

广东烹饪协会

广州唯高策略发展有限公司

香港唯高餐饮管理策划公司



唯高餐饮
经典书库

第三辑

打造千百家世界一流水平的五星级餐馆
让中国人都能享受满意的餐馆服务

开一家赚钱的 茶餐厅

伍福生 著

拾叁

广州出版社



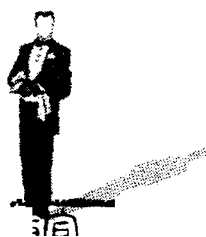
唯 高 餐 饮 业

经 营 管 理 书 库

开一家赚钱的茶餐厅

餐饮经典(三)

伍福生 著



广州出版社

图书在版编目(CIP)数据

开一家赚钱的茶餐厅/伍福生著. —广州: 广州出版社, 2001. 9

(餐饮经典. 第3辑)

ISBN 7-80655-327-4

I. 开... II. 伍... III. 餐厅-商业管理

IV. F719.3

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2001)第 068684 号

开一家赚钱的茶餐厅 餐饮经典(三)

广州出版社出版发行

(地址: 广州人民中路同乐路 12 号 邮政编码: 510121)

新会市印刷有限公司 印刷

(地址: 新会市紫云路 33 号 邮政编码: 529100)

开本: 850 × 1168 1/32 字数: 24.7 万字 印张: 11.5

插页: 4 印数: 1—10000 册

2001 年 12 月第 1 版 2002 年 1 月第 1 次印刷

发行人: 黎小江 责任校对: 林元启 卢志刚

责任编辑: 李宝聪 朱 頔 装帧设计: 刘伟建

发行专线: 020-83781097 020-83793214

ISBN 7-80655-327-4/F·34

定价: 20.00 元

餐飲經典揚美名
唯真定能步之真

姜習

二〇〇二年一月

原中国烹饪协会会长、世界中国烹饪联合会名誉会长姜习先生为本书题词



出席首届全国粤菜烹饪技术大赛的中国烹饪协会及省市有关方面的领导称誉本书的出版并与唯高公司总经理亲切交谈



在全国粤菜烹饪技术大赛现场的唯高公司展台前读者踊跃购阅本书。



中国烹饪协会、广东烹饪协会的领导和唯高公司总经理在首届全国粤菜烹饪技术大赛闭幕颁奖会上合影。



首届全国粤菜烹饪技术大赛组委会向广州唯高策略发展有限公司授与锦旗——“携手共创粤菜辉煌”。



中国合肥
SHENJI CO., LTD 就记企业

状元楼



状元楼酒店，酒店中的状元！
这是我们的目标，这是我们的自豪！

酒店

色调和谐、安宁优雅、宽敞明净的餐
饮环境，当然是有档次食客之首选。



一店：安徽省合肥市长江中路317号

二店：安徽省合肥市阜南路168号

总 序



乘改革开放的快车，经历了二十多年的风风雨雨，现今的中国餐饮业已经成为市场化程度最高、竞争最充分、发展速度最快的行业之一。它曾经吸引了成千上万投资者的目光，并给了其中许多人以丰厚的回报。只有经营过餐饮业的人才更明白，日进万金其实不是神话，而是完全能够实现的事实。

但是，面对新开的餐馆越来越多，赔钱的餐馆也日见增多的残酷现实，不少业内人士既感到惶恐不安，又感到困惑不已。为什么昨天还客似云来的海鲜城，今天却少人问津？为什么仅一墙之隔的两家火锅店，一家烟雾腾腾，一家却锅冷人稀？为什么麦当劳、肯德基等洋餐馆能春夏秋冬没有淡季，而不少中餐馆却时冷时热，有时甚至该旺不旺？为什么有些昨天还几乎是两袖清风的下岗职工，今天已经变成了腰缠万贯的餐馆老板；而有些昨天还是指指点点地吆喝着的老板，今天却又重新回到了打工仔的行列……

据我们调查得知，从投资者、老板到各级从业人员，都很想探究所有这些问题的奥秘，很想在餐饮业这一宝山



中挖到金矿。但是，一个实际困难却摆在他们的面前，那就是在茫茫书海中，介绍健康食品、家庭菜式的不少，但有关开办、经营餐馆的书籍却不多，有也是零零碎碎，且不够通俗易懂，缺乏可操作性。

现在，我们可以满怀信心地告诉读者，这个困难可以解决了！

我们在经过长期准备和酝酿之后，与广州出版社、广东烹饪协会、香港维高餐饮经营管理策划公司联合策划、出版了《唯高餐饮业经营管理书库》系列丛书，填补了这方面的缺陷，以推动中国餐饮业的发展，帮助众多餐饮业老板和从业人员圆其创业梦与发财梦。

《唯高餐饮经营管理书库》的作者们，既有资深的餐饮业老板、总经理、高层主管、培训人员，也有专家、教授、作家、记者、编辑，他们都以强烈的责任心，深入餐饮业基层，对老板、员工反复采访，搜集了大量的第一手资料，并认真研究餐饮业理论知识。这些书，是他们对餐饮业创造的宝贵财富。

本系列丛书已列入计划的选题达数十种，涵盖的范围广，涉及到餐馆运作的方方面面，包括经营技巧、经营理念、管理方法、服务技能、员工培训等许多细节，内容极其丰富，知识面极其广阔，因而具有全面性和实用性。

本丛书既有深入浅出的理论阐述，也有生动有趣的实例，可操作性强，可读性也强。

本丛书还力求在创作理念上与时代同步，并有一定的超

前性。因此，它又蕴含着一定的指导意义。

我们深信，《唯高餐饮业经营管理书库》一定会成为广大读者的良师益友，一定会为他们带来美好的“钱景”。



广州唯高策略发展有限公司

前言



茶餐厅可以赚大钱。这一点，我们可以从广州颇有名气的不见不散茶餐厅、周记茶餐厅和永盈茶餐厅以及北京和上海一些新一代茶餐厅的成功经验中得到印证。

号称“广州第一家”的永盈茶餐厅几年间已发展成 8 间连锁店的规模，店数之多，在广州的茶餐厅中首屈一指。周记茶餐厅如今也有 4 间连锁店。但与别不同的是，“周记”在茶餐厅发家致富之后，独树一帜，同时在茶餐厅中派生出茶市、食街、菜馆和大排档，实行多种经营，扩大规模。而不见不散茶餐厅是在大快活快餐店败退的地方建立起来的，是广州较高“卡士”的茶餐厅，每天食客盈门。这说明，经营茶餐厅是大有可为、有利可图的。

现在的年轻人大都喜欢吃杂粮，这除了受洋化风气影响之外，主要还是由于副食品的种类繁多。在餐饮市场中我们可以随便找出许多种类的杂粮，各种各样的味道都有；而且由于配料多样化，也就更增加了杂粮的美味。因为杂粮多是制成一些传统小吃，而且又能作为正餐，所以生意一般都很好。尤其是人们对健康的日益重视，吃得丰富、吃得营养、吃得舒适已经成为时下讲饮讲食的都市人的共同要求。这样，就让以品种丰富、环境舒适、价钱合理和服务周到为特



点的茶餐厅“有机可乘”，迅速满足了不少生活素质高的都市人的需求。可以说，茶餐厅只要经营得法，盈利赚钱还是相当可观的。

茶餐厅这个概念最初是由香港传入的。茶餐厅采取了快餐业的经营方式，融中西餐点、冷热饮品于一体，兼备中餐厅、小食店、西餐厅、大排档和快餐店的优势，具有出品快捷、品种丰富、价格便宜等特点。食客通常只要几分钟就能吃到新鲜食品。品种既有粥、面类、油条、煎饺、粽子、烧腊、糕点等中式餐点，也有三明治、西多士、扒类、薯条、炸鸡、珍珠奶茶等西式食品；价格一般在3元~18元左右，经济实惠。其中，永盈茶餐厅的品种多近300种，应有尽有。而不见不散茶餐厅光是早餐就有60多个品种。品种齐全的茶餐厅可以照顾不同层次的食客“萝卜青菜各有所爱”，从而扩大了消费层面。茶餐厅食客上至80老翁，下至3岁孩童，可以说是老少咸宜。

茶餐厅除经营传统快餐类食品外，还可兼营炖品、甜品和粥品，形成自己的经营特色。炖品滋补强身，甜品清润可口，粥品鲜味诱人；辅之以粉面、油条、餐包、点心等风味小食，干湿兼容，口感特佳，令人食指大动。茶餐厅菜品的口味、价钱和品种都较为大众化。为了在激烈的竞争中立于不败之地，茶餐厅还积极开展订餐送餐服务，做到随叫随送。

茶餐厅一般比小食店要大，装修简洁明亮，室内装有空调，多采用开放式厨房，让食客可以看到食品的全部制作过程。而且店内多使用一次性餐具，店员统一着装，环境显得

干净卫生，使食客食用起来较为放心。

茶餐厅的店铺地点大多在闹市区，也适宜选在距离市场较远的居民区。近年一些新建的住宅小区，由于距市区较远，不少食客都喜欢就近光顾茶餐厅。



茶餐厅着眼于大众消费，适应了都市快节奏生活，因而吸引了众多食客。如今，茶餐厅之风迅速向北蔓延。北京、上海、武汉、南京、杭州等地的茶餐厅开得红红火火。其中，北京的不见不散茶餐厅有两间店铺；而上海的雍记茶餐厅已有三间店铺，并在南京开有分店。成记茶餐厅是广州历史久、规模大、人气旺的茶餐厅，如今又在上海开了家新成记茶餐厅。这说明茶餐厅也像当年的粤菜一样，红遍大江南北，成为都市一道亮丽的风景线。

除了经济发展这一大环境因素影响和人们饮食水平逐步提高的原因外，新一代茶餐厅本身也具备了其他食肆无法比拟的优势和突破。随着茶餐厅不断地推陈出新，逐渐形成专业店、精品店和特色店的灵活特色，显示出强盛的生命力。茶餐厅的崛起，说明人们的生活节奏不断加快，他们在日常生活、工作和学习中对餐饮要求是一快二好三卫生。虽然蓬勃兴起的洋快餐占据着重要的地位，但毕竟人们的饮食观念和饮食习惯，还是较为传统的。茶餐厅既有中餐厅的环境，也有西餐厅的氛围；既有大排档的口味，又有快餐店的便捷，可谓众口可调；因而食客乐于光顾。因此，发展有中国特色的中西餐相结合的茶餐厅，就有了牢固的根基。

时尚导向，不少有识之士正想借经营茶餐厅发家致富。唯高公司自从推出全新的餐饮系列丛书后，引起了读者的广



泛关注。来自北京的消息说读者就有问：何不出版一本关于茶餐厅的书？一言惊醒梦中人。于是，我们上下而求索，但可以参考利用的茶餐厅现成材料几乎为零。我们只好自己动手，以求丰衣足食了。为了掌握第一手材料，我们还“帮衬”（光临消费）了广州不少有代表性的茶餐厅。就这样，奋战月余，有了这本《开一间赚钱的茶餐厅》，但愿它能尽量满足业内人士的需要。

目前，茶餐厅有“开10家旺10家”之说，蕴含着巨大的市场潜力。而对于茶餐厅的发展，不少的经营者都信心十足。但有一些事实，我们还是应该正确地面对。位于广州盘福路的鸿运来茶餐厅和仓边路的金月亮茶餐厅早已是关门大吉，改换门庭了；而位于广州机场西小区的金大丰茶餐厅，由于经营不善，如今也易主改作主营炒菜了。尽管新一代茶餐厅的发展前景在今后一段时间内仍然十分乐观，但投资者必须审慎行事，切不可盲目跟风。

为了让茶餐厅的投资者和经营者减少不必要的失误，在本书中，我们从好时机、好伙伴、好地头、好店名、好价钱、好菜单、好食客、好财神等8个方面阐述了如何“开一间赚钱的茶餐厅”这个议题；尽量做到夹叙夹议，深入浅出。在附录部分，我们特意收录了《不见不散》一文，详尽地介绍了广州的不见不散茶餐厅的经营之道。另外，附录部分还收录了“香港主要茶餐厅店名”、“广州茶餐厅菜单完全手册”、“北京茶餐厅完全手册”、“上海茶餐厅完全手册”等，力图把《开一间赚钱的茶餐厅》编成一本茶餐厅投资与经营的参考书。

在日新月异的新世纪，人们的生活节奏加快了，大家都不会忘记放松一下自己，到茶餐厅去享受一下精彩纷呈的茶餐厅文化，让自己在香满唇齿的美味之中得到满足。这是食家们钟情于茶餐厅的动机，相信也会成为你下定决心办一间赚钱的茶餐厅的力量源泉。





★ ★ ★ ★ ★
唯 高 餐 饮
经 典 书 库

第三辑

拾壹 城郊餐馆经营要诀
拾贰 餐馆广告奏效秘诀
拾叁 开一家赚钱的茶餐厅
拾肆 创品牌为餐馆赚钱
拾伍 餐馆留客实例分析

第四辑

拾陆 避免餐馆经营管理的误区
拾柒 火候
拾捌 新世纪餐馆赚钱之道
拾玖 餐馆楼面管理艺术
贰拾 厨艺小百科

打造千百家世界一流水平的五星级餐馆 让中国人都能享受满意的餐馆服务

广州唯高策略发展有限公司向各类餐饮企业推广世界先进的餐饮企业经营理念、管理经验、服务技能……希望您从中得到借鉴和启发，使您的经营迈上一个新的层次。

广州唯高策略发展有限公司是一九九七年创办的中国首家专业化的餐饮业经营管理咨询机构，为国内外各类餐饮企业提供高水准、专业化和可操作的经营管理知识。

多谢您在百忙之中阅读《唯高餐饮经典书库》。唯高公司愿与餐饮业各方人士交流合作，共同促进中国餐饮业经营管理水平的提高。



广州唯高策略发展有限公司

人力资源开发部

餐饮培训部

餐饮经营策划部

餐饮产品研发部

唯高餐饮经典书库

第二辑

- 拾 顾客应对技巧
- 玖 刀功
- 捌 第一次当厨师
- 柒 餐馆礼仪
- 陆 从侍应到主管

第一辑

- 伍 挑战麦当劳
- 肆 餐饮业经营管理实用图表
- 叁 第一次当主管
- 贰 第一次升餐馆
- 壹 中国餐饮业盈亏大揭秘

责任编辑：李宝聪

朱一顺

责任校对：林元启

王穗萍

装帧设计：刘伟建