡同里转来转去。真正的食客总是这样执着,繁华的闹市里不怕等,幽深的小巷里不怕找,他们总能慕名而来、寻迹而至。这不禁让人感叹,特色餐馆真是魅力无限啊。

特色餐馆从种类上可以分为中式餐馆和西式餐馆两大类。西式餐馆多以情调和主题为特色,而中式餐馆的特色相对要复杂得多,而且还有某些餐馆以中西合璧出名。本书主要介绍中式特色餐馆。

特色餐馆大多奉行“专业而卓越”的经营理念,它们可以靠细节取胜、靠情节取胜、靠主题取胜。相反,“小而全”、“小而杂”容易湮没特色,落入平庸。因此,北京的特色餐馆大都个性十足。

乡土味的特色餐馆

这类餐馆受到人们的欢迎是很容易理解的。北京走向现代化的步伐一日千里,“返璞归真”、回归自然、感受和谐是现代都市人的一种追求。民间的一草一木、一缸一瓦、一街一巷,都会拨动他们心底那根情感的心弦。如果

有人在这方面做点文章,很容易做出特色来。被誉为新派川菜操作革命的“巴国布衣”之所以写下了“一个企业救活一个行业”的神话,就在于它以民间和自然格调取代了雕琢与粗陋,让传统的大众餐饮开始具有了民俗文化的特征。京城一家“巴国布衣”,从外表看,采用的是很多川菜馆都有的飞檐阁楼样式,数盏串红灯笼随风摇曳,荡漾着喜气与祝福,不过可不要因此把它和其他餐馆混为一谈。只要你走进店内,就会脱口而出一句话:果然有个性。在这间典型的四川民居内,正对门口用一道墙隔出一间客厅来,高雅舒适的沙发围成一圈,墙壁上悬挂着精致的油画,几台茶几,有花草做伴,俨然一个现代小型沙龙。往其他地方看,则是另一洞天:墙壁上装饰着一些四川乡下才能见到的小玩艺,像木框镶嵌着的黑白画。进到里面更觉豁然开朗:木质的桌椅、木质的柜台,旧而不陋。整体风格统一,却没有一般小店子在装修上繁琐重复之病。酒楼饭肆里也有美好的享受,这正是现代人所看重的一点。



美 炉 村

海淀有一家以土鸡土鸭为招牌的赣菜馆，布置也充盈着乡间泥土的味道。如果说古朴的方桌椅没有什么新鲜感的话，木质门却是颇有“特色”。仔细观察，上面好像有信手涂鸦，甚至还有火烧的痕迹。一问服务员才知道，这些门都是民间收集来的“宝贝”，墙上展出了一些陶器，一间小屋里摆放着一个大型根雕。除去这里的特色菜——土鸡土鸭，摆上餐桌的还有清爽的雪菜，店家亲手制作的腊肠，铁板蒜香鲈鱼除去了鱼翅，味道极其鲜美。在川菜馆和湘菜馆林立的北京，赣菜也有它独特的魅力。

还有一家粗粮馆，因采用玻璃顶而别具一格，刻意营造出了一种农家小院的气氛。那里所有的装饰品、灯具等，都与农家有关。院中心一大串黄灿灿的老玉米棒垂挂下来，几个靠墙的玻璃柜分层装满了各种谷物，鲜红的几串灯笼和前台上方的帷幔，把农家人丰收的喜悦之情表达得淋漓尽致。

田园式的特色餐馆

“回归自然”是疲惫的都市人内心的呼唤，空气清新、景色优美的田园，吸引着大批都市客人流连忘返。于是有人便在这上面费心思，能否给都市人创造出一个融多种生活情调于一体的休闲场所？这样的地方已经出现了，北京

兵海乡间小院就是一例。这个乡间小院落以饮食文化和民俗文化为特色。他们特聘民俗专家做顾问，在环境装饰、菜肴设计和曲艺表演上不断创新。其独有的风格引来了许多摄影工作者，以此作为特约摄影场地。置身小院子，看到的是大幅的年画、火红的“福”字渲染出的吉祥氛围。石磨、古井，身着特色服装的服务员，加上悠扬的二胡、扬琴演奏，精彩的京剧伴唱……顾客置身其中，会有耳目一新、亲切自然的感觉。

更具魅力的是餐厅内的六个雅间。主人别出心裁地给它们分别命名为“猎户厅”、“婚俗厅”、“农户厅”、“脸谱厅”、“民俗厅”和“布贴厅”。“猎户厅”、“农户厅”让人仿佛来到了北方农村；“布贴厅”则引起你对江南水乡少数民族的向往；“脸谱厅”、“民俗厅”和“婚俗厅”则离我们的生活更近，“冰糖葫芦”的叫卖声似乎就回响在耳边，怎能不油然而生那浓浓的怀旧之情？

北京一家川味火锅美食城设计为一个占地700多平方米的园林建筑，几十盏风中招摇的大红灯笼摇来了巴蜀古风。砖墙、布画、木椅，看似无奇，却显示出独特的风情。觥筹交错，酒酣耳热之时，耳边不时传来服务员风韵十足的四川方言，再抬头看看藤编吊灯，扎染布画，又怎不让人置身于遥远的蜀乡。



文化味的特色餐馆

近些年来，外来菜系冲击着北京本帮餐饮业。本帮菜的前途和特色在哪里呢？“北京菜”素有荟萃百家、兼收并蓄、风味独特之美誉。其实，老北京人还是习惯吃原汁原味的本帮菜，而外来人口虽占人口的多数，却对北京饮食向往不已。顾客的心理就是这样。老北京的怀旧和外地人吃新的心理，给本帮菜系的发展提供了很好的发展空间，那些能够保留老北京风味的餐馆还是非常火的。除了原汁原味的地道菜外，布局、装饰等细节也是吸引顾客的重要因素。

经营北京传统名吃为主的“家福楼”，以“左邻右舍”为主题的布局，让人感受到了老北京四合院那股浓浓的亲情。而采用叫堂、跑堂方式服务，更能体现老北京饮食文化的特色。身着对襟马褂、肩搭白毛巾的小伙计们端盘送菜，端茶倒水，忙得不亦乐乎，光是那古色古香的大茶壶就足以让人重回逝去的年代……

饮食上升到文化，是一种进步的象征。顾客在吃新的同时，也渴望能够吃出文化，吃出品位。所谓“三分吃饭，七分吃文化”嘛，于是各家餐馆开始“卖文化”。谁把文化做得有声有色，恰当贴切，谁就能赢得顾客。如谭根院石坊、老院子、孔乙己酒店等就是其中的佼佼者。

北京人比较接受和认同的是和文学名著、历史风物有关的餐馆。到孔乙己酒店看看，黑色的木栅门、白底黑字的店名，与醒目的邻居比起来，显得随意、不修边幅。推门进去，一股浓郁的书卷气会扑面而来：正对门是一间木阁子，安放鲁迅先生的头像雕塑，下面放着几本先生的著作，木阁子背面是绍兴风情的书画。仅这些，就足以让一个对鲁迅先生怀有敬慕之情的人爱上这里。餐厅装修成旧时江南水乡的模样，几张大圆桌和几张小方桌规矩地摆放在不大的厅堂内。这里的特点要在装饰的细节里去发

现：东面墙头挂着一艘绍兴常见的乌篷船，古老的曲柜立在一个角落里，柜台古色古香……哎，唯一少的就是来买茴香豆的孔乙己了。昏黄的灯光给江南水乡韵味的厅堂增添了温馨和静谧。来这里的客人一般都会先让茴香豆和绍兴黄酒端上来。香脆的茴香豆，配以温热的黄酒，“咯崩”一声，给新奇增添了几分快意。尤其是在下午，阳光斜斜地照进来，在古朴的餐盘里摆上绍兴醉虾、绍兴醉蚶、桂花甜藕、四鲜烤麸等精致的菜肴，聊天也好，谈心也好，都让人感叹，原来时光也可以这样充满温情。

鲁迅先生的生花妙笔，不仅出了个孔乙己酒店，还使咸亨酒店名声远扬。创建于清光绪甲午年间的咸亨酒店，曾是鲁迅本家开的一家小酒店，因鲁迅先生的文章而闻名于世，现在成为绍兴一景。咸亨酒店的一些分店不仅秉承了这家绍兴老店的风格，保留了具有咸亨特色的招牌、曲柜、孔乙己像、木雕，以及反映绍兴风土人情的各类书画，干菜焖肉、茴香豆、臭豆腐、霉菜梗、太雕酒等招牌菜。根植于水乡、酒乡、鱼米之乡的美食更让人开怀畅饮，几碟绍兴家常小菜，一壶温热绍兴老酒，以风俗入菜、以文趣下酒，别是一番滋味呢。

