

《精品咖啡学》畅销作家·韩怀宗 先生·诚挚推荐

梦想咖啡馆 创业秘笈

侯国全 著
林子晴
杨志雄 摄影

随着咖啡师冠军脚步，打造人气咖啡店

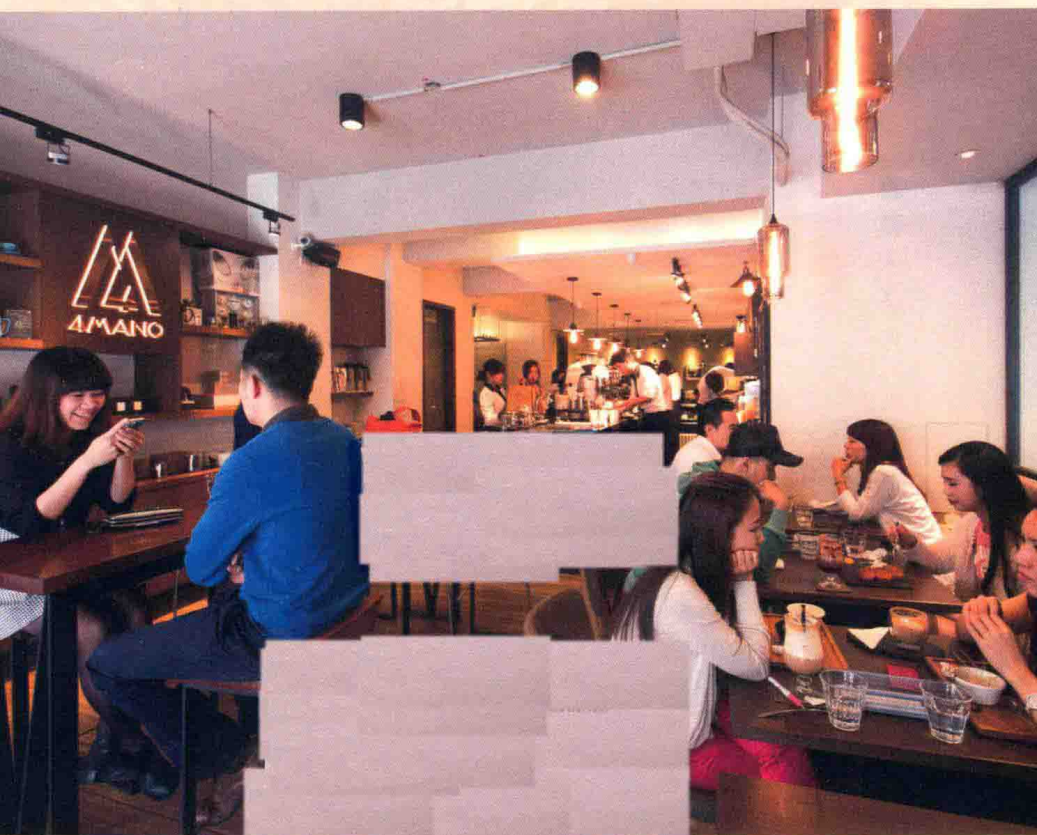
START YOUR DREAM
WITH COFFEE



梦想咖啡馆 创业秘笈

侯国全 林子晴 著

杨志雄 摄影



江苏凤凰科学技术出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

梦想咖啡馆创业秘笈 / 侯国全, 林子晴著. — 南京:
江苏凤凰科学技术出版社, 2019.6

ISBN 978-7-5713-0287-0

I. ①梦… II. ①侯… ②林… III. ①咖啡馆—经营
管理 IV. ①F719.3

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2019) 第 072918 号

本书中文繁体字版本由四块玉文创有限公司在中国台湾地区出版, 今授权江苏凤凰科学技术出版社有限公司在中国大陆地区出版其中文简体字平装本版本。该出版权受法律保护, 未经书面同意, 任何机构与个人不得以任何形式进行复制、转载。

梦想咖啡馆创业秘笈

著	者	侯国全 林子晴
摄	影	杨志雄
责 任 编 辑	陈 艺	
责 任 校 对	郝慧华	
责 任 监 制	曹叶平 方 晨	

出 版 发 行	江苏凤凰科学技术出版社
出版社地址	南京市湖南路 1 号 A 楼, 邮编: 210009
出版社网址	http://www.pspress.cn
印 刷	中华商务联合印刷 (广东) 有限公司

开 本	880mm × 1230mm 1/32
印 张	5.25
版 次	2019 年 6 月第 1 版
印 次	2019 年 6 月第 1 次印刷

标 准 书 号	ISBN 978-7-5713-0287-0
定 价	68.00 元

图书如有印装质量问题, 可随时向我社出版科调换。

目录

CONTENTS

Chapter 1

梦想的起点——咖啡馆的经营概念

17 开咖啡馆之前——梦想的蓝图

- 17 懂得品尝的重要——如何分辨一杯好咖啡
- 18 完整的咖啡馆工作经历——掌握店面运营节奏
- 20 你的咖啡想卖多少钱——自我要求增加咖啡的价值
- 22 哪种经营模式好呢？独自经营或是团队合作？
- 24 从自己开始提升咖啡产业的品质

27 商业圈的选择——筑梦的开始

- 27 跟随连锁咖啡馆的步伐，评估周遭环境
- 27 以显著地标寻找目标店家
- 28 寻找舒服惬意的环境氛围
- 28 住商混合区使客源更加稳定
- 28 租金是经营者的压力还是动力？

31 以不同的经营类型勾勒出属于自己的咖啡馆

- 31 梦想的经营方式——专业型咖啡馆

- 32 氛围与餐点兼具——特色景观咖啡馆
- 32 一加一大于二——复合式咖啡馆
- 35 咖啡馆的履历——菜单设计**
 - 35 塑造咖啡馆特色的重要指标——咖啡豆
 - 37 不可或缺的甜蜜角色——巧克力饮品
 - 39 为咖啡馆的品牌形象加分——复方茶与花草茶
 - 41 提供更多不同选择满足消费者——果汁饮品
 - 42 咖啡的完美搭配——餐食与甜点
- 45 咖啡馆的生财好帮手——器具设备选购要点**
 - 45 以座位数选择咖啡冲煮器具
 - 47 售后服务的维修与保障
 - 47 操作功能稳定度及技术的可被复制性
 - 48 添购器具的顺序：咖啡豆 → 咖啡机 → 磨豆机
 - 57 影响冷饮质量的关键——制冰机与冰块
 - 58 让吧台工作更加流畅——水槽
 - 59 以自己的需求选购生财器具

Chapter 2

打造梦想咖啡馆的装潢概念

- 62 店铺规划、装修与资金运用**
- 63 运营初期保留资金，减少压力
- 64 重点式装潢——门面、吧台、洗手间
- 67 咖啡馆与咖啡师的重要舞台——吧台
- 71 独立规划水电图及进排水管线
- 76 让客人舒适放松的座位规划
- 78 营造出舒适干净的洗手间
- 80 营造出咖啡馆氛围的重要推手——天花板
- 82 安全性地面该选择木头还是瓷砖呢？
- 83 咖啡馆中水质对饮品的影响
- 85 咖啡馆中的营业用电
- 87 一面诉说着咖啡馆故事的墙——形象墙及展示区
- 91 品牌的延伸——店标

Chapter 3

实现专业咖啡师梦想的关键要领

95 如何冲煮出一杯美好的咖啡？

95 培养尊重咖啡的态度

96 冲煮意式咖啡的黄金准则——4M

105 冲煮咖啡的 5 项变因

108 如何使牛奶发泡更加细密

113 手冲壶与摩卡壶超实用示范教学

114 手冲壶冲煮示范

118 摩卡壶冲煮示范

122 冠军咖啡师的创意咖啡饮品

124 酿咖啡

127 浓情蜜意

128 蜜鸳鸯

130 金色沙丘

133 养生咖啡（热）

- 134 养生咖啡(冰)
- 137 Perfume Espresso
- 138 Balance
- 141 维也纳
- 142 Paradise

Chapter 4

一路走来的咖啡梦——侯国全与 4MANO CAFFÉ

- 147 一句鼓励，踏上咖啡师之路
- 147 咖啡可以是完美句点，甚至是惊叹号
- 149 在花香中，走进咖啡世界
- 150 从丰富味觉资料库开始，学习冲煮咖啡
- 151 在书中学习柔软，从比赛中锻炼心志
- 151 前一刻还顶冠冕，下一刻却拱手让人
- 153 家人的支持是最大的动力

153 谷底即转机，归零再出发

154 亦师亦友的咖啡同侪

155 为华人争光，踏上世界舞台

156 化挫折为助力，为自己写下崭新的一页

158 冠军不能当饭吃，我的第一家咖啡馆——立裴米缇咖啡馆

159 找出产品特色，探究咖啡精髓

160 4MANO CAFFÉ 的明日之梦

162 尊重咖啡，呈现最原始的风味

163 尊重咖啡，享受冲煮

梦想咖啡馆 创业秘笈

侯国全 林子晴 著

杨志雄 摄影



江苏凤凰科学技术出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

梦想咖啡馆创业秘笈 / 侯国全, 林子晴著. — 南京:
江苏凤凰科学技术出版社, 2019.6

ISBN 978-7-5713-0287-0

I. ①梦… II. ①侯… ②林… III. ①咖啡馆—经营
管理 IV. ①F719.3

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2019) 第 072918 号

本书中文繁体字版本由四块玉文创有限公司在中国台湾地区出版, 今授权江苏凤凰科学技术出版社有限公司在中国大陆地区出版其中文简体字平装本版本。该出版权受法律保护, 未经书面同意, 任何机构与个人不得以任何形式进行复制、转载。

梦想咖啡馆创业秘笈

著	者	侯国全 林子晴
摄	影	杨志雄
责	任 编 辑	陈 艺
责	任 校 对	郝慧华
责	任 监 制	曹叶平 方 晨

出 版 发 行	江苏凤凰科学技术出版社
出版社地址	南京市湖南路 1 号 A 楼, 邮编: 210009
出版社网址	http://www.pspress.cn
印	刷 中华商务联合印刷 (广东) 有限公司

开	本	880mm × 1230mm	1/32
印	张	5.25	
版	次	2019 年 6 月第 1 版	
印	次	2019 年 6 月第 1 次印刷	

标 准 书 号	ISBN 978-7-5713-0287-0
定 价	68.00 元

图书如有印装质量问题, 可随时向我社出版科调换。



作者序

开咖啡馆是很多人的梦想，也是我的梦想。

从1998年开始进入咖啡馆工作，从外场服务、清洁打扫到咖啡饮品制作，从为顾客点单结账、询问每位顾客用餐意见，再到店内财务管理及产品开发与营销，让我发现开一间咖啡馆从来都不是件简单的事。

我做咖啡20年了，理应对咖啡馆的经营管理有深刻的了解，但事实却不然。每开一家店都是一个新的挑战，从规划咖啡馆内部开始，每次都是慢慢摸索，不断积累经验，希望下次可以做得更好。因此，在这本书中，我想和大家分享我和团队伙伴在规划咖啡馆时所遇到的困难，以及实际执行中的解决方法，希望我们过去的经验，能够给想开咖啡馆的朋友一些参考。

经营咖啡馆除了要面对运营上的挑战外，更重要的是心态调整，还有培养面对工作的态度。只有持有正面的态度，才能突破种种困境与框架，也只有持有正面的态度，才能忍受辛苦，踏实筑梦。我一直希望中国能够有更多咖啡馆，就像欧洲街头的百年咖啡馆一样，承载更多历史的痕迹与故事，因此希望更多想开咖啡馆的人，能够放大你的梦想，广纳团队伙伴，让每个人展现才能，共同促进中国咖啡产业的进步。

这样的正面态度也延伸到处理咖啡豆的方式。我认为每颗咖啡豆就像一个人，有他成长的背景，有许多故事，有优点，也有缺点。咖啡师应该做的工作，并不是完全把缺点去除，而是用心体会每个咖啡豆的“个性”，用咖啡师的专业手法呈现每种咖啡豆的特色，介绍给来咖啡馆的每个人。尊重每颗咖啡豆原本的样子，尊重自己的工作，才能有不断成长的空间。



关于这本书的完成，我想谢谢家人给予我无限大的空间与包容，谢谢一路帮助我的长辈与朋友，以及协助我们将 4MANO CAFFÉ 梦想成真的设计团队和工作伙伴。

开咖啡馆并没有公式，也没有捷径，只有大胆尝试，虚心学习，才能找出属于自己的特色，让梦想在咖啡香中一步一步成真。

侯國全

作者序

写完了这本书，就像是自己开了一家店。

一直以来，张国全询问开咖啡馆的客人很多，有问机器、问冲煮的，也有问经营、问租房子的。张国全总是会 and 客人坐在一起讨论想法。因此张国全决定要写一本书来分享这些想法。

我并不是一个有着开咖啡店梦想的人，因此在采访的过程中，能够用更务实的态度来看待一间咖啡馆的经营。加上张国全是我戏称的“硬底子咖啡师”，用多年苦练的技术制作咖啡，时不时还要烦恼资金问题。这样务实的组合才能共同完成这本书，希望让更多人在开咖啡馆前，能够通过这本书，实际去思考许多细节，让迈向梦想的步伐更加稳固。

我常常只能在咖啡馆繁忙的空档期中采访张国全，在片段的回答中重新认识这位咖啡师，了解他的想法，感受他在咖啡这行的大起大落，才知道咖啡专业远比一般人想象的来得复杂，也才能亲身体会咖啡馆经营中的艰辛。我常常看着咖啡馆里每位咖啡人忙碌的身影，想着是什么支持他们在这么长时间工时里维持笑容服务客人，在私人休息时间也必须不断进修咖啡知识，生怕一旦停止学习，就难以跟上世界咖啡潮流。那是对咖啡的热情、对信念的坚持，还有对自己的要求。

开咖啡馆除了实现自己的梦想，更重要的是对消费者负责。就因为许多人对咖啡馆都有许多幻想，这样的空间应该要能为疲惫的人洗去烦恼，让

亲朋好友共度温馨时光，再加上一杯专业的好咖啡点缀其中，让品尝成为一种享受，让咖啡馆成为回忆的亮点。只有经营的人努力把专业做出来，才能不断往前进步，让消费者享受更好的咖啡体验。

这本书是一位咖啡师 20 年来想法的累积，也是一位咖啡师成长的故事。从这里开始，写下属于你的咖啡馆故事。

Lesong.



目录

CONTENTS

Chapter 1

梦想的起点——咖啡馆的经营概念

17 开咖啡馆之前——梦想的蓝图

- 17 懂得品尝的重要——如何分辨一杯好咖啡
- 18 完整的咖啡馆工作经历——掌握店面运营节奏
- 20 你的咖啡想卖多少钱——自我要求增加咖啡的价值
- 22 哪种经营模式好呢？独自经营或是团队合作？
- 24 从自己开始提升咖啡产业的品质

27 商业圈的选择——筑梦的开始

- 27 跟随连锁咖啡馆的步伐，评估周遭环境
- 27 以显著地标寻找目标店家
- 28 寻找舒服惬意的环境氛围
- 28 住商混合区使客源更加稳定
- 28 租金是经营者的压力还是动力？

31 以不同的经营类型勾勒出属于自己的咖啡馆

- 31 梦想的经营方式——专业型咖啡馆