

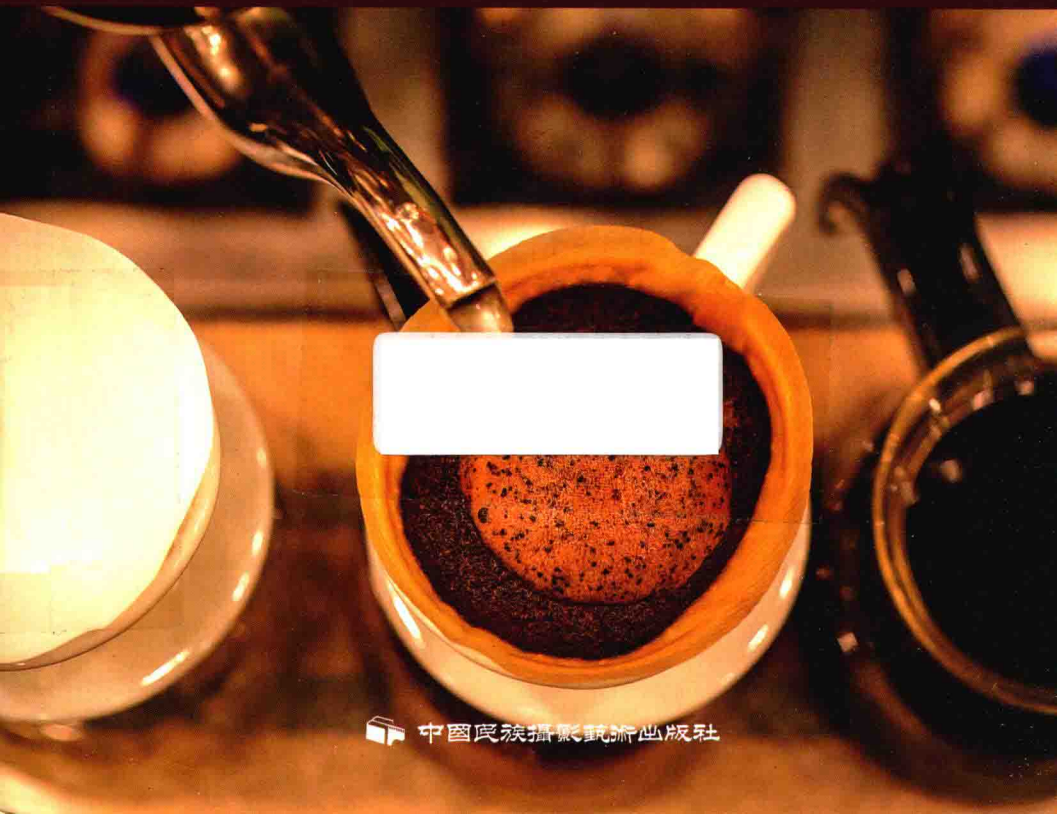


B  
BOOKLINK

田口护亲授 47 年咖啡馆经营秘笈

# 开家赚钱的小咖啡店

[日] 田口护 著 王慧 译



中国民族摄影艺术出版社

# 开家赚钱的小咖啡店

[日] 田口护 著 王慧 译



中国民族摄影艺术出版社

版权所有 侵权必究

## 图书在版编目(CIP)数据

开家赚钱的小咖啡店 / (日) 田口护著; 王慧译

—北京: 中国民族摄影艺术出版社, 2016.4

ISBN 978-7-5122-0844-5

I. ①开… II. ①田… ②王… III. ①咖啡馆-商业经营 IV. ①F719.3

中国版本图书馆CIP数据核字(2016)第075113号

TITLE: [ 小規模で強い店をつくる—カフェ開業の教科書 ]

BY: [ 田口護 ]

Copyright © Mamoru Taguchi 2013

Original Japanese language edition published by ASAHIYA PUBLISHING Co., Ltd.

All rights reserved. No part of this book may be reproduced in any form without the written permission of the publisher.

Chinese translation rights arranged with ASAHIYA PUBLISHING Co., Ltd., Tokyo through Nippon Shuppan Hanbai Inc.

本书由日本株式会社旭屋出版授权北京书中缘图书有限公司出品并由中国民族摄影艺术出版社在中国范围内独家出版本书中文简体字版本。

著作权合同登记号: 01-2016-4194

策划制作: 北京书锦缘咨询有限公司 ( www.booklink.com.cn )

总策划: 陈庆

策划: 李伟

设计制作: 柯秀翠

---

书名: 开家赚钱的小咖啡店

作者: [ 日 ] 田口护

译者: 王慧

责编: 张宇 连连

出版: 中国民族摄影艺术出版社

地址: 北京东城区和平里北街14号 ( 100013 )

发行: 010-64211754 84250639 64906396

印刷: 北京世汉凌云印刷有限公司

开本: 1/32 145mm × 210mm

印张: 7

字数: 115千字

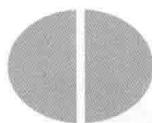
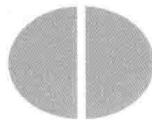
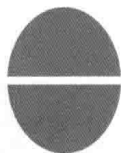
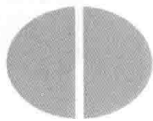
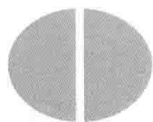
版次: 2016年8月第1版第1次印刷

ISBN 978-7-5122-0844-5

定价: 36.00元

# 前言

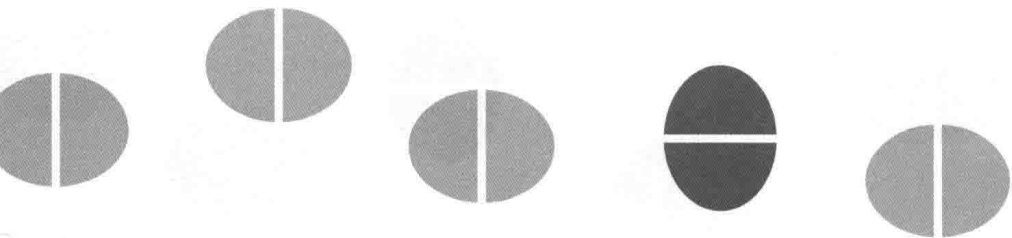
时间过得飞快，自我开始经营 Bach Coffee 至今已经有 47 年了。Bach Coffee 作为一家咖啡烘焙店，受到了大家的欢迎，这都是托大家的福。除了咖啡店本地的朋友，全国各地也有很多朋友来店品尝。在这里，我向多年来支持 Bach Coffee 的各位朋友表示衷心的感谢。



我拟出版一套图书，从 Bach Coffee 的历程到 Bach Coffee 所带给我的知识和技术，把我这些经验传达给那些想要开始经营咖啡店的朋友。《咖啡的百年传承》（旭屋出版）主要讲述了我对咖啡的理解和咖啡的社会作用。《田口护的咖啡大全》《田口护的精品咖啡大全》（NHK 出版）对咖啡的技术进行了全面科学的解说。

我们根据咖啡店现场的经营情况，将开店的要点汇集成册，编写了这本《开家赚钱的小咖啡店》。这本教材中所写的内容都是 Bach Coffee 的真实历程，我衷心希望本书能够为经营咖啡店的朋友提供一些帮助。

Bach Coffee 田口护



# 目录

前言 / I

选用怎样的器具才能冲泡出美味的咖啡呢? / 001

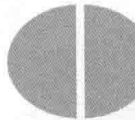
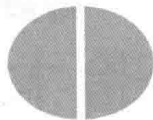
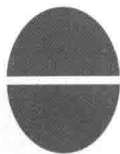
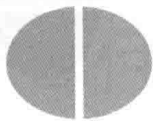
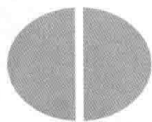
致开始经营咖啡烘焙店的各位朋友 / 019

咖啡杯的选用及使用方法 / 043

维护的重要性 / 059

咖啡店的经营从“清扫”做起 / 103

“整理整顿”非常重要 / 119



店面制服的极端重要性 / 131

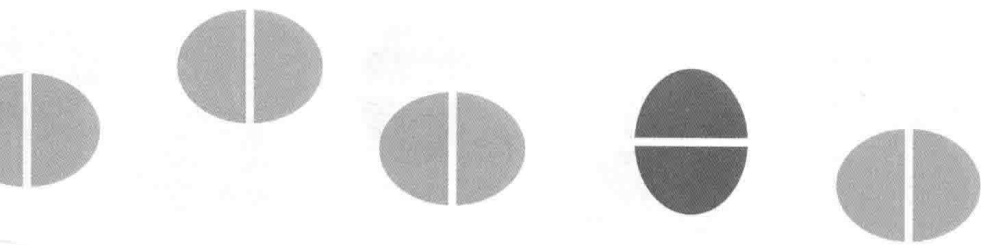
灵活利用照相和电脑进行网络销售 / 141


店名、店面图案、店面广告、店面维护 / 153

打造顾客至上的店面前台 / 163

基本的待客服务，应对个别顾客的待客服务 / 177

咖啡的种类与咖啡糕点 / 201





选用怎样的器具才能  
冲泡出美味的咖啡呢？



## 咖啡萃取器具

萃取咖啡的器具种类繁多、各具特性，如法兰绒滤杯、滤纸滤杯、虹吸式咖啡机、法式压滤机、意式咖啡机等。

首先是法兰绒滤杯，这是一种使用法兰绒滤布萃取咖啡的方法。

这种萃取方法一直非常受欢迎，很多咖啡门店都会采用。为了保留法兰绒咖啡的美味度，要仔细挑选法兰绒滤布并进行保养和管理，这一点是非常重要的。

法兰绒滤杯与虹吸式咖啡机和意式咖啡机相比，滤纸滤杯的保养和萃取都较为简单。现在，各个公司都会发售不同形状和尺寸的滤杯。不同形状和尺寸的滤杯萃取而成的咖啡会有什么样的差异呢？首先了解这些差异是很重要的。

虹吸式咖啡机是一种利用理科实验的烧瓶和漏斗进行咖啡萃取的器具，利用气压让热水流动，提炼咖啡。一般采用酒精灯，近几

年来，市面上也开始销售外观靓丽的卤钨灯，萃取过程也进一步完善。新机器的导入能够成为吸引客人的亮点。

总而言之，萃取器具各有特性。理解各种萃取器具的特性，准确判断自家店面适用哪种萃取器具，这一点很重要。

## 重点究竟在哪里？从重点中挑选萃取器具。

Bach Coffee 现在用滤纸滤杯萃取咖啡，以前刚开业的时候，是用法兰绒滤杯进行咖啡萃取。

为什么要将法兰绒滤杯变为滤纸滤杯呢？这当中是有缘由的，详情稍后会向大家说明，大家绝对不能否定滤纸滤杯以外的萃取方法，或者认为咖啡店一定要将法兰绒滤杯更改为滤纸滤杯。

选用怎样的萃取器具取决于该咖啡店的重点究竟在哪里。比方说，如果咖啡店的主营重点是店内糕点，那么我们可以导入视觉效果较好的虹吸式咖啡机。

另外，最近意式咖啡拿铁和卡布其诺人气暴涨，所以意式咖啡机使用技术的学习也是不可或缺的。





究竟咖啡店的重点在哪里呢？  
有助于咖啡店经营的萃取器具是怎  
样的呢？

综合考虑上述情况，选择最合  
适的萃取器具是很重要的。

**为了让各位朋友能够在家里冲泡咖啡，所以我们更  
换为滤纸滤杯。**

为什么 Bach Coffee 要将法兰绒滤杯更换为滤纸滤杯呢？这主要是因为店内也有向普通家庭销售咖啡豆的业务。

店面的面积是有限的，当然，客户的数量也是有限的。要突破这个限制，就有必要向普通家庭出售咖啡豆。

怎么样的萃取器具可以提高咖啡豆的销售量呢？怎么样的萃取器具可以让顾客购买咖啡豆后在自己家中享受美味的咖啡呢？要做到这一点，滤纸滤杯是最适合的，让客户即便是在家中也能够轻易冲泡出美味的咖啡。滤纸滤杯既卫生又易于操作，任何人都能够通过简单的操作冲泡出美味的咖啡。事实上，滤纸滤杯早已在家庭中广泛普及。

客户想在家中喝到与店内一样的咖啡，这样一来，咖啡店内使用的冲泡器具就必须与家中使用的冲泡器具一致。咖啡店内用滤纸

滤杯冲泡咖啡，滤纸滤杯也普及到了普通家庭内，这样顾客就会到咖啡店内购买咖啡豆了。正是考虑了上述的这些情况，所以店内才将咖啡冲泡器具更换为滤纸滤杯。

另外，当时很多单位举办年会以及赠送礼品时，经常会选择滤杯套装和通用咖啡罐。我们也正是考虑到这一点，才会把法兰绒滤杯更换为滤纸滤杯。

在那之后，由于滤纸滤杯能给咖啡的制作带来便利，所以普及到了日常家庭。购买咖啡豆用于日常咖啡制作的人逐渐增多，咖啡的制作也要使用到滤纸过滤器，滤纸过滤器冲泡出来的咖啡味道与过滤器的味道大体相同。Bach Coffee 用滤纸滤杯冲泡咖啡后，很多顾客能够模仿这个流程进行咖啡的制作，并且到店内购买咖啡制作所需要的咖啡豆。所以，咖啡店内的咖啡豆销售量得到了飞跃性的提升。

未更换为滤纸滤杯之前，Bach Coffee 咖啡豆的月销售量仅有 20 千克，现在的咖啡豆月销售量已增加到了 2~3 吨。

当然，仅凭咖啡萃取器具的更换是无法带来如此庞大的咖啡豆月销售量的。导致销售量提升的因素有多方面，包括服务态度、销

售策略、咖啡豆的烘焙程度等综合因素。但是，占地面积不到 90m<sup>2</sup> 的 Bach Coffee，每月能够达到 2~3 吨的咖啡豆销售量，这与咖啡萃取器具的更换息息相关。

## 综合考虑咖啡原本的风味、味道的稳定性以及工作效率，选择萃取滤杯

用滤纸滤杯萃取咖啡时，必须有滤纸过滤器、滤杯、托盘、咖啡壶、水壶、量勺、温度计等辅助工具。在咖啡萃取的过程中，我们重点介绍其中最重要的一环——咖啡滤杯。

咖啡滤杯的形态和尺寸有很多，除了普通陶器之外，现在有一些咖啡厂家也开始发售耐热性较好的玻璃和陶瓷材质的滤杯。不同咖啡厂商生产的滤杯各有特征和优点。

希望大家可以综合考虑咖啡原本的风味、味道的稳定性以及工作效率，制定自己的标准，并根据标准选择最适合自己的店面的滤杯。

## Bach Coffee 的建议：熟悉咖啡萃取器具的使用方法能够提升咖啡店的魅力值！

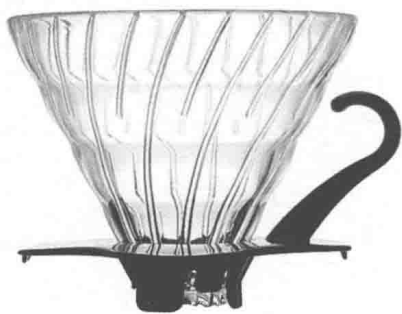
最近，很多咖啡厂商都在发售各种各样的滤杯，其中有很多滤杯在提高咖啡店魅力值和工作效率方面起到了不小的作用。

例如，HARIO 发售了一款 V60 耐热玻璃滤杯，这款滤杯呈圆锥形状，有螺旋花纹。在考虑到滤纸滤杯操作简易性的基础上，为了让大家都可以享用到法兰绒滤杯冲泡而成的风味，HARIO 开发了这款螺纹滤杯。

这款滤杯还有一个特征，就是成品颜色较多，有白色、黑色、粉色、红色、绿色和棕色。

我们可以利用不同颜色的滤杯区分咖啡豆的烘焙程度、精品咖啡豆的产地等。

根据烘焙程度（深度烘焙到浅度烘焙），我们可以选用不同颜色的滤杯进行萃



HARIO 的 V60 耐热玻璃滤杯。



取，并用与滤杯同色的咖啡杯装杯。

总而言之，灵活运用彩色滤杯能够提高咖啡冲泡的视觉效果，通过吸引顾客的目光，以彩色滤杯为契机，建立与客户之间的联系。这是一个能让顾客了解自己咖啡店内咖啡的好机会。

将烘焙程度和不同产地的咖啡豆放在颜色不同的彩色滤杯内，这种做法对提高店员的工作质量也有不错的效果。例如，我们提前将烘焙好的咖啡豆放入容器内，并在容器上贴上与滤杯同色的贴纸，即便是在忙碌的时间段内，店内工作人员也不会取错咖啡豆。另外，前台冲泡咖啡的工作人员和负责端咖啡的工作人员也能够通过彩色滤杯的颜色确认现在正在冲泡咖啡品种，实现信息共享，这样就能够保证顺利上桌的咖啡确实是顾客所点的。