

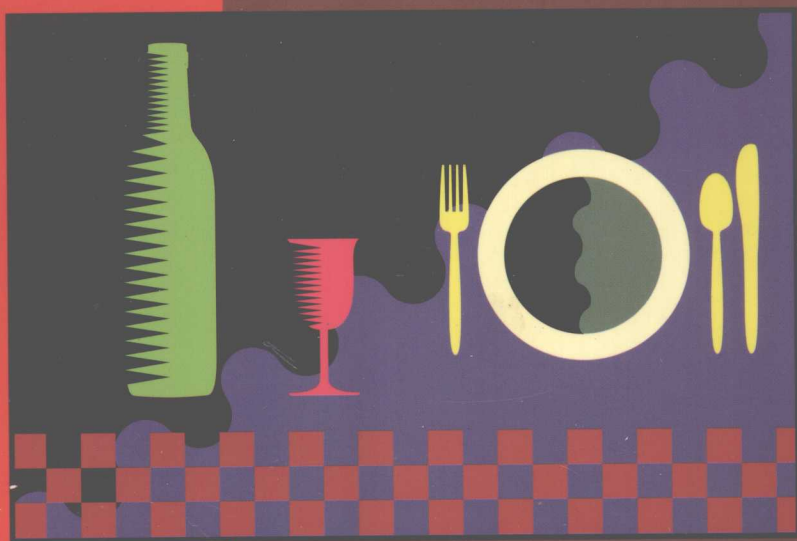


# 如何开一家赚钱的西餐厅

第五辑

广东烹饪协会  
广州唯高策略发展有限公司

伍福生 著



贰拾贰

广州出版社

如何开一家

# 赚钱的西餐厅



第五辑

伍福生 著

广东烹饪协会  
广州唯高策略发展有限公司

貳拾貳

广州出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

如何开一家赚钱的西餐厅 / 伍福生著. — 广州: 广州出版社, 2002. 10

(餐饮经典, 第5辑)

ISBN 7-80655-412-2

I. 如... II. 伍... III. 西餐-餐厅-商业经营

IV. F719. 3

中国版本图书馆CIP数据核字 (2002) 第064854号

餐饮经典 (五)

如何开一家赚钱的西餐厅

广州出版社出版发行

(地址: 广州市人民中路同乐路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: 889 X 1195 1/25 字数: 23万 印张: 17

插页: 6

印数: 1—10000册

2002年10月第1版

2002年10月第1次印刷

责任编辑: 柳宗慧

责任校对: 林元启

特邀编辑: 温俊伟

装帧设计: 钟云松 熊小斌

发行专线: 020-83781097 020-83793214

ISBN 7 - 80655 - 412 - 2 / F · 51

定价: 48.00元

# 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!

广州唯高策略发展有限公司



# 总

# 序



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》的作者队伍中，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

“动人的乐队，让您耳目一新；优雅的环境，令您心旷神怡；特色的美味，使您食欲大振；殷勤的服务，使您激动万分。”这是广州一家西餐酒廊的广告语，“动人”、“优雅”、“特色”、“殷勤”，它从一个侧面反映出西餐厅经营者的经营理念。

“左手用叉，右手用刀”。如今，吃够了水煮鱼、尝过了香辣蟹，川、鲁、粤、淮扬菜吃得差不多了的食客，下一个目标绝不仅仅只是换换口味，更为重要的是那一份浪漫的情调和美味的食物。

以广州为例，如今，广州人吃西餐已成为时尚。近年来，迎合广州人的口味，环境优雅的西餐厅生意红火，现在全市约有 500 家西餐厅。较有名气的如“绿茵阁”、“绿岛”、“名典”、“怡景”和“蒙地卡罗”等西餐连锁店开了一家又一家。仅“绿茵阁”就有 16 家连锁店，遍布全城东西南北，其装饰也颇具特色，16 家连锁店的装饰风格都是不尽相同的。而“绿岛”在越秀公园、流花公园、麓湖公园、东风公园和雕塑公园等环境优雅的公园开有连锁店，食客在品尝美食之余，可以饱览湖光山色，呼吸新鲜空气。环境与情调，是西餐厅的两大卖点，同时也是食客们钟情广州西餐厅的主要原因，西餐厅不像中餐酒楼那样喧闹，适合约会聊天和谈生意。

时下广州人吃西餐的地方处处可

广州唯高策略发展有限公司

# 前

# 言

见,咖啡厅、酒廊、自助餐厅应有尽有,而其中正正式式吃足八道菜大餐的最高档次的西餐厅,则只有在中国大酒店、花园酒店和白天鹅宾馆等五星级酒店中才可以寻觅得到。这些设在星级酒店内的西餐厅,大都具有国际化服务水准,令食客在享受正宗的西餐美食之余,更能感受到温馨浪漫的欧陆风情。特别是这里的高档西餐扒房,更处处流露出高贵、典雅的绅士风范,不失为都市人消闲怡情的好去处。拥有一定档次规模的西餐食府,氛围上更营造出一番迷人的境界。慢慢品尝着一道道精美的菜式,那隆重、那豪华、那新奇、那考究,或许正是西餐的诱人所在吧。

有人说,什么东西到了中国都得变味。虽然广州人喜欢西餐厅的幽雅,但许多人却吃不惯正宗的西餐。所以,根据广州人口味而改良的西餐大行其道。现在,在广州许多西餐厅,不但能吃到正宗的牛扒,还能吃到煲仔饭、竹筒饭、炒青菜等本地口味的美食。

对于现代的消费者来说,光顾任何一家西餐厅,要求的都已经不再是单纯的食物消费,而更多的是对环境与情调的消费;既要满足口福的需要,也要满足文化品位的需要。在深圳,有不少酒吧开始注重文化氛围。现在,几乎所有的西餐厅都在致力营造一种别样的饮食环境。而在经营理念方面,一个变化也正在悄然发

广州唯高策略发展有限公司



生。过去西餐厅经营者们普遍认为纯正西餐不合中国人食用，必须经过中式改良，但现在深圳的经营者们都把西餐越做越纯正。过去，不少西餐厅只是在晚上才经营西餐，而在中午多数经营中餐；如今，这样的西餐厅越来越少了。多数西餐厅都已名副其实，经营西餐就只是卖西餐，只是经营时段的针对性越来越强，中午推出针对工薪阶层的工作套餐，下午推出针对商务人员的商务套餐，晚上才是优闲一族的正餐。当然，经营者们也不会完全不考虑中国人的传统饮食习惯，也还会保留一些中式口味的西餐。正所谓“萝卜青菜各有所爱”，与深圳相反的是，广州的西餐厅正在向复式方向发展，在广州的一些复式西餐厅，甚至还可以下围棋和打桌球呢！这或许就是地域饮食文化差异所在吧。这些微妙的变化，都是值得西餐经营者在因地制宜、因人而异方面苦下功夫的。

但在上海和福州这些城市，一些西餐厅因经营水平和服务质量下降而导致西餐业的式微。上海人把西餐厅叫做吃大餐。吃西餐过程复杂，对喜欢在吃饭时敞怀捋袖，喝五吆六的上海人来说，未免太隆重了。所以以高雅清静为特色的西餐业只能让位给嘈杂不堪的卡拉 OK 和一些杂烩口味的海派饭店。近几年中餐馆风水轮流转，惟独西餐馆门庭冷落，这也是上海经济发展



中的文化落差现象。也许是生意不景气的缘故，近几年上海西餐业的服务质量明显下降。淮海路上的天鹅阁原址已被拆掉，且不说它。红房子西餐馆大兴土木盖大楼，餐馆临时迁入淮海路上的另一家西餐厅，生意当是不坏，可是高雅的服务全然不见。也许在这个日益粗鄙化的时代里，老牌的西餐馆再也无力为食客提供一份精致与高雅的文化趣味，或许有那么一天，在上海年轻一代的心目中，所谓的西餐就是麦当劳和肯德基了。

福州也出现了同样的情况。“走，去上海西餐厅！”“今晚上西见！”“上西请”。几年前，这还是福州人的常用语，可现在很少有人到上海西餐厅请客约会了。上海西餐厅在福州市内的10家分店也纷纷“无可奈何花落去”，缩小为今日的3家。对上海西餐厅的辉煌，福州人还记忆犹新。1983年，上海西餐厅东街口总店开张。餐厅引进了沪、粤两地的西菜、糕点和茶点制作工艺，之后，“千树万树梨花开”，上海西餐厅于1995年达到巅峰，整年纯利润约400万元，成了福州饮食（集团）公司的顶梁柱。对上海西餐厅的衰落，有人认为是拆迁影响其发展的步伐。但上海西餐厅的衰落主要是由于质量、管理和服务已大不如前，经营创新上更落后洋餐饮一大截。

食客选择西餐厅的原因，主要是

广州唯高策略发展有限公司

# 前

# 言

从环境优雅、情调好、有特色、干净卫生、食品美味、安静舒适等方面去考虑。而西餐厅最需要改进的地方主要有价格、食品丰富程度、服务员的素质、食品味道以及环境卫生状况。为了吸引食客，营造浪漫气氛，西餐的经营者都在各出奇谋。

我国北方第一家西餐馆，是于1901年由德国人威廉·起士林创建于天津的“起士林”，孙中山、周恩来和邓小平等历史名人都曾光顾过它，“起士林”在天津可谓老少皆知。落户京城3年的“起士林”并没有简单地吃老本，为了以崭新的容颜庆祝其百岁诞辰，北京的“起士林”重新进行了装修，在原有的古典氛围里又增添了时尚的气息。以往，“起士林”以经营进驻中国历史较长的俄式和德式西餐为主，但现在，食客的口味发生了很大的变化，“起士林”也实行了灵活变通，在经营俄式和德式西餐的同时，也经营其他国家的部分西餐菜肴。

与“起士林”情况相似的广州太平馆餐厅，创建于1885年，是广州最早经营西餐的食肆，近年来也改由广州泮溪饮食服务企业集团与香港兴发有限公司合作经营，并斥资过千万港元进行全面装修，经营西餐更具特色和规模，充分显示出“百年老字号，西餐第一家”的品味。怀旧的食客会钟情古老的西餐厅。

广州唯高策略发展有限公司

# 前

# 言

在北京，有一家名副其实的“二人世界”西餐厅，幽雅、小巧的店堂内却只有一张大餐桌，一家餐厅一顿饭只为两个人提供服务，这实在太有意思了。这家每日在三个时段提供一桌正宗法式西餐正餐服务的餐厅，开业以来受到了不少向往浪漫、别具一格的食客的青睐。而在这里，相信每一个食客都会被经营者这种明目张胆的经营理念所打动，食客可以预先设计上什么美味菜肴、放什么背景音乐、摆什么花样台布、插什么新鲜花束、放什么投影电影、点什么温馨烛光，总之，这个时段整个餐厅都是食客二人世界的时间，在这里，就像在家一样。

以上这些事例足以说明，西餐经营是有很深的学问的。《西餐经营谋略》试图以“探秘篇”、“厨神篇”、“情调篇”、“菜式篇”、“服务篇”、“宴会篇”和“促销篇”7个篇章，从不同的角度探讨“如何让食客‘吃环境’、‘吃情调’”、“如何让食客吃得放心”、“如何‘色诱’食客”、“如何赚快钱和赚大钱”，探讨这些问题的目的，无非就是为了让大家都来营造好浪漫的西餐厅。

在编写这本书的过程中，我们参考了不少来自海内外的有关西餐经营的材料，目的是为了谋略更有现实意义。

广州唯高策略发展有限公司



# 目录

## 第一篇 探秘篇

- 一、西餐在中国大有市场 ..... 3
  - 1. 西餐在中国的广泛发展 ..... 3
  - 2. 西餐文化消费心理趋势 ..... 4
  
- 二、西餐魅力没法挡 ..... 8
  - 1. 西餐菜肴的特色 ..... 8
  - 2. 西餐在餐饮形式上同样讲究 ..... 10
  - 3. 西餐文化的消费心理 ..... 11
  
- 三、出神入化的中国式西餐 ..... 16
  - 1. 北京：老将新兵营造情调 ..... 16
  - 2. 广州：风生水起风景独好 ..... 19
  - 3. 深圳：星级酒店杀出围城 ..... 34
  - 4. 福州：中档市场生龙活虎 ..... 38





# 目录

## 第二篇 厨神篇

- 一、西餐厨房的设计布局·····43
  - 1. 西餐厨房布局的基本原则·····44
  - 2. 西餐厨房布局的整体规划·····46
  - 3. 西餐厨房和餐厅的联结方式·····49
  - 4. 西餐厨房布局的完美结合·····50
  
- 二、西餐厨房的设置·····55
  - 1. 西餐厨房的类型·····55
  - 2. 西餐厨房人员的组织结构·····56
  
- 三、西餐烹调设备和工具·····62
  - 1. 西餐厨房的炉灶设备·····62
  - 2. 西餐厨房的机械设备·····65
  - 3. 西餐厨房制冷设备·····66
  - 4. 西餐厨房的常用炊具·····67
  
- 四、西厨冻房和包饼房设计·····70
  - 1. 西厨冻房的设计·····70
  - 2. 包饼房的生产功能·····70
  - 3. 包饼房的生产流程·····71
  - 4. 包饼房的设计·····72



# 目录

<b>五、西餐厨房的生产工具</b> .....	73
1. 西餐厨房的刀具 .....	73
2. 西餐厨房的烹调用具 .....	75
3. 西餐厨房的测量用具 .....	77
4. 西餐厨房的面点用具 .....	79
<b>六、西餐的陶瓷器皿</b> .....	79
<b>七、西餐的金属餐具</b> .....	82
1. 西餐厅常见的金属餐具 .....	83
2. 西餐厅的金属服务用具 .....	85
<b>八、西餐厨房的计划管理</b> .....	87
1. 厨房计划管理的重要性 .....	87
2. 厨房计划管理的环节 .....	87
3. 厨房计划管理的内容 .....	88
<b>九、西餐厨房的库存管理</b> .....	90
1. 库存管理的重要意义 .....	90
2. 库存管理的原则 .....	91
3. 库存控制的目的是与要求 .....	91
4. 库存实物管理 .....	92



# 目录

- 十、西餐厨房的生产管理 .....94
  - 1. 厨房生产管理的原则 .....94
  - 2. 厨房管理的主要方面 .....94
  - 3. 厨房的劳动纪律管理 .....95
  - 4. 菜肴质量管理.....95

## 第三篇 情调篇

- 一、西餐厅的类型及主题风情设计 .....100
- 二、西餐厅设计细则 .....103
  - 1. 西餐厅的空间容量和平面布局的设计 .....103
  - 2. 西餐厅主体色调的设计 .....104
  - 3. 西餐厅的照明和灯饰 .....105
  - 4. 西餐厅的家具陈设 .....105
  - 5. 西餐厅的装饰小品 .....106



雅高餐饮经典书库

# 目录



## 三、西餐厅设计示范 .....108

- 1. 西餐厅平面设计示范 .....108
- 2. 主题西餐厅设计示范 .....109

## 四、复式餐厅大行其道 .....112

- 1. 围棋杀进纹枰咖啡馆 .....113
- 2. 桌球打出“巨将”休闲馆 .....115
- 3. 足球踢进大富豪钢琴酒吧西餐厅  
.....116

## 五、广州西餐厅情调大赏 .....119

- 1. “名典”——延续欧洲高雅格调···  
.....119
- 2. “怡景”——带着食客乘风破浪···  
.....120
- 3. “假日阳光”——温馨之意无声弥漫  
.....121
- 4. “韦士拿”——展示雪域的胸怀···  
.....123
- 5. “菲尚”——有情饮水饱 .....124
- 6. “格子廊”——温文儒雅与神秘野  
性 .....125
- 7. “百利街”——在“美”食中怀想梦  
露 .....127





# 目录

8. 私密性——谈生意的绝妙之地……128

## 第四篇 菜式篇

### 一、西餐菜式的风味特点……134

1. 法国菜精益求精……134
2. 意大利菜面面俱到……138
3. 英国菜原汁原味……141
4. 美国菜口味清爽……143
5. 俄国菜口味浓厚……145
6. 德国菜朴实无华……147

### 二、西餐菜单的程式……149

1. 西餐早餐菜单程式……149
2. 西餐午餐菜单程式……149
3. 西餐晚餐菜单程式……150
4. 法式晚餐菜单程式……150
5. 咖啡厅菜单程式……150