

饭团寿司

用小钱赚大钱

开店通

张政智 郎月英◎著



创业5大优势

- ★一人就能独自开店
- ★2万创业，3月回本
- ★名店运营管理全分享
- ★摊车、店面、外卖皆OK
- ★所有年龄客层都爱吃



◆增加利润的搭配餐点：可乐饼、茶碗蒸、汤品、饮品
◆近200种赚钱的食谱配方、经营层面的开店资讯

◆必学致富中式饭团、日式饭团、韩式饭卷
◆必卖抢钱寿司：握寿司、军舰卷、寿司卷、花寿司、手卷

中原出版传媒集团
大地传媒

中原农民出版社

用小钱赚大钱

饭团寿司 开店通

张政智 郎月英◎著

中原农民出版社

郑州

CONTENTS

目录

6..... 本书食谱使用说明

开店篇

开业前的经营须知

8..... 饭团、寿司的市场概况

9..... 饭团开店通 秘技宝典面面观

秘技1 找出自己的黄金地点

秘技2 哪种开店方式最适合你——摊车经营、店面经营、加盟经营

秘技3 创业准备金要多少？如何做好自己的成本管理？

秘技4 分门别类的菜单设计

14..... 店家经验谈1 传香饭团

16..... 店家经验谈2 松田日式饭团

18..... 店家经验谈3 M18韩式海苔饭卷

20..... 店家经验谈4 鑫鑫10元平价寿司

◎连锁型路边摊经营模式

◎外带型店面经营模式

24..... 设备、器具、物料的采购信息

米饭篇

制作饭团、寿司的主角——米饭

34.... 饭团、寿司的米饭

34..... 蒸煮米饭的原则

35..... 中式饭团的米饭

38..... 日式饭团、寿司的米饭

40..... 韩式饭卷的米饭



配料食材篇

前置准备与制作——配料食材

42.... 配料食材的准备

- 42..... 海苔片的种类
- 43..... 可直接使用的市售材料
- 44..... 需处理的市售材料
- 46..... 寿司常用生鱼片
- 46..... 自制配料食材——蛋类
- 51..... 自制配料食材——肉类
- 57..... 自制配料食材——海鲜类
- 62..... 自制配料食材——蔬菜类
- 69..... 自制酱汁



饭团篇

包出滚滚财源的美味饭团

72.... Part1 中式饭团

- 72..... 中式饭团的赚钱秘技
- 72..... 中式饭团的制作方法
- 73..... 肉松饭团、火腿蛋饭团、培根饭团、鬼饭团
- 74..... 紫米饭团、玉米厚蛋烧饭团、黄金蛋饭团、招牌饭团、青海苔饭团、双色饭团、猪排饭团、素胚芽米饭团
- 77..... 传统饭团、咸蛋黄饭团、肉臊饭团、辣泡菜饭团
- 78..... 生姜饭团、柴鱼饭团、起司熏鸡饭团
- 79..... 东坡猪肉饭团、牛蒡饭团、珍珠菇素饭团
- 80..... 杂粮饭团、总汇饭团、鲔鱼五谷米饭团
- 81..... 鱼松饭团、香肠饭团、热狗饭团、甜味饭团





82.... Part2 日式饭团

- 82 日式饭团的赚钱秘技
- 82 日式饭团的制作方法
- 84 海苔片的运用技法
- 86 照烧鸡腿饭团、蟹味饭团、茄汁鸡肉炸饭团、蒲烧鳗饭团、味噌烤猪肉饭团、唐扬鸡腿饭团、咖喱扬鸡炸饭团、和风牛肉饭团
- 89 味噌鲑鱼饭团、蜜汁鲑鱼饭团、咖喱猪排饭团、牛寿喜烧饭团
- 90 盐烧鲑鱼饭团、叉烧豚肉饭团、味慢饭团、鲜虾饭团
- 91 章鱼烧饭团、红豆饭团、五目野菜饭团、鲑鱼炸饭团
- 92 明太子醋饭团、香葱鲑鱼饭团、烧蛤蜊饭团、紫苏梅醋饭团、黄虾卵醋饭团、龙虾醋饭团、沙拉鲑鱼醋饭团、南瓜醋饭团
- 95 若芽醋饭团、樱花虾饭团、姜汁烧肉米堡
- 96 照烧烧肉米堡、海鲜米堡、杏鲍菇米堡、牛蒡培根米堡



97.... Part3 韩式饭卷

- 97 韩式饭卷的赚钱秘技
- 97 韩式饭卷的制作方法
- 98 韩式泡菜烧肉饭卷、原味烧肉饭卷、泡菜猪肉饭卷、起司猪排饭卷
- 99 龙虾沙拉饭卷、黄金熏鸡饭卷、鲑鱼起司饭卷、卡啦脆鸡饭卷
- 100 蜜汁樱花虾饭卷、辣味韩式炸鸡饭卷、蒲烧鳗饭卷、柠檬鱼排饭卷
- 101 酱烧乌贼饭卷、海陆韩式饭卷、素什锦饭卷、素香椿蛋饭卷
- 102 辣味高丽菜饭卷、素蔬菜饭卷、韩式烤肉卷

寿司篇

捏卷出无限商机的好吃寿司

104... 玩转寿司

- 104..... 寿司的赚钱秘技
- 104..... 军舰卷的制作方法
- 105..... 肉松军舰卷、牛蒡丝军舰卷、玉米沙拉军舰卷
 - 军舰卷的其他口味A** 鲑鱼香葱军舰卷、樱花白鱼军舰卷、黄软花枝军舰卷、干贝唇军舰卷、辣味小干贝军舰卷、鳕鱼肝军舰卷
- 106..... 红虾卵军舰卷、鲑鱼卵军舰卷、辣味螺肉军舰卷
 - 军舰卷的其他口味B** 辣味小章鱼军舰卷、龙虾沙拉军舰卷、鲍鱼沙拉军舰卷、若芽樱花虾军舰卷、蜜汁樱花虾军舰卷、鲑鱼沙拉军舰卷、鲑鱼玉米军舰卷



107..... 握寿司的制作方法

107..... 鲑鱼握寿司、鲜虾握寿司、玉子烧握寿司

108..... 炙干贝握寿司、蒲烧鲷鱼握寿司、杧果握寿司、鲔鱼握寿司、鲷鱼握寿司、花枝握寿司

109..... 炙烧鲑鱼握寿司、旗鱼握寿司、炙牛肉握寿司、贵妃鲍鱼握寿司、起司火腿握寿司、松叶蟹棒握寿司

110..... 醋鲭鱼握寿司、章鱼握寿司、蒲烧鳗鱼握寿司、黄金鲱鱼握寿司、乌鱼子握寿司、烧女子握寿司

111..... 豆皮寿司的制作方法

111..... 稻禾寿司、紫米豆皮寿司、肉松豆皮寿司

112..... 玉米沙拉紫米豆皮寿司、黑豆紫米豆皮寿司、鲔鱼沙拉紫米豆皮寿司

豆皮寿司的其他口味 鲜虾虾卵紫米稻禾寿司、龙虾沙拉豆皮寿司、干贝唇豆皮寿司、黄软花枝豆皮寿司、樱花虾豆皮寿司、鲑鱼卵豆皮寿司

113..... 基础寿司卷的制作方法

114..... 细卷寿司的制作方法

115..... 玉子烧细卷、南瓜细卷、起司棒细卷

116..... 紫菜鲔鱼寿司卷、加州细卷、肉松玉米寿司卷

117..... 红虾卵细海苔卷、青海苔细卷、起司南瓜细卷

118..... 小黄瓜细卷、黄虾卵细卷、咖喱寿司卷、鲔鱼香葱细卷

119..... 饭友细海苔卷、起司培根寿司卷、香辣寿司卷

120..... 花寿司的制作方法

121..... 照烧烧肉花寿司、黄虾卵花寿司、青海苔花寿司、南极虾花寿司

122..... 椰香花寿司、蛋皮花寿司、豆枝花寿司、紫米花寿司

123..... 四喜花寿司

124..... 大花寿司

125..... 手卷的制作方法

126..... 蒲烧鲷鱼手卷、鲜虾手卷、芦笋手卷

127..... 鲑鱼卵手卷、星鳗手卷、黄虾卵手卷

128..... 其他类寿司的制作方法

128..... 招牌箱形压寿司、鳗鱼箱形压寿司

129..... 米皮卷、什锦散寿司

130..... 铁炮寿司、蛋皮卷寿司

131..... 寿司餐盒

131..... 10元寿司A餐盒、10元寿司B餐盒、
16元寿司A餐盒、16元寿司B餐盒

132..... 20元寿司A餐盒、20元寿司B餐盒、
什锦海鲜寿司饭



其他餐点篇

创造大利润的其他餐点

134..... 鲔鱼可乐饼、咖喱可乐饼

135..... 泡菜可乐饼、茶碗蒸

136..... 蔬菜沙拉、味噌汤

137..... 玉米浓汤、紫菜汤

138..... 南瓜浓汤

139..... 冰红茶、冰奶茶、冰咖啡

140..... 豆浆、黑豆浆、杏仁豆浆

141..... 米浆、薏仁浆

143..... 酸梅汤、花生汤、冬瓜茶、韩国大枣茶



用小钱赚大钱

饭团寿司 开店通

张政智 郎月英◎著

中原农民出版社
郑州

CONTENTS

目录

6..... 本书食谱使用说明

开店篇

开业前的经营须知

8..... 饭团、寿司的市场概况

9..... 饭团开店通 秘技宝典面面观

秘技1 找出自己的黄金地点

秘技2 哪种开店方式最适合你——摊车经营、店面经营、加盟经营

秘技3 创业准备金要多少？如何做好自己的成本管理？

秘技4 分门别类的菜单设计

14..... 店家经验谈1 传香饭团

16..... 店家经验谈2 松田日式饭团

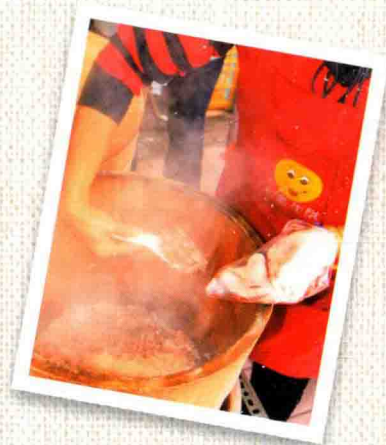
18..... 店家经验谈3 M18韩式海苔饭卷

20..... 店家经验谈4 鑫鑫10元平价寿司

◎连锁型路边摊经营模式

◎外带型店面经营模式

24..... 设备、器具、物料的采购信息



米饭篇

制作饭团、寿司的主角——米饭

34.... 饭团、寿司的米饭

34..... 蒸煮米饭的原则

35..... 中式饭团的米饭

38..... 日式饭团、寿司的米饭

40..... 韩式饭卷的米饭





配料食材篇

前置准备与制作——配料食材

42.... 配料食材的准备

- 42..... 海苔片的种类
- 43..... 可直接使用的市售材料
- 44..... 需处理的市售材料
- 46..... 寿司常用生鱼片
- 46..... 自制配料食材——蛋类
- 51..... 自制配料食材——肉类
- 57..... 自制配料食材——海鲜类
- 62..... 自制配料食材——蔬菜类
- 69..... 自制酱汁



饭团篇

包出滚滚财源的美味饭团

72.... Part1 中式饭团

- 72..... 中式饭团的赚钱秘技
- 72..... 中式饭团的制作方法
- 73..... 肉松饭团、火腿蛋饭团、培根饭团、鬼饭团
- 74..... 紫米饭团、玉米厚蛋烧饭团、黄金蛋饭团、招牌饭团、青海苔饭团、双色饭团、猪排饭团、素胚芽米饭团
- 77..... 传统饭团、咸蛋黄饭团、肉燥饭团、辣泡菜饭团
- 78..... 生姜饭团、柴鱼饭团、起司熏鸡饭团
- 79..... 东坡猪肉饭团、牛蒡饭团、珍珠菇素饭团
- 80..... 杂粮饭团、总汇饭团、鲔鱼五谷米饭团
- 81..... 鱼松饭团、香肠饭团、热狗饭团、甜味饭团





82.... Part2 日式饭团

82.....日式饭团的赚钱秘技

82.....日式饭团的制作方法

84.....海苔片的运用技法

86.....照烧鸡腿饭团、蟹味饭团、茄汁鸡肉炸饭团、蒲烧鳗饭团、味噌烤猪肉饭团、唐扬鸡腿饭团、咖喱扬鸡炸饭团、和风牛肉饭团

89.....味噌鳕鱼饭团、蜜汁鲑鱼饭团、咖喱猪排饭团、牛寿喜烧饭团

90.....盐烧鲭鱼饭团、叉烧猪肉饭团、味慢饭团、鲜虾饭团

91.....章鱼烧饭团、红豆饭团、五目野菜饭团、鲑鱼炸饭团

92.....明太子醋饭团、香葱鲑鱼饭团、烧蛤蜊饭团、紫苏梅醋饭团、黄虾卵醋饭团、龙虾醋饭团、沙拉鲑鱼醋饭团、南瓜醋饭团

95.....若芽醋饭团、樱花虾饭团、姜汁烧肉米堡

96.....照烧烧肉米堡、海鲜米堡、杏鲍菇米堡、牛蒡培根米堡



97.... Part3 韩式饭卷

97.....韩式饭卷的赚钱秘技

97.....韩式饭卷的制作方法

98.....韩式泡菜烧肉饭卷、原味烧肉饭卷、泡菜猪肉饭卷、起司猪排饭卷

99.....龙虾沙拉饭卷、黄金熏鸡饭卷、鲑鱼起司饭卷、卡啦脆鸡饭卷

100.....蜜汁樱花虾饭卷、辣味韩式炸鸡饭卷、蒲烧鳗饭卷、柠檬鱼排饭卷

101.....酱烧乌贼饭卷、海陆韩式饭卷、素什锦饭卷、素香椿蛋饭卷

102.....辣味高丽菜饭卷、素蔬菜饭卷、韩式烤肉卷

寿司篇

捏卷出无限商机的好吃寿司

104... 玩转寿司

104.....寿司的赚钱秘技

104.....军舰卷的制作方法

105.....肉松军舰卷、牛蒡丝军舰卷、玉米沙拉军舰卷

军舰卷的其他口味A 鲑鱼香葱军舰卷、樱花白鱼军舰卷、黄软花枝军舰卷、干贝唇军舰卷、辣味小干贝军舰卷、鳕鱼肝军舰卷

106.....红虾卵军舰卷、鲑鱼卵军舰卷、辣味螺肉军舰卷

军舰卷的其他口味B 辣味小章鱼军舰卷、龙虾沙拉军舰卷、鲍鱼沙拉军舰卷、若芽樱花虾军舰卷、蜜汁樱花虾军舰卷、鲑鱼沙拉军舰卷、鲑鱼玉米军舰卷



107..... 握寿司的制作方法

107..... 鲑鱼握寿司、鲜虾握寿司、玉子烧握寿司

108..... 炙干贝握寿司、蒲烧鲷鱼握寿司、杧果握寿司、鲔鱼握寿司、鲷鱼握寿司、花枝握寿司

109..... 炙烧鲑鱼握寿司、旗鱼握寿司、炙牛肉握寿司、贵妃鲍鱼握寿司、起司火腿握寿司、松叶蟹棒握寿司

110..... 醋鲭鱼握寿司、章鱼握寿司、蒲烧鳗鱼握寿司、黄金鲱鱼握寿司、乌鱼子握寿司、烧女子握寿司

111..... 豆皮寿司的制作方法

111..... 稻禾寿司、紫米豆皮寿司、肉松豆皮寿司

112..... 玉米沙拉紫米豆皮寿司、黑豆紫米豆皮寿司、鲔鱼沙拉紫米豆皮寿司

豆皮寿司的其他口味 鲜虾虾卵紫米稻禾寿司、龙虾沙拉豆皮寿司、干贝唇豆皮寿司、黄软花枝豆皮寿司、樱花虾豆皮寿司、鲑鱼卵豆皮寿司

113..... 基础寿司卷的制作方法

114..... 细卷寿司的制作方法

115..... 玉子烧细卷、南瓜细卷、起司棒细卷

116..... 紫菜鲔鱼寿司卷、加州细卷、肉松玉米寿司卷

117..... 红虾卵细海苔卷、青海苔细卷、起司南瓜细卷

118..... 小黄瓜细卷、黄虾卵细卷、咖喱寿司卷、鲔鱼香葱细卷

119..... 饭友细海苔卷、起司培根寿司卷、香辣寿司卷

120..... 花寿司的制作方法

121..... 照烧烧肉花寿司、黄虾卵花寿司、青海苔花寿司、南极虾花寿司

122..... 椰香花寿司、蛋皮花寿司、豆枝花寿司、紫米花寿司

123..... 四喜花寿司

124..... 大花寿司

125..... 手卷的制作方法

126..... 蒲烧鲷鱼手卷、鲜虾手卷、芦笋手卷

127..... 鲑鱼卵手卷、星鳗手卷、黄虾卵手卷

128..... 其他类寿司的制作方法

128..... 招牌箱形压寿司、鳗鱼箱形压寿司

129..... 米皮卷、什锦散寿司

130..... 铁炮寿司、蛋皮卷寿司

131..... 寿司餐盒

131..... 10元寿司A餐盒、10元寿司B餐盒、
16元寿司A餐盒、16元寿司B餐盒

132..... 20元寿司A餐盒、20元寿司B餐盒、
什锦海鲜寿司饭



其他餐点篇

创造大利润的其他餐点

134..... 鲔鱼可乐饼、咖喱可乐饼

135..... 泡菜可乐饼、茶碗蒸

136..... 蔬菜沙拉、味噌汤

137..... 玉米浓汤、紫菜汤

138..... 南瓜浓汤

139..... 冰红茶、冰奶茶、冰咖啡

140..... 豆浆、黑豆浆、杏仁豆浆

141..... 米浆、薏仁浆

143..... 酸梅汤、花生汤、冬瓜茶、韩国大枣茶



本书食谱使用说明

- ① **食谱名称**: 饭团、寿司或其他餐点的名称。
- ② **分量**: 配方中材料的量能制作出的份数。
- ③ **建议售价**: 饭团、寿司或其他餐点的参考售价, 不考虑促销活动、地域属性或削价竞争等情况。
- ④ **材料成本**: 制作饭团、寿司或其他餐点时所需的材料费用 (因供货商不同, 进货价格会有差异, 本书仅提供参考值, 不含房租、水电、人事成本等非物料费用)。
- ⑤ **营业利润**: 即毛利, 是建议售价减去材料成本后得到的数字, 尚未扣除人事成本、水电费用、其他费用等各项支出。
- ⑥ **材料**: 制作本道餐点所需使用到的材料及分量。一些材料会特别列出指示页码, 表示该食材在此页面中查询其制作方法, 以保证在营业前准备妥当。未标示页码的材料即为市售品。
- ⑦ **营业前准备**: 为制作本道餐点的营业前的准备工作。
- ⑧ **点餐后制作**: 接到订单或客人点菜后须进行的处理。
- ⑨ **赚钱秘技**: 即本道餐点的小诀窍, 是在制作过程中须特别注意的事项。

6 1

白米饭 (P35) 120g
熟大章鱼丁 (P44) 15g
罐装玉米粒 (P45) 10g
照烧酱 (P70) 2 小匙
沙拉酱 5g
饭友 1 小匙
海苔粉 1/2 小匙

17 章鱼烧饭团

【材料】
A 白米饭 (P35) 120g
B 熟大章鱼丁 (P44) 15g
C 罐装玉米粒 (P45) 10g
D 照烧酱 (P70) 2 小匙
E 沙拉酱 5g
F 饭友 1 小匙
G 海苔粉 1/2 小匙
H 三角形模型 1 个
I 三角形饭团专用海苔片 1 片

18 红豆饭团

【材料】
A 红豆饭 (P46) 120g
B 红豆 3 粒
C 三角形模型 1 个

19 五目野菜饭团

【材料】
A 白米饭 (P35) 120g
B 五目野菜 (P48) 30g
C 海苔粉 2 小匙

20 鲑鱼炸饭团

【材料】
A 鲑鱼饭 (P49) 120g
B 黑芝麻 1/2 小匙
C 低脂面粉 适量
D 蛋汁 适量
E 面包粉 适量

【点餐后制作】
1 将全部材料 A 放入调羹中, 用饭匙拌匀后, 放入三角形模型内, 铺平, 将上盖盖上并压紧后, 扣出饭团, 放在海苔片上, 依照 P48 的使用说明将材料包裹三角饭团的技法 1~4 完成制作。

【点餐后制作】
取 1/2 分量的红豆饭在三角形模型内铺平, 在中间处挖出 1 个凹洞 (约 1 元硬币大小) 后, 填入红豆, 将剩余的饭压平放入, 铺平, 将上盖盖上并压紧后, 扣出饭团即可。

【点餐后制作】
取 1/2 分量的白饭在三角形模型内铺平, 在中间处挖出 1 个凹洞 (约 1 元硬币大小) 后, 填入五目野菜, 将剩余的白饭压平放入, 铺平, 将上盖盖上并压紧后, 扣出饭团, 在饭团的表面沾裹上海苔粉。

【点餐后制作】
1 将鲑鱼饭和芝麻拌匀后, 用手捏成或圆球状的饭团。
2 取一个 1/2 分量的油锅, 以大火加热至油温 170°C。
3 将饭团表面沾裹上低脂面粉、蛋汁、面包粉后, 放入油锅中, 以中火炸 2~3 分钟至呈金黄色, 捞起沥干油分即可。

91

2 3 4 5

13 豆浆

【材料】
黄豆 2kg、冷水 33L、细砂糖 2kg

【营业前准备】
将黄豆浸泡于 2 倍的水中, 8 小时后, 洗净, 加入冷水, 分次磨成浆, 放入锅中, 煮开 (边不停搅拌, 以防熬焦) 后, 再煮 3 分钟, 过滤豆渣, 加入细砂糖, 拌匀, 待冷却后冷藏保存。

【点餐后制作】
将豆浆倒入 500ml 容量的杯中即可。

14 黑豆浆

【材料】
黄豆 2kg、黑豆 1kg、冷水 33L、细砂糖 2kg

【营业前准备】
将黄豆和黑豆一起浸泡于 2 倍的水中, 8 小时后, 洗净, 加入冷水, 分次磨成浆, 放入锅中, 煮开 (边不停搅拌, 以防熬焦) 后, 再煮 3 分钟, 过滤豆渣, 加入细砂糖, 拌匀, 待冷却后冷藏保存。

【点餐后制作】
将黑豆浆倒入 500ml 容量的杯中即可。

15 杏仁豆浆

【材料】
黄豆 2.5kg、南杏仁 1kg、糯米 200g、冷水 30L、细砂糖 2kg、杏仁露 100g

【营业前准备】
将黄豆、南杏仁、糯米一起浸泡于 2 倍的水中, 8 小时后, 洗净, 加入冷水, 分次磨成浆, 放入锅中, 煮开 (边不停搅拌, 以防熬焦) 后, 再煮 3 分钟, 过滤豆渣, 加入细砂糖、杏仁露, 拌匀, 待冷却后冷藏保存。

【点餐后制作】
杏仁豆浆倒入 500ml 容量的杯中即可。

【赚钱秘技】
* 黄豆浸泡时记得多换几次水, 夏天浸泡 4 小时, 春天和秋天浸泡 8 小时, 冬天浸泡 10 小时。
* 豆浆、杏仁露、杏仁露的保质期分别为 3 天、3 天和 6 个月, 对于未开封的豆浆应放入冰箱中冷藏保存。

94

9



开店篇

开业前的 经营须知



饭团、寿司的市场概况

“锄禾日当午，汗滴禾下土。谁知盘中餐，粒粒皆辛苦。”小时候，长辈们总是半带告诫半带恐吓：饭碗中不可以剩饭粒噢，否则长大后就会娶（嫁）个麻子脸。这些话语寓意着农夫种田的辛苦，也呈现出人们对米食文化的重视。在台湾，米饭一向是饭桌上的主角，一碗晶莹剔透的香喷喷的白米饭，就是幸福的象征。但经济状况的改变冲击着传统的饮食习惯，以前人们是吃饭配菜，现在人们是吃菜配饭，甚至因怕胖而不吃饭。这些饮食习惯悄然影响着饭桌上的米食文化，但同时也是米食革新的动力与契机。

曾经的电视剧《饭团之家》，讲述了一家人为了生活而决定创业开饭团早餐店的故事。一家人的温饱，维系在一个个扎实的饭团上；一家人的喜怒哀乐，也都由一个个饱满的饭团开始延伸。虽然此剧的情节是虚构的，却也呈现出饭团越来越被人们所关注和消费的趋势。饭团是将众多配料包裹在扎实的米饭中，沉甸甸，热腾腾，满足了胃的需求，也为人们蓄积了前行的动力。

中式饭团是耳熟能详的台式早点，早期的中式饭团只有最基本的几种配料，如菜脯、老油条、肉松和卤蛋等。随着时间的变迁和消费者喜好的改变，中式饭团的口味开始多样化，配菜比例不断提高，肉排、香肠、海鲜等正餐的食材都可包入饭团之中，甚至标榜可作为正餐食用的大分量饭团更是名噪一时，而后的“传香饭团”更是推陈出新的典型。“传香饭团”对米饭的种类加以研究和改良，更在台面上提供数十种配料让消费者依喜好搭配，中式饭团从此跨出传统模式。

虽说如此，但一些业者求新求变，引进了日式饭团与韩式饭卷的做法。

日式饭团与中式饭团最明显的差别是米饭与造型的不同。日式饭团口味偏清爽，除了可使用白米饭制作之外，更可以醋饭来制作，再捏成三角形或圆形，很受欢迎。有业者采用烧烤或油炸等方式来料理日式饭团，使之更易获得年轻族群的青睐。更有业者用海苔片包裹或做装饰。但是，海苔遇

到空气易潮湿、软化，就会没有香酥的口感，因此，日式饭团早期并不适合提供外带，多半都是在家里或日本料理店现做现吃。不过后来包装技术大突破，业者推出了可让饭团的海苔片保持干燥的即撕包装。至此，日式饭团跨出了家庭与店面，正式抢攻外带市场，而韩式饭团手卷更是以“随手吃便当”的概念抢攻饭团市场。

除了饭团市场之外，用醋饭制作的寿司也越来越多样化。随着客群逐渐平民化，火车回转寿司大行其道，外带型平价寿司也出现在街头。而不同于日本料理店面制作的寿司，外带型平价寿司较少使用生鲜鱼货，多半以腌制过或者调理过后的熟菜进行制作，一方面配合外带型摊位局限的保鲜条件，另一方面满足以家庭主妇和年轻族群为主的外带客群。外带型平价寿司的种类以容易制作的军舰卷寿司、花寿司和豆皮寿司为主，不仅制作方法简单，也不需使用加热器材，因此适合以路边摊位的方式进行售卖，并成为年轻族群小额创业的新选择。



饭团开店通

秘技宝典面面观

秘技

1

找出自己的黄金地点

开店所面临的第一件工作就是选择开店地点，即你要把店开在哪里？饭团、寿司属于平民化的小吃产品，平均单价并不高，必须以薄利多销的售卖方式来经营，因此维持每日一定的销售数量则是对经营者的重要考验之一。营业地点的好坏是根据对经营者的商品特性与锁定的顾客层属性加以分析的结果，在选择饭团、寿司的开店地点时，建议先从以下几个方面进行考虑：

1. 合适的商圈与顾客属性

你的店只售卖早餐，还是一日三餐都卖？你所看中的地点，所拥有的顾客层来自学校、小区，还是办公大楼？在进驻一个地点时，最重要的是要先全面了解这个地区的人群的特点、活动时间、范围，尽量避免听说某个地点不错就贸然前往开店。应先花费点时间在当地观察，以开店地点为中心，以放射状 200 ~ 500 米的距离为范围进行观察，并且至少用一周的时间去考察这个区域不同时段的消费者的属性。

饭团、寿司属于每日可以重复购买，并且很容易让人养成消费习惯的产品，最好要有定点性的顾客，也就是活动或生活在此地区的顾客，因此可以将店开



在学校、办公大楼或小区附近。但是若为流动性的商圈，如公交站、市场或交通要道，虽然人流量看似大，但往往移动速度过快，消费习惯不易养成。此外，制作商品所需要的速度也远比其他商圈要求更高。再加上这种热门地段的商家众多，竞争激烈，也会分散顾客的消费能力，所以建议多方考量后再决定经营地点。

2. 同质、异质商家分布

在观察一个商圈时，也要观察附近的商家分布与竞争对手情况。要了解一个商圈的消费属性，可以先看看这个商圈已开的各种店面的特性；若想要知道该商圈的市场是否已经成熟化，可以去评估该商圈，各种店



面是否呈集中状态? 同类型的店面是否太多? 各家店面的生意状况如何? 借此可以初步判断该商圈的消费者的喜好。例如, 该商圈有相似的平均客单价, 就代表着该商圈消费者普遍可接受的消费金额。另外, 如果商圈的店面多半只在某些特定时段营业, 就表示消费者的聚集时间是有限定的, 因此经营时段也就要纳入考虑范围。

3. 人潮动线与交通

一个商圈的人潮流动是有方向性的, 因此观察商圈消费属性时, 一定要先确定人潮流动方向。一般商圈的人潮流动分为阴阳两面, 阳面就是生意比较好、流动密集的那侧, 阴面则是消费力较弱的另一侧。因此, 只要观察商圈里商店分布的密集度, 就可以知道阴阳面的分布状况。

交通也是决定消费力的关键。需要注意的地方是, 店面或摊位门口是否能有足够空间让行人或车辆

通行, 甚至可以短暂停留。建议

店址选择在上班人潮经过的那一面(也就是消费力比较强的那一面)。另外, 也必须观察商圈的

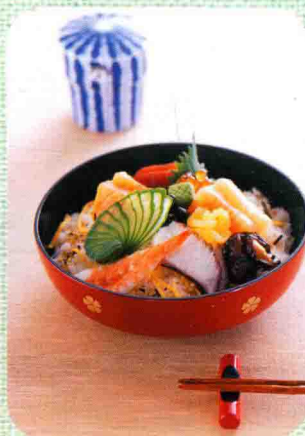
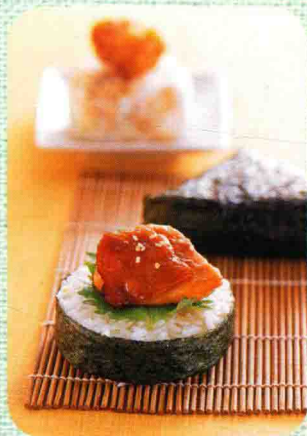
人潮流动数, 并且要区分不同时间去统计人数。例如, 在早餐

时段 6 ~ 10 点, 观察并记录下

人潮流动数, 这样就能更清楚明白顾客多集中在哪几个

时段, 每个时段有多少人次。这些统计资料都将会成为日

后营业时掌控与发现潜在顾客的重要依据。



4. 国家政策与未来发展

做生意讲求的是长久经营之道, 而重视常客的小本生意更是如此。因此, 选择黄金地点时, 也需要注意该区域未来的土地建设与交通发展。这些发展和变化是否会影响营业位置? 是否会造成营业的不便利? 这些都是在选择营业地点时须加以考虑的问题。

秘技

2

哪种开店方式最适合你—— 摊车经营、店面经营、加盟经营

找到理想的黄金地点后, 接下来就是确定自己的营业形态。而不同的营业形态就会有不同的资金考虑, 建议创业者根据自身营业的条件和以下的经营特性加以衡量。

1. 创业门槛最低、移动力最强 → 摊车经营

摊车营业模式最大的优点就是租金低、设备简单、创业成本低。一般来说店面租金都很高, 但摊车所需要的空间往往只是骑楼一角, 如果跟店面分租, 租金



则会很低。若在二手器具行购买，一部白铁皮小摊车的成本也就一两千元。加上饭团、寿司营业项目所需要的制作器具不繁杂，所有食材都可以在家里准备好，装箱带至营业地点，林林总总加起来约2万元就可开张营业，因此，摊车形态的经营方式可说是初级创业者的首选。不过虽然开业成本较低，但仍有许多经营上的不便利需要考虑。首先，因制作及摆放产品的空间受限，所有营业产品的种类与变化也会受限。其次，摊车的存放空间也需要进行仔细确认。最后，摊车经营环境差，而卫生条件有时也是顾客选择的标准之一。

2. 稳定度高、自营特色强

→店面经营

店面经营的主要特色就是空间大，无论是制作产品的工作间，还是陈列产品的摆放区，都有足够的空间，且能给消费者营业形象稳定的感觉，这正是长久经营的基础。空间大，租金也会高。两个月的店租押金与至少三个月的周转金，店面的创业模式至少需要数万元。另外，人事、水电成本也都会相对增加，因此创业者须审慎考虑资金准备是否具备上述条件。不过店面形态的经营方式，因为有稳定的环境，所以营业过



程中产品的种类的调整与开发弹性就很大，可以经营出自己的特色，长期来看是比较优良且稳定的营业模式。

3. 品牌形象明显、消费者认同度高

→加盟经营

加盟连锁体系能够提供给消费者的，最主要就是一个品牌认同度。因此加盟公司需要有成熟的营销概念、产品研发小组与积极的品牌企划活动。一般加盟公司会从店面装潢设计到产品制作与食材提供，通服务到位，但加盟金各家会有所不同。虽然加盟公司可以提供标准化流程、整套的教育训练和营销模式，让初次创业者能很轻松又快速地进入经营状况，不过创业者在面对加盟商时，还是需要审慎考虑。例如，该加盟商的产品是否有足够的竞争力？能够让消费者产生品牌认同度与信心吗？此外，加盟商所提供的食材与产品是否有容许店家自由变化的空间？这牵涉到日后店家能否在同质加盟体系中走出自己的风格，让自己的经营更具独特性。

在加盟前，最重要的是要了解该加盟商的经营经验是否成熟，成熟的加盟体系应该已经推出了许多的

