

◆ 开店创业系列 ◆

创办

西饼屋

高江峨 主 编



中原农民出版社



ISBN 7-80641-827-X



9 787806 418277 >

ISBN7-80641-827-X/F · 050

定价：12.00 元

◆ 开店创业系列 ◆

创 办

西  
饼  
屋

高江峨 主 编



中原农民出版社

## 本书编委会

|     |     |    |     |
|-----|-----|----|-----|
| 高江峨 | 程丽贤 | 任洪 | 杨艳  |
| 王英一 | 钟媛  | 肖斌 | 李梦惠 |
| 王雅丽 | 任雪梅 | 孙浩 | 肖瑞  |

### 图书在版编目(CIP)数据

创办西饼屋/高江峨主编. — 郑州: 中原农民出版社,  
2005. 1  
(开店创业系列)  
ISBN 7-80641-827-X

I. 创… II. 高… III. 糕点 - 饮食业 - 商业经营  
IV. F719.3

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2004)第 106743 号

---

出版社: 中原农民出版社(地址: 郑州市经五路 66 号)

电话: 0371-5751257 邮政编码: 450002)

发行单位: 全国新华书店

承印单位: 河南第二新华印刷厂

开本: 890mm × 1240mm

A5

印张: 6

插页: 2

字数: 93 千字

印数: 1-5000 册

版次: 2005 年 1 月第 1 版

印次: 2005 年 1 月第 1 次印刷

---

书号: ISBN 7-80641-827-X/F·050

定价: 12.00 元

本书如有印装质量问题, 由承印厂负责调换











# 西 饼





|      |     |    |  |
|------|-----|----|--|
| 责任编辑 | 冯成奇 |    |  |
| 责任校对 | 王学莉 |    |  |
| 美术编辑 | 杨柳  |    |  |
| 封面设计 | 钟媛  | 肖斌 |  |
| 插图   | 谭克  | 李焱 |  |
|      | 田成  |    |  |
| 摄影   | 王彦  |    |  |



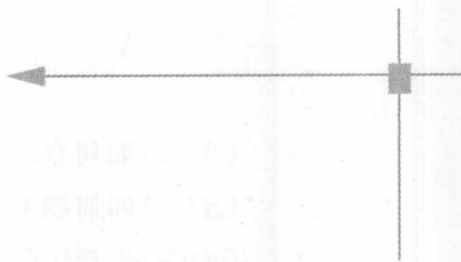


当今店铺生意竞争越来越激烈,但消费者的需求与品位也在提高,店家都在按流行趋势营造出自己的特色。有的以它的环境取胜,有的以它的装饰设计风格取胜,有的靠物美价廉而取胜,聪明店家都会让人耳目一新。可别看这小小的生意,若想在此占据一席之地,首先得靠商品的质量和优质服务来取胜。

朋友们想开店,免不了总要东奔西跑,几个月下来仍是一头雾水——摸不着门。为了让读者朋友少走弯路,留下时间多赚钱,我们设身处地为未开过店的人量身订做了这本书。只需两三个小时让你读懂读通,快速掌握相关知识,读完后,剩下的时间你只需分头办手续,做好各项准备开张吧。让你用最少的资金得到最大的收益。读者朋友,看你的了!

编者

2004年8月



创  
办  
西  
饼

星

## 一、筹备开个西饼屋

- (一) 开个西饼屋行不行? ..... 1
- (二) 开个什么经营形式的西饼屋? ..... 5
- (三) 怎样为西饼屋选址? ..... 10
- (四) 西饼屋筹备开业十二步的内容有哪些?  
..... 14
- (五) 开店资金怎么筹集? ..... 17
- (六) 租赁店铺时要注意什么? ..... 20
- (七) 如何装修西饼屋的外观门面? ..... 29
- (八) 西饼屋的内部装修都有哪些? ..... 31
- (九) 西饼屋商品陈列的原则与方法是什么?  
..... 34
- (十) 西饼屋装修怎么查找隐患? ..... 36
- (十一) 怎么起个过目不忘的店名? ..... 38

- (十二)如何合法正规开店? ..... 41
- (十三)如何制造开业前的轰动效应? ..... 43
- (十四)生产车间及设备的要求是什么? ..... 46

## 二、西饼屋的营销

- (一)为什么说西饼屋应诚信经营? ..... 51
- (二)如何走品牌营销之路? ..... 57
- (三)如何掌握西饼屋的核算方法? ..... 58
- (四)西饼屋有效促销方法有哪些? ..... 61
- (五)应该怎么做才能赢得顾客的忠诚? ..... 65
- (六)西饼屋实用促销小窍门有哪些? ..... 71

## 三、西饼屋的管理

- (一)老板应具备什么个人素质和管理能力?  
..... 76
- (二)老板提高工作效率的方法有哪些? ..... 78
- (三)店员必备的素质是什么? ..... 80
- (四)对店员应该做哪些基本培训工作? ..... 82
- (五)人性化管理的要点有哪些? ..... 84
- (六)西饼屋管理的“五常定律”是什么?  
..... 88
- (七)如何做好西饼屋个人的卫生管理工作?  
..... 91



|                      |    |
|----------------------|----|
| (八) 如何管理西饼屋的环境及操作卫生? | 91 |
|----------------------|----|

#### 四、西点制作

|                        |     |
|------------------------|-----|
| (一) 西点制作中常用专业名词和术语是什么? | 96  |
| (二) 西点制作都需要哪些基本原材料?    | 105 |
| (三) 西点食品主要原料的营养价值有哪些?  | 112 |
| (四) 怎样制作小西点?           | 116 |

#### 五、面包的制作

|                        |     |
|------------------------|-----|
| (一) 制作面包的主要成分是什么?      | 122 |
| (二) 制作面包的添加剂有哪些?       | 127 |
| (三) 面包质量的评价标准是什么?      | 129 |
| (四) 面包的加工配方及生产工艺流程是什么? | 131 |
| (五) 面包制作中的两个关键步骤是什么?   | 135 |
| (六) 成品面包会出现什么不良情况?     | 146 |
| (七) 面包生产技术疑问有哪些?       | 151 |

创  
办

西

饼

星

## 六、蛋糕的制作

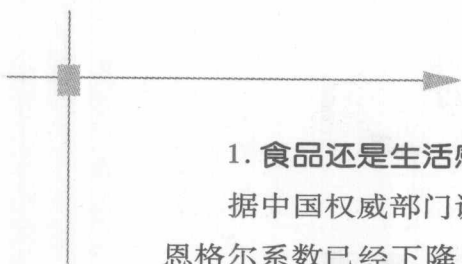
- (一) 蛋糕制作的原、辅材料有哪些? ..... 155
- (二) 蛋糕制作的配方及工艺流程是什么?  
..... 159
- (三) 制作蛋糕时易出现的问题是什么?  
..... 163
- (四) 如何掌握蛋糕制作中的关键? ..... 166
- (五) 蛋糕制作的疑难问题有哪些? ..... 168

## 一、筹备开个西饼屋

### (一) 开个西饼屋行不行?

人们无论是到超市还是去逛街,都会闻到一阵阵飘来的烘焙的香味。许多人都会循味而去,买上一块蛋糕或面包以饱口福。走在川流不息的大街上,随机抽样调查过往人群,询问他们近一个星期是否去西饼屋或面包房购买过面包、蛋糕类的食品,大多数人会点头称是,至少会有许多人去超市面包货架买过面包、蛋糕等做早点的食品。尤其是儿童、学生及女性成了西饼屋主要消费人群。

“西饼”为西方舶来食品,包括面包类、蛋糕类及西式点心等。“西饼屋”顾名思义,为经营“西饼”的固定场所。从上海滩的“红房子”、“起士林”西点至今,西饼业在中国已有几十年的发展历史了。尤其经过近十几年的发展,现在,不管是在繁华的大城市,还是在中、小城市,甚至在县、镇都可以看到西饼屋或面包房。这种充满异域风格的西饼屋以独特的装修风格及经营特色与中式传统糕点平分秋色,西饼,已进入中国普通家庭,成为人们美味饮食中的一部分。



## 1. 食品还是生活感受

据中国权威部门调查,去年我国城镇居民消费的恩格尔系数已经下降  $1/3$ , 标志着人们的食品消费已愈来愈少,而投入在其他方面的消费比例却上升,这说明,人们的生活水平在提高,以简单传统的食品填饱肚皮的时代已过去,人们更加注重食品的营养与健康,把食品的安全性放在第一位。安全、营养、方便、美味已成为食品生产的四大要素,人们的膳食结构已呈现出品种和口味多样化的趋势。

(1) 美味的食品。面包松软可口,口味多样,易于消化,尤其是西式糕点经过烘焙的香味,是中国传统食品所不具有的。

(2) 丰富的营养。传统的稀粥、咸菜或大饼、油条,因其品种单一,制作、购买费事,逐渐被面包替代。高纤维面包的主食面包、五谷杂粮主食面包、早餐面包、低热量面包等的需求量日趋增长。人们选择面包及西式糕点已不再是追求生活情趣,而是成为餐桌上的主食之一。

## 2. 吃食,还是吃文化

(1) 浓郁的异域风情。西饼店的装修一般都非常西化,风格浓郁,店堂明亮,且购物环境优雅,人们在这里购物、休闲,常常感受到的是超值服务。尤其是到了西方的传统节日,布置一新的店堂和戴着店铺标识纸冠的店员,都让人们感到西方文化张扬的个性。



(2)内涵的丰富文化。西点中仅蛋糕类就有艺术蛋糕、节日蛋糕、情人蛋糕、特色蛋糕等,尤其是生日蛋糕,就其形状及颜色,就是一件艺术品,上面再写上温馨的话语,呈现出西方文化的特色,经过十几年的发展,主题蛋糕已成为中国百姓的习惯消费食品。

人们购买蛋糕等西点,不光是吃,更多的是作为休闲消遣的内容之一。随着现代生活节奏的加快,清洁卫生、方便简单的西化饮食习惯将被越来越多的人接受,为西饼业创造了广泛的发展空间。

### 3. 市场份额谁占有

据国内权威机构调查表明,我国目前只有几万家西饼企业,可这几万家西饼企业在 2003 年创造了 600 多亿元人民币的销售额。中国烘焙协会经过调查指出,我国现在平均 10 万人才有一家西饼店,而同为以大米及少量面粉为主食的日本 7 000 人一家,韩国 9 000 人一家,新加坡 1.1 万人一家,和我们饮食相同的香港为 1.47 万人一家,台湾地区 1.36 万人一家。

据业内人士介绍,目前行业整体发展情况良好,市场运营平稳,产品花色品种繁多,品质优良,2004 年前半年统计,糕点业产量近 40 吨,同比增长近 10%。

从国内 20 年的西饼发展历史看,现在的西饼及西饼技师最早是由香港进入广东,再由广东逐渐向北方发展的。在激烈的竞争中,南方的西饼市场围绕广州、上海、武汉 3 个城市逐步辐射开来,并已形成自己