

目 录

1. 鸡蛋煎饼摊 (3)
2. 馄饨摊 (4)
3. 拉面摊 (6)
4. 刀削面摊 (7)
5. 方便面摊 (9)
6. 面条摊 (10)
7. 切糕摊 (12)
8. 油条摊 (13)
9. 馒头摊 (15)
10. 旅游方便套餐摊 (16)
11. 盒饭摊 (17)
12. 豆腐脑儿摊 (18)
13. 烤红薯摊 (20)
14. 烤百味摊 (21)
15. 油炸糕摊 (23)
16. 小菜摊 (24)
17. 炒货摊 (27)
18. 豆腐摊 (29)
19. 鱼虾摊 (31)
20. 冰棍摊 (32)
21. 水果摊 (34)
22. 茶叶蛋摊 (35)
23. 冰糖葫芦摊 (37)
24. 冷饮摊 (38)
25. 大碗茶摊 (40)
26. 咖啡摊 (42)

27. 蔬菜摊 (44)

28. 烧鸡摊 (46)

29. 麻花摊 (48)

30. 肉摊 (50)

31. 修鞋摊 (55)

32. 修自行车摊 (56)

33. 修钟表摊 (59)

34. 修照相机摊 (62)

35. 修摩托车摊 (65)

36. 保养汽车摊 (67)

37. 修配钥匙摊 (70)

38. 修理收录音机摊 (71)

39. 修电冰箱摊 (74)

40. 修电视机摊 (76)

41. 修录放像机摊 (79)

42. 修液化气炉具摊 (81)

43. 修理玩具摊 (83)

44. 修理钢笔、打火机摊 (85)

45. 照相摊 (89)

46. 印扩照片摊 (92)

47. 自行车出租摊 (93)

48. 量身高体重摊 (95)

49. 理发摊 (96)

50. 裁剪摊 (98)

51. 电子耳穴诊病摊 (100)

52. 洗衣摊 (101)

53. 报摊 (104)

54. 景点导游摊 (106)

55. 卖常识摊 (108)

56. 剪影摊 (110)

57. 刻印摊 (112)

58. 手织品摊 (114)

59. 编穿筐篮摊 (116)

60. 图书出租摊 (117)

61. 小件寄存摊 (119)

62. 泥人摊 (121)

63. 大件送货摊 (123)

64. 印字摊 (124)

65. 烫发摊 (126)

66. 修治“鸡眼”摊 (129)

67. 擦皮鞋摊 (131)

68. 旅游图书摊 (133)

69. 擦车摊 (135)

70. 台球摊 (136)

71. 缝补摊 (138)

72. 承揽家具刷漆摊 (140)

73. 贴瓷砖、马赛克摊 (143)

74. 粉刷墙面摊 (144)

75. 贴墙纸摊 (146)

76. 割玻璃摊 (148)

77. 誊写摊 (150)

78. 香烟摊 (155)

79. 金鱼摊 (157)

80. 收卖旧杂志摊 (159)

81. 盆花摊 (161)

82. 盆景摊 (163)

83. 金鱼食摊 (165)

84. 珍珠项链摊 (167)

85. 服装摊 (168)

86. 图书摊 (172)

87. 鲜花摊 (174)

88. 纪念章摊 (176)

89. 鞋摊 (179)

90. 邮票摊 (181)

91. 卵石摊 (183)

92. 录音带摊 (185)

93. 玩具摊 (187)

94. 袜子摊 (189)

95. 礼品摊 (191)

96. 厨房用品摊 (193)

97. 文具摊 (194)

98. 鞋垫摊 (196)

99. 皮包摊 (198)

100. 钓具摊 (200)

饮

食

类



鸡蛋煎饼摊

城市的街头有许多煎饼摊，这种立等可取的鸡蛋煎饼价廉味美，很受顾客欢迎。烙煎饼也很简单，在靠路边停放的三轮平板车上，支起煎饼锅，锅旁放一个盆，里面装调好的面浆，面浆盆旁摆着鸡蛋、调料盒、葱花盘和一大摞油杂的薄面饼，要求平板车上三面是玻璃窗罩，防止灰尘落到煎饼上。

卖鸡蛋煎饼是现卖现烙的。顾客交钱后，站在摊旁看着摊贩操作。经营者用勺子将面浆倒在平锅上，然后用小木扒一旋一转将面浆摊匀，瞬间薄煎饼便半熟了，然后拿起一个鸡蛋打碎倒在煎饼上，洒上葱花，再用木扒捣一捣摊开，用锅铲将煎饼翻个个儿，很快煎饼便熟了，这时再把油炸薄饼放在煎饼上，折上卷起用油纸一包，递到顾客手上立即能吃。

烙鸡蛋煎饼虽然每张只能赚5角钱左右，但因为行人花1元钱便能吃上一块，而且一般人能吃个半饱，自然光顾煎饼摊的人就不断了。所谓薄利多销正体现于此。如果摊点选在大商场门前或者人多热闹的街口，摆这样的小食摊，每天收百八十元

钱不成问题。

摆煎饼摊本钱不需要多大，买一辆旧三轮车和煎饼锅就可以了。炉子可以自制，初开业只需500元钱即行。关键是要练好摊煎饼技术后再上街设点，摊点要选好位置，一般固定在一个位置上，不要轻易挪位，要讲究卫生，面饼、面浆、葱花都要罩好，摊贩穿着要干净，给顾客一种洁净的印象，让顾客吃着放心。

经营鸡蛋煎饼的人要掌握顾客心理，除了吸引街头外地顾客外，要考虑吸引本地有早晨上班的工人边走边吃习惯的顾客，而且作为早点满足这类顾客需要。要求的是摊贩必须坚持每天早晨准时在摊点恭候顾客，这样可赢得多赚钱的机会。对一些回头客，要给予优惠，让顾客觉得在你的摊上买煎饼省钱。如果生意稳定，早摊还可以增加免费供应一碗蛋汤的项目，以此招徕顾客。

2

馄饨摊

| 北京街头的馄饨摊生意红火，摆摊最多的是

地铁门口。摆摊者有一些是外地来的，有一部分是本地工人，本地工人大都是下班后骑着平板车找到人流较多的位置设摊。

这种馄饨摊投资少，便于经营。在街道两旁的人行道上，用木凳搭起长方形木板当作桌子，周围摆上几个小凳子。“桌”上放上酱油、醋瓶和辣椒粉，在地上支起炉子，上面放上锅。板车上放着面板。馄饨皮和馅是事先做好的。经营者在没有顾客时就包馄饨，来了顾客就现卖现煮。现在街上这种小吃大都1元钱一碗，着实是价廉物美，方便顾客。而经营者不需多大本钱，有200元钱便可摆摊营业。摆馄饨摊不但要注意选好位置，还要注意摊面的洁净卫生，经营者要穿上白色大褂，用过的碗盘要用开水煮消毒。

馄饨摊也可以兼卖生馄饨，在烟台街头上就专门摆有卖生馄饨的摊点，馅、皮摆在面板上，边包边卖。盘子里的馄饨馅配料精致，让顾客看见眼馋。一般清汤馄饨制馅应该是猪肉剁成肉茸，加酱油、精盐、香油和少许鲜汤搅抖上劲，最后加葱花拌匀成馅。要是卖鲜肉大馄饨，应将猪腿肉剁成茸，韭黄切成末，榨菜剁成米粒大小，对在一起加精盐、酱油、胡椒粉、味精、料酒和适量鲜汤搅拌成馅。

馄饨汤也要讲究味道鲜美，清汤馄饨是将鲜汤加入榨菜丁烧开，加入酱油、盐、蛋皮丝、紫菜、香菜、味精，调好味盛入碗内。鲜肉大馄饨也

如此。只是清汤馄饨用开水煮熟，捞在汤碗内即可。而鲜肉大馄饨煮熟捞在汤碗内后，要撒上蛋皮丝、香菜段和紫菜等。

不管是卖生馄饨还是卖熟馄饨，皮、馅要货真价实。馄饨摊虽然利润不高，但经营有方每天净赚百元不成问题。

3 拉面摊

现在，不少城市街道两旁都有拉面馆，挂有“兰州拉面”招牌的也随处可见。拉面以其特殊的柔软而筋力、鲜美的味道而受到顾客喜爱。

摆拉面摊虽然不需多少资金，但需要拉面技术。拉面配料一般是 0.5 公斤面、10 克精盐、250 克水、少许碱。制法是很讲究的，将面粉倒在盆里，用

水将盐化开，冬天要用 35℃ 水，春秋 25℃，夏天用凉水。然后分 3—4 次

将水加入面里，并边加边搅抖，搅成雪花状，揉匀，捋到面不粘盆、不粘手为

止，用湿洁布盖好，放置 20—30℃ 处饧约 30 分钟。之后用少许水把碱化

开，撬进面团揉匀，再将面团揉搓成长条。两手分别捏住面条的两头，一上一

下地在面案上擀，拉长后两端合拢，再捏住两头，上下擀几下，拉长合拢，如

此反复数次，见粗细均匀，隐约出现一些均匀的、较细的面条状丝纹迹象时，放在面案上，撒上补面，一手将两个头捏紧，另一手中指扣在长条的中间，向左右拉开再对折起来，撒补面，拉开，反复数次，将两头捏的地方用刀切去，下入开水锅内，煮熟捞出，吃时配上炸酱、打卤、麻酱均可。

摆拉面摊竞争对手少，利润自然丰厚些，经营者要创出自己的牌子，以其独特风味招徕顾客。拉面摊每天营业到晚上 9 点钟，收入三四百元不成问题。

4 刀削面摊

1 大连旅顺口街头新开张的一家刀削面馆，开

业以来一直顾客盈门，刀削面以其独特风味深受顾客欢迎。其实有心计的人也可以摆个刀削面摊。

摆刀削面摊要有刀削面技术，摆摊前不妨练习几天，主要是练习刀削的技艺。做刀削面的原料有面粉、水、猪肉、菠菜、酱油、花生油、香油、精盐、味精、姜末、胡椒粉、鲜汤。一般配料是面粉 500 克，冷水 200 克，猪肉 100 克，菠菜 50 克，其它调料适量即可。

刀削面的制法不复杂，首先将面粉有冷水和成稍硬的冷水面团，稍饧。将新鲜猪肉切成薄片，越薄越好，肉片越薄，盛到碗里越显得多，这是经营诀窍儿。菠菜要切成段，锅内加花生油烧热，葱姜炆锅，倒入肉片煸炒，然后加酱油、精盐、胡椒粉、鲜汤，烧开备用。这时把饧好的面团再揉一揉，用一手托着，另一手拿刀往汤锅内削，削时要力争面片薄、匀，熟时投入菠菜段、加入味精，淋上香油出锅就可以了。

在街头摆摊时，用精致的小碗装上各种配料，并排摆在面板上，让顾客感到你的刀削面是正宗的，货真价实，这能起到吸引顾客的作用。

摆刀削面摊，一般只需要有 200 元资金即可以开业，这是本小利大的买卖，价格上每碗低于馄饨 1—2 角钱，但因为成本低于馄饨，反而获利更大。如果经营者选择的位置合适，加上热情的服务和良好的卫生状况，定然能获可观收入。

5 方便面摊

如果你大胆地在街头上摆上一个方便面小食摊，相信你定能获得相当好效益。

摆方便面摊要具有特色，首先要有特别的冲泡餐具，有句经商格言：“不做和别人相同的事。”你的餐具奇怪，自然也能吸引顾客观看，经营者乘机宣传吃方便面如何廉价方便，定会有人坐下吃上一顿。其次要注意购进各种方便面，任顾客自选。

方便面是老少皆宜的新兴食品。经营者的优势还在于独家经营，首先上市，当别人群起模仿时，你的钱袋已鼓起来了。经营方便面摊不需多少资金，一般有 100 元资金即可以了，也不需要技术，有个煤油炉子不断地烧开水就行。因为操作简单，成本又低，经营时就要靠薄利多销了。一般泡袋方便面净赚 3 角钱也就可以了，一天泡上 100 袋，就能收入 30 元。

摆方便面摊不但适合在闹市区，也适合在旅游景点、海滨浴场和火车站、汽车站门前。

摆方便面摊，本小利小，适合在职工人干第二职业或者刚出校门的待业青年经营。

如果经营者能从商业部门直接批发方便面、

降低了成本，其收入就增加了。如果在经营方便面的同时，再经营方便香肠，使顾客花上2元钱即可以方便面就香肠小吃一顿，定然会增加就餐人数，使你增加了收入。

节假日这样的方便面摊摆在公园、动物园门前，会使你收入倍增，许多儿童对方便面是百吃不厌的，你的小顾客能使你应接不暇，谁这样做了肯定成功。

6 面条摊

北京街头面条摊很多，在人行道上摆上简易条桌，上面摆着酱油、醋、辣椒粉瓶，在平板车上放张铁皮板当面板，上面放一台小型压面机。一个小蜂窝煤炉子上坐着铝锅。1元钱1碗面条、现吃现下，方便廉价。

摆面条摊也应有自己特色，可以单一经营炸酱面、打卤面、虾仁鸡蛋面、清汤牛肉面、三鲜汤面、白汤大肉等种类的面条。但不管经营那一种面条，都应具有色香味美特点。

这里简介几种面条做法：

炸酱面的原料有面条、猪肉丁、甜面酱、葱花、姜末、食用油、味精。

做法是炒勺放油烧热，葱姜炆锅，加肉丁煸炒，尔后加面酱炒熟，添适量鲜汤或水，用微火煮透，加味精调好口待用，然后将面条入开水锅中煮熟盛入碗内，浇上炸酱即可。炸酱面咸香适口，略带甜味，是北方人喜爱的面食。

打卤面做法是大勺上火，添汤加酱油、盐、木耳、黄花、鹿角菜等烧开，加味精调好口，用淀粉勾芡，再将鸡蛋打散淋入，鸡蛋一浮起即盛入碗内，淋入花椒油，将面条熟熟捞入碗内，浇卤食用。

虾仁鸡蛋面的原料有面条、虾仁、青菜心、鸡蛋、奶汤、精盐、味精、鸡油、黄酒、猪油。制法是将青菜心洗净切成细条，虾仁切碎待用，奶汤倒入锅内，开锅后倒入青菜心、虾仁，随即将面条投入，煮熟时加入盐、黄酒、猪油、味精，甩入鸡蛋，淋上鸡油即好。

清汤牛肉面制法是，将熟牛肉切成比黄豆略大的丁，投入牛肉汤内烧开，加胡椒粉、精盐、香油、味精等，调好味待用。将面条下入开水锅内，煮熟后捞在碗内，撒上香菜，浇上牛肉汤即可。

三鲜汤面的原料是面条、海参、鸡丝、虾肉片、香菇、酱油、味精、精盐、香油、胡椒粉、鲜汤、葱丝、蒜苗适量。制法：将面条下入开水锅

内，煮熟捞在碗内。锅内加底油，葱丝炆锅，依次放入鸡丝、虾肉片、海参、香菇煸炒，加入酱油、盐、胡椒粉，至八成熟时入鲜汤，开锅后撒入蒜苗，加入味精，淋上香油，浇在面条上即可。

经营好面条摊选择经营地点很重要，要选择客流量大的大商店门前或靠近车站、码头处。

面条摊的面条可以自己和面擀成，也可以买挂面煮，还可以到压面条店压制，不论采取什么办法，以成本低为主，卖面条价格不要超过2元钱为好。

7 切糕摊

烟台街头一种黄米切糕，看上去让人流涎水，一般人见了都会有尝鲜想法，切糕是北方人喜欢的一种粘食品，制作用料有黄米粉和糯米粉两种。北方一些城乡都喜欢吃黄米粉做成的粘切糕，这种切糕味道和粘性都优于糯米粉切糕。蒸切糕方法很多，常见的有将黄米粉或糯米粉加水搅匀上面撒一层泡胀的小豆，然后上屉蒸熟，卖时切块撒

糖；还有的做成豆馅切糕，这种切糕做法是：将糯米粉或黄米粉加水调和匀上屉蒸熟，取出揉匀分成4块。取一块面团按成厚薄适当的方片，上铺一层豆馅，再取一块面团按成同样大小盖在馅上，再铺上层馅，共放4层面3层豆馅。卖时切块、撒糖。

切糕摊也是小本经营，蒸糕是在家里做，大街上摆摊主要是卖，卖切糕一般在市场出入口处，也有将摊点设在闹市区的。经营者要摸透行情，要不断地大声吆喝，卖时要备有食品袋以方便顾客携带。在闹市区街道卖时，还应备有盘子和刀叉，放一张简易桌，最好再兼带烧蛋汤卖，这样能赢得许多顾客。

卖切糕还可以走街串户，要选择早、中、晚餐前到居民区叫卖，这是扩大售销的一种方法，经营者不妨可以试试。



油条摊

经营油条摊同样能使你赚大钱。现在街上的油条摊上都是炸好的，只卖不炸，如果你边炸边

卖，销售得一定快，谁都知道油条乘热吃香脆可口。

在街头上摆油条摊，位置最好选在公共汽车站旁，顾客等车的时候顺便可以吃上几根。

炸油条是技术活儿，油条用料比较讲究季节，一般春秋季节5公斤面粉要用白矾150克，食碱100克，粗盐80克，30℃的温水3公斤。夏季用凉水3公斤，白矾160克，食碱110克，粗盐100克。冬季用45℃的温水3.25公斤，白矾140克，食碱90克，粗盐70克。做油条的程序是：先将矾、盐、碱称准，砸碎，放入盆内，慢慢加水，使其全部溶解；然后加入面粉，用手搅拌均匀，一边掐一边推，使劲揉，直至盆光、面光、手光、之后静置饧约30分钟，再揉一次，反复进行3次，直到面团皮光滑润，具有良好的延伸性、韧性、弹性和可塑性，这时再把植物油抹在面团与面盆接触的地方，将面团整理好盖上，根据季节注意温度饧约4—8个小时。做油条时，先在案板上刷上一层油，然后将饧好的面团扣在案上，摊拉成长方形，盖上油布稍稍饧一会儿。再将面团整理成约10厘米宽、1厘米厚的长条，然后顶刀切成了厘米宽的小条，每两条合在一起，用筷子顺着压一下，使两条粘合在一起，用双手捏住两头拉长到一定长度，下入旺油锅内炸，炸时要用长竹筷勤翻动，当油条鼓起呈金黄色时，捞出即可。

经营油条摊同时还兼营豆浆或牛奶，则效益