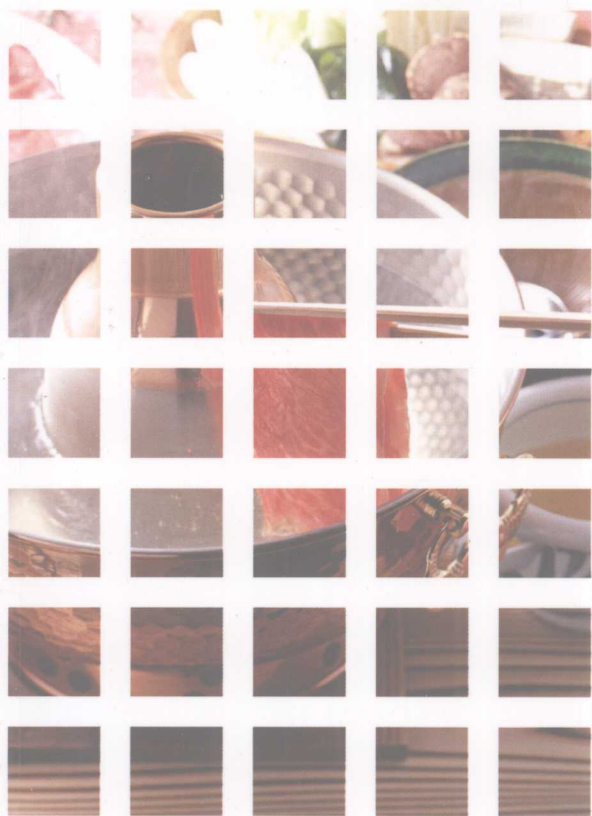




马传峰◎编著

第 一 次 开 火 锅 店

DYICIKAIHUOGUODIAN

如何选择适合火锅店的黄金宝地？

如何确定火锅特色？

开店后如何确保生意兴旺？



化学工业出版社

第一次开火锅店

DIYICIKAIHUOGUODIAN

马传峰◎编著



化学工业出版社

·北京·

本书以“手把手”的方式向读者介绍了开火锅店的前期规划、选址、手续办理流程、店铺设计及人员管理等必备知识，并附成功案例分析。

图书在版编目(CIP)数据

第一次开火锅店/马传峰编著. —北京: 化学工业出版社,
2009.2

ISBN 978-7-122-04349-8

I. 第… II. 马… III. 餐厅-商业经营-基本知识 IV. F719.3

中国版本图书馆CIP数据核字(2008)第198288号

责任编辑: 张彦 王蔚霞
责任校对: 战河红

装帧设计: 北京水长流文化发展有限公司

出版发行: 化学工业出版社(北京市东城区青年湖南街13号 邮政编码100011)
印 装: 北京画中画印刷有限公司
720mm×1000mm 1/16 印张6 字数95千字 2009年5月北京第1版第1次印刷

购书咨询: 010-64518888(传真: 010-64519686) 售后服务: 010-64518899

网 址: <http://www.cip.com.cn>

凡购买本书, 如有缺损质量问题, 本社销售中心负责调换。

定 价: 29.80元

版权所有 违者必究



前言

随着中国经济的腾飞，餐饮业迎来了又一个历史繁荣期，而“火锅”这一餐饮形式，以其独有的特点和灵活性，成为这个朝阳产业中的佼佼者，人们对火锅的需求越来越多，“火锅热”方兴未艾。投资火锅店，成为许多投资者关注的热点。

但是，面对热门的火锅市场，如何开一家火锅店？开一种什么形式的火锅店？开店后如何确保取得效益？虽然这一系列问题并没有太多的技术含量，但是毕竟隔行如隔山，对于第一次开火锅店的投资者们，这些问题如大山一样挡在了面前，无法逾越；又如大海般深广，使其不敢涉足，只能临渊羡鱼。

本书正是从开办火锅店的角度出发，深入浅出地介绍了开办火锅店的一系列准备工作。本书分两篇，第一篇讲述了火锅文化，目的在于增加读者对火锅的认识；第二篇是开店流程，包括火锅市场调查、店铺的选址、资金筹措、汤卤及原料加工等。书末介绍了一个火锅企业的成功经验，以供投资者借鉴与学习。

本书在编写过程中，始终坚持以理论为指导，以实用性和可操作性为中心，争取成为准备投资火锅店人士的行动指南。

本书在编写过程中得到了众多业内人士的帮助和支持：姚泉、王露、马娟、刘述云提供了大量的文字内容；黄毫、蔡磊负责了图片的拍摄；在编写过程中，还得到了刘炳生、史汉麟、谢民、刘有峰、刘明等人的大力支持，在此表示衷心的感谢。

本书图片由北京南洋香叶火锅协助拍摄，并在案例的撰写上给予了大力的帮助，在此表示特别的感谢。

由于能力有限，书中不足之处在所难免，敬请广大读者朋友们给予批评指正（wcf139@163.com）。

马传峰

2009年3月



目录

CONTENTS

第一篇 火锅知识

第一章 火锅店的类型及行业分析

一、火锅店的类型 /2

豪华型 /2

大众型 /2

风味型 /2

自助型 /3

二、火锅店的经营形式 /3

独立经营 /3

合伙经营 /4

特许经营 /4

三、餐饮市场分析 /5

行业发展不平衡性仍旧存在 /5

中式快餐后劲彰显 /6



第二章 火锅文化

一、火锅的历史演变 /7

火锅源头在哪里? /7

我国火锅的发展 /7

火锅的美丽传说——拨霞供 /9

器皿变化少, 白铁锅普遍 /9

燃料变化一日千里, 调味秘方独门保密 /9

火锅的另类表现——涮肉 /10

重庆火锅历史演变 /11

品味成都火锅文化 /14

把火锅涮出花样来 /14

二、国外火锅文化 /16

印度 /16

朝鲜 /16

韩国 /17

泰国 /17

日本 /17

瑞士 /17



第二篇 开店流程

第三章 前期市场调查

创业感悟 /19

一、火锅市场调查 /20

对火锅市场的影响因素 /20

客源的调查分析 /20

二、市场调查的目的 /22

三、市场调查的内容

消费者 /22

竞争 /23

产品 /23

成本 /23

销售渠道 /23

无法控制的因素 /24

售后 /24

四、市场调查方法 /24

问卷法 /24

访问法 /24

观察法 /25

五、市场调查步骤 /25

明确调查目的 /25

制定实施计划 /25

六、火锅市场的划分 /26

划分要求 /26

划分种类 /27

七、火锅市场的定位 /27

不同标准的火锅店分类 /27

价格与经营策略 /27

第四章 开店总体规划

一、火锅店规划设想 /29

二、火锅店规划内容

市场评估 /30

产品和服务 /30

组织结构 /30

运作 /30

营销策略 /30

金融分析 /30

风险分析 /31



三、火锅店规划步骤 /31

第五章 火锅店的“黄金宝地”

专家选址心得 /32

一、火锅店选址的总体原则 /33

火锅店选址的区域因素 /33

火锅店选址的原则 /33

火锅店的选址与布局 /33

二、影响选址的重要因素 /34

地区文化 /34

地区气候 /35

地区税收政策 /35

离原材料和消费者的距离 /35

消费群体 /36

场所大小 /36

场所成本 /36

营业时间 /37

周围竞争状况 /37

水电网络等设施状况 /38

三、评估选址方案的方法 /38

因素比重法 /38

权益平衡分析法 /39



第六章 筹措开店资金

一、计划开支 /40

二、开业支出预算 /41

开店手续费 /41

设备投资 /41

原材料、包装材料支出 /41

场地费用支出 /41

人力费用支出 /41

必备器具支出 /42

开业支出 /42

广告 /42



三、筹措资金的渠道 /43

银行贷款 /43

投资机构 /44

合伙经营, 建立股份制公司 /44

第七章 开店手续

一、办理卫生许可证 /45

所需资料 /45

基本卫生、设施要求 /46

发放食品卫生许可证的基本条件 /47

办理时限 /47

二、从业人员健康证明 /47

三、排污申报登记手续 /48

四、办理营业执照 /48

申办公司需提交材料 /48

除公司以外的企业法人营业执照需提交的材料 /49

申办私营有限责任公司需提交的材料 /49

个体营业执照, 独资、合伙私营企业营业执照 /49

五、税务登记手续 /50

内资企业 /50

外资企业 /50

个体工商户 /51

六、有关特许经营 /51

特许经营概念 /51

火锅企业特许经营中存在的问题 /51

火锅企业特许经营过程中应注意的问题 /52

第八章 火锅店VI设计及装修

一、火锅店的名称与设计 /53

名称与设计原则 /53

VI(视觉识别)应用要素分类 /54

名称设计基本规律与要求 /55

二、火锅店的装修 /56

火锅店设计要求 /56

厨房设计注意事项 /57

第九章 人员招聘及管理

一、各岗位人员素质要求及职责 /58

收银员 /58

服务员 /59

厨房工作人员 /60

前厅主管(经理) /61

二、招聘方式 /61

第十章 供应系统管理

一、采购业务管理 /63

二、储存业务管理 /63

三、火锅店采购管理七要素 /64

第十一章 火锅汤卤及原料加工

一、火锅的原料及其加工方法 /68

二、火锅汤卤的调制 /75

红汤 /77

白汤 /79

三、火锅味碟的制作 /81

四、火锅使用的器具 /82

锅灶 /83

刀具 /84

用具 /85

餐具 /85



成功案例

南洋香叶火锅
——特色火锅经营的典范

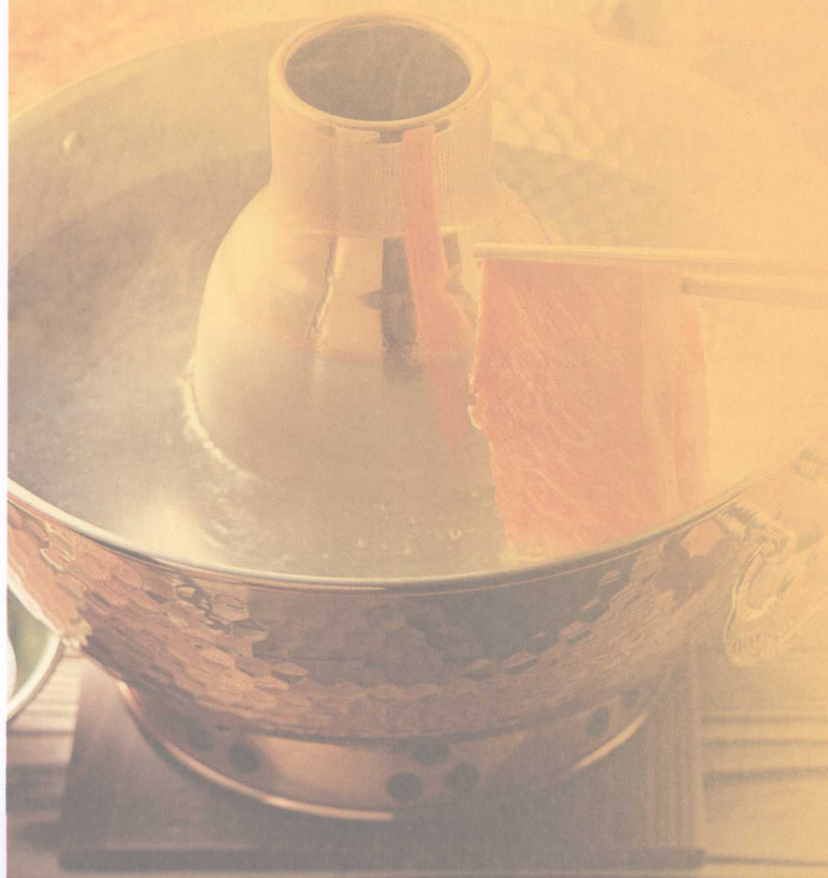
/86



第一篇

火锅知识

HUOGUOZHISHI



第一章

火锅店的类型及行业分析

一、火锅店的类型

■ 豪华型

豪华型火锅店在某一区域均有较高的声誉，装修设施齐备，环境优美，在火锅制作方面十分讲究。除了具有一般火锅店的特点外，其独特之处为价格较高，高质量的火锅、高超的服务与就餐环境相统一，具备高级的烹调和服务人员，其服务对象以高收入者居多。

豪华型火锅店具有高价与火锅成本、服务水平、就餐环境融为一体，火锅产品与技术高度统一，服务对象稳定与社会形象突出，管理到位、制度完善等特点。

■ 大众型

大众型火锅店是火锅店中的主力军，其数量最大。经营品种比较单一，原材料以中低档为主，风味以当地大多数人可以接受的口味为主。这类火锅店以自身的特点、规模、档次、服务的差别，在顾客中各有自己的地位与形象。有自身的独有特点，价格适中与火锅成本较低和风味大众化关系密切，座位率与周转率较高。

大众型火锅店具有价格与大众化结合、经营方式灵活多样、服务对象面向大众消费者、经营管理方法结合自身实际等特点。

■ 风味型

风味型火锅店是体现独特的饮食文化，具有浓郁的地方风味、品种比较单一、但影响很大的火锅店，往往具有一定的代表性，是历史性、地域性、民族

性的综合反映。此类火锅品种比较定型，汤卤比较固定，服务有一定特色，风味得到公认。

风味型火锅店具有布局与装修有丰富主题与内涵，顾客能感受到独特的文化熏陶与情调，吃与乐结合、参与性强，展示某种有特殊意义的活动，气氛轻松和睦等特点。

自助型

自助型火锅店是将火锅原料（生料和半成品等）与餐具全部放在火锅厅的某一区域，由客人自行选用，服务人员较少的火锅店。此类火锅除了有着随意性、自由性的特点外，还拥有较大的选择性，感到较大的满足感。

自助型火锅店具有布局上实行开放式、以大厅为主，锅品上以一两个品种为主、口味大众化为好，价格上采取每人限定金额消费，服务上比较灵活、服务人员较少，顾客的参与性和自我满足感得到体现，讲究原料及菜肴的丰富性、又避免浪费，充分利用空间与顾客的运动性等特点。

二、火锅店的经营形式

独立经营

此类火锅店的经营一般不受其他餐饮企业的制约，独立选择自己的经营品种，一般规模较小、费用较少、利润不高，资金来源以独资、入股、贷款为主。这种形式在市场上占主要地位，其优点有：能根据市场的发展变化做出对经营品种、策略的调整与适应，以满足消费者的需要；能保持自身的火锅特色，并按照市场要求调整和创新锅品；员工关系比较密切，管理比较直接，利于调动积极性。其不足之处为：由于规模较小，经





营品种单一，可能会受到大型火锅企业的冲击，在市场竞争中禁不起风浪，发展潜力不大。

因此，要采取独立经营方式开办火锅店，必须要有独特的火锅品种、较好的口碑、比较充足的资金等。

合伙经营

此类火锅店是有几个人分别出资，或分别以技术、设备、营业场地、资金等联合开办火锅店，进行经营。在经营上一般也不受其他餐饮企业牵制，遇到各种问题，由合伙人一致协商解决。其优点有：在达成经营共识的前提下，解决开店遇到的如资金、技术、经营品种等问题，可以发挥各自优势，团结互助，形成合力；可以互相制约，弥补不足之处，建立监督机制；与市场联系紧密，信息较多，可以随时调整经营品种，把握市场动态，紧跟消费者需求。其不足之处为：合伙人容易产生矛盾和纠纷，其中一个合伙人不负责任或脱离合伙关系，经营便容易受到影响，甚至造成直接经济损失。

因此，要采取合伙经营火锅店，需要达成共同的经营意识，具有较高的素质，要订立合伙经营协议书，明确责权利及利润分配等。

特许经营

特许经营作为一种先进的经营方式，也是现代餐饮业的主要经营形式，其优点和效果均十分明显。

一个火锅企业计划实行特许经营时，具体方法措施包括：多种形式进行连锁加盟；对火锅企业的品牌要素进行注册；成立统一的管理机构；管理规范化；清理净化市场；开展连锁配送等。

实行特许加盟时应该注意几个关键问题，其一是找准市场的需求定位；其二是由点到店，全面开花；其三是抓好人力资源。



三、餐饮市场分析

据国家统计局公布的数据,截至2005年底,我国餐饮行业已经连续15年实现两位数高速增长。2005年,餐饮行业营业额达8887亿元,同比增长达17.7%,比上年净增1336亿元。

商务部、中国烹饪协会、中华全国商业信息中心联合发布的《2005年度中国餐饮百强企业分析报告》(以下简称《报告》),就中国餐饮的发展状况进行了全景分析。该《报告》的主要负责人之一、中国烹饪协会会长表示,餐饮业在增长的同时,市场的多元化也正在增强,其中中餐酒楼以特色风格取胜,火锅的可复制性显著提高,送餐、外卖、团体供应的快餐需求不断提升,餐饮食品的加工规模不断扩大,咖啡屋、啤酒屋的发展也很迅速。他预测,随着人们对营养的需求更加强烈,消费更追求精细化、品牌化和感官,中餐的个性化趋势将更加凸显,也蕴藏着更大的商机。

行业 发展不平衡性 仍存在

据《报告》阐述,中国餐饮百强企业主要存在两方面困扰:一是餐饮企业的综合实力虽有增强,但个体差异仍然较大,营业额首末名相比相差131亿元;内资企业单店营业额较低,平均为152万元,而中国百胜餐饮集团旗下的肯德基、必胜客等品牌,其单店营业额平均在750万元以上。二是产业集中度有待提高。2005年度餐饮百强企业营业额占全国餐饮业零售额的比重不足8%,而美国前50名餐饮企业的营业额比重高达20%以上。

造成这种局面的原因,不仅在于企业之间、地区之间的市场差异给行业发展带来的不平衡性,也在于市场的不规范和政策的不健全,比如,诸如能否自带酒水、赔偿标准等重要问题至今仍无法统一



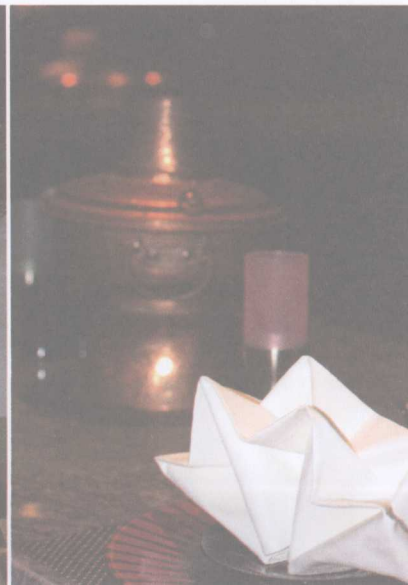
认识。此外，业态分类也没有明确标准、职能部门多等也是问题产生的重要原因。

■ 中式快餐后劲彰显

“餐饮业是一个投资门槛相对较高的行业，投资额一般都在50万元以上。”中国连锁经营协会秘书长裴亮就目前的中餐连锁业态发展状况进行了分析。他认为，今后几年中式快餐的后劲将逐渐显示出来，尤其是火锅和特色酒楼发展最快。因为正餐的区域限制性比较强，大城市的消费比较多，经营的成功率相对较高。而诸如一些现代模式的快餐、大排档、夫妻店，虽然市场也比较大，但还不能称之为连锁，因为它们的特点是无集约化、无专业化、经营水平低。

相对中式快餐，西式快餐经过了一段培育期，日渐成熟，但仍然主要集中在少数品牌手中。裴亮告诉记者，他接触过的一些海外餐饮品牌进入中国的愿望很强烈，但是进入之后的经营压力却比较大。目前，国内大部分的西式正餐店发展状况都不太理想，国人的消费习惯还不太接受，尤其在二、三级城市，西餐显得更为阳春白雪。

不过，目前市场上一个有趣的现象是，一些中西合璧的餐饮业表现出很强的生命力。“如今，西餐和中餐的界限已经渐渐模糊了，无论是渝乡人家，还是俏江南，内部的环境和摆陈，都已经融合了中西餐饮文化的元素。”裴亮表示，随着企业规模的不断扩大，市场日益多元化已经成为趋势，以前靠一个业态、一种产品就能一统天下的局面，已经不存在了。



第二章 火锅文化

一、火锅的历史演变

火锅源头在哪里？

“火锅”，什么叫火锅？其实只要是底部有火，上有锅子，就是火锅了。至于是使用什么样的锅子？何种燃料？自古以来的演变，可是多姿又多彩。

最早的火锅是用鼎煮的。大约一万年前，我们的老祖宗发明了最早的容器——陶制的鼎，那可说是非常大的锅子，无论是三足或四足的鼎，在当时，只要是能吃的食物如肉类为主，通通都丢入鼎内，然后在底部生火，让食物煮熟，成为一大锅的食物，当时叫做“羹”，这就是最早的火锅了。不过仔细一想，当时并没有所谓的盐，也没有调味料，更没有蘸酱，只是把一堆肉煮熟而已，会好吃吗？加上鼎太大，不能移动，只能固定陈列在一定的地方，不方便随时享用。于是，聪明的老祖宗，到西周时代，不但发明了铜锅与铁锅，且各种陶器品也改良制作成较为小型的器皿，适合一般人使用。铜与铁的出现，不仅形成了器皿的革命，同时也与近代的锅子非常相近，铜制的锅子与陶制的砂锅，到现在还是最实用、最普遍的火锅器皿，而大的鼎最后则延伸为权力的象征了。



我国火锅的发展

火锅是中国的传统饮食方式，起源于民间，历史悠久。火锅的发展亦如同



餐饮史的发展是渐进式的，完全是依据当时的器皿、社会的需求与原物料的发现引进，而加以变化的。就像“花椒”在没传进中国前，怎会有麻辣锅？“辣椒”在未进入中国时，又怎么会有辣的调味出现呢？三国时代，魏

文帝所提到的“五熟釜”，就是分有几格的锅，可以同时煮各种不同的食物，和现今的“鸳鸯锅”可说是异曲同工之妙。到了南北朝，“铜鼎”是最普遍的器皿，也就是现今的火锅。

今日火锅的容器、制法和调味等，虽然已经历了上千年的演变，但一个共同点未变，即用火烧锅，以水（汤）导热，煮（涮）食物。这种烹调方法早在商周时期就已经出现，它也许就是火锅的雏形吧。《韩诗外传》中记载，古代祭祀或庆典，要“击钟列鼎”而食，即众人围在鼎四周，将牛羊肉等放入鼎中煮熟分食，这就是火锅的萌芽。《中国陶瓷史》中介绍的“樵斗”，是放在火盆之中，以炭火温食，可能是暖锅的原型，东汉的墓葬中已有出土。北齐的《魏书》中载，“铸铜为器，大口宽腹，名曰铜爨，既薄且轻，易于熟食”，可能是当时火锅一类的炊具。三国时期出现的“五熟釜”，类似现在的“多味火锅”。1984年，内蒙古昭乌达盟敖汉旗出土了一幅墓葬壁画，画中绘三个契丹人席地而坐，围着一个火锅，有一人在涮羊肉，画上有桌，桌上放着两个盘子，还有酒杯、酒瓶、羊肉块等，描绘的是我国辽代人涮羊肉火锅的情景。

直到明清，火锅才真正兴盛起来，清烹饪理论家袁枚《随园食单》中已有记载。当时除民间食用火锅外，从规模、设备、场面来看，以清皇室的宫廷火锅为最气派。清帝王的冬季食单上写有：野味火锅、羊肉火锅、生肉火锅、菊花火锅等。锅具形式已有双环方形火锅、蛋丸鱼圆火锅、分隔圆形火锅等。清乾隆四十八年正月初十，乾隆皇帝办了530桌宫廷火锅，其盛况可谓中国火锅之最，详情《清代档案史料丛编》有载。1796年，清嘉庆皇帝登基时，曾摆“千叟宴”，所用火锅达1550个，其规模堪称登峰造极，令人惊叹！

火锅的美丽传说——拨霞供

在整个火锅历史的演变上，描写火锅最为传神的是南宋时代，在林洪所著的《山家清供》里所说的涮兔肉片。在当时，林洪前往武夷山拜访隐士止止师，止止师住在武夷山九曲中之第六曲仙掌峰，当林洪快到山峰时，下起大雪，一只野兔飞奔于山岩中，因刚下雪岩石很滑，滚下石来，被林洪抓到，林洪想烤来吃，而问止止师会不会烧兔肉，止止师回答他说，我在山中吃兔子是这样的，在桌上放个生炭的小火炉，炉上架个汤锅，把兔肉切成薄片，用酒、酱、椒、桂做成调味汁，等汤开了夹着片在汤中涮熟，蘸着调味料吃。利用这样涮熟之吃法，林洪吃了觉得如此的吃法甚为鲜美，且能在大雪纷飞之寒冬中，与三五好友围聚一堂谈笑风生，随兴取食，非常愉快，因而为这样一种吃法取了个“拨霞供”的美名，取当时“浪涌晴江雪，风翻晚照霞”的美丽景观。随后发展到今天，无论是各种肉类或蔬食，皆可如此涮食。

器皿变化少，白铁锅普遍

从元、明、清到现今，火锅器皿上的变化并不大，新的容器除了锅盖采用耐高温透明玻璃，煮的时候可见食物的翻腾，吃的时候较不会有漏网之鱼外，铜锅、铁锅、砂锅等锅具，只是在制作上更为精致，多已使用几千年以上，而现用的最普遍的也最广泛的锅具为“不锈钢锅”，也就是俗称的“白铁锅”。

燃料变化一日千里，调味秘方独门保密

虽然火锅器皿的变化不大，但是燃料使用的进步却是一日千里，从柴火到木炭，从电炉、酒精到瓦斯、电磁炉，以木炭的使用历史最久，也最有风味，但也是最污染空气的一种方式。电磁炉虽然最干净也最方便，但风味较差，瓦斯最好控制火候的大小，方便、好用，不过却也较危险。相对于燃料上的多变化，在调味蘸料的演变却趋于保守、保密。涮羊肉的蘸料千年不



变，汕头沙头酱以独门配方为傲，其他豆腐乳、豆瓣酱也都是以老牌子为号召。另外，一些基本搭配的蘸料还有酱油、葱、蒜、蛋、麻油、辣椒等，样式不少，如何同中求异，都依赖各家的独门调配。

一般而言，火锅基本上只有三大类别，第一种汤为淡味，而以涮生片为主，蘸料占重要角色，涮羊肉及广式打边炉最具代表；第二种是锅内的料已熟，如砂锅鱼头、羊肉炉等，炉火只是做保温用，并用来烫青菜；第三种是锅内的料全都熟透了，连青菜也无需再氽烫，炉火完全是用来保温的，和大锅菜无二样，如佛跳墙、复兴锅等大锅菜的方式。又是火锅上市的季节，约三五好友或一家团聚，想吃什么就买什么，少吃些肉，多备些蔬菜、鱼类，蘸料不要



调得太咸，一不小心盐分就过量了，对心脏不好。吃火锅是最原始的做法，想吃什么就放什么，多自在，也最能保鲜，没有油腻，为现代的健康吃法，怎么样，来一锅吧！

❏ 火锅的另类表现——涮肉

涮字本意应是洗涤。《广韵》：“涮，洗也。”薄肉片下锅涮，“洗”就引申为“烫”。涮羊肉之名，最起码清代已有之。《清稗类钞》：“京师冬日，酒家沽饮，案辄有一小釜，沃汤其中，炽火于下，盘置鸡鱼羊豕之肉片。俾客自投之，俟熟而食，故曰‘生火锅’。人们无分教内教外，均以涮羊肉为快。”

现今北方之涮羊肉，原名其实是“野意火锅”，是随清入关而传入中原的。满族人为御寒，冬天好吃火锅。据考，辽初期，涮肉火锅就已风行。内蒙古昭乌达盟敖汉旗出土的壁画墓，据考就是辽初期墓葬。壁画中有三个契丹人