

K
后东升 顾苗勤 编

Kaiyijia zhuangqian de xiaochidian

开一家赚钱的小吃店



- ★ 前期准备
- ★ 选址定位
- ★ 铺面设计
- ★ 采供流程
- ★ 财务管理
- ★ 员工培训
- ★ 营销组合
- ★ 成功范例

湖北人民出版社

K

后东升 顾苗勤 编

Kaiyijia zhuangqiande xiaochidian

开一家赚钱的 小吃店

湖北人民出版社



鄂新登字 01 号
图书在版编目(CIP)数据

开一家赚钱的小吃店/后东生 顾苗勤编.
武汉:湖北人民出版社,2006.1

ISBN 7 - 216 - 04458 - 4

- I. 开…
II. ①后…②顾…
III. ①餐饮业—商业经营—②食谱—中国
IV. ①F719.3②TS972.142.3

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2006)第 133378 号

开一家赚钱的小吃店

后东生 顾苗勤 主编

出版: 湖北人民出版社
发行:

地址:武汉市雄楚大街 268 号
邮编:430070

印刷:枝江市新华印刷有限公司
开本:787 毫米×980 毫米 1/16
字数:213 千字
版次:2006 年 1 月第 1 版
印数:1 - 5 000
书号:ISBN 7 - 216 - 04458 - 4/F · 793

经销:湖北省新华书店
印张:9
插页:1
印次:2006 年 1 月第 1 次印刷
定价:18.00 元

本社网址:<http://www.hbpp.com.cn>

MULU

第一节 小吃的常识 /2

第二节 小吃文化 /3

第一节 开小吃店的必备知识 /11

第二节 明确小吃店的经营方向 /13

第三节 找个好的合作伙伴 /18

第四节 做好资金的筹备 /25

第五节 依法办理各种开业手续 /29

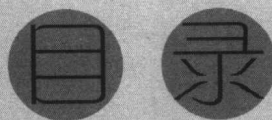
第一节 好地址才有好生意 /32

第二节 适合开小吃店的区域 /34

第三节 选择好店址的技巧 /38

第四节 签订房屋租赁合同 /43

第一章



小吃与小吃文化 /1

第二章

开小吃店的准备工作 /10

第三章

小吃店的选址 /31



开一家赚钱的小吃店

- 第一节 店面设计的艺术 /47
- 第二节 小吃店的外观设计 /51
- 第三节 小吃店的内部装修装饰 /53

- 第一节 小吃店食品采购常识 /60
- 第二节 小吃店的采购技巧 /62
- 第三节 小吃店食品采购的质量控制 /65
- 第四节 小吃店食品采购的
验收和存货管理 /67

- 第一节 小吃店需要合理理财 /71
- 第二节 掌握小吃点的成本控制方法 /76

第四章

小吃店的铺面设计 /46

第五章

小吃店的采供管理 /59

第六章

小吃店的财务管理 /70



MULU

MULU

- 第一节 巧定价 /82
- 第二节 小吃菜单定价策略 /86
- 第三节 小吃店的宣传促销策略 /92
- 第四节 情感留人 /96
- 第五节 小吃店火爆营销要素 /98

- 第一节 员工的选用 /102
- 第二节 做好员工培训 /105
- 第三节 员工的考核与激励 /109

- 第一节 小吃店的创新理念 /112
- 第二节 小吃店的创新策略 /114
- 第三节 小吃店经营新举措介绍 /120

第七章

小吃店的营销组合 /81

第八章

小吃店的人员管理 /101

第九章

小吃店需要特色和创新 /111



- 第一节 成功之后的选择 /124
- 第二节 连锁经营:发展的趋势 /125
- 第三节 小吃店连锁经营的运作与管理 /129

- 案例之一:马兰拉面 /134
- 案例之二:永和大王 /136

第十章

小吃店的扩大经营 /123

第十一章

著名小吃店成功案例 /133

MULU



第一章

小吃与小吃文化

XiaoChiYu
XiaoChiWenHua

第一节 小吃的常识



一 小吃的由来

小吃是用于早点、夜宵、茶食或席间的点缀,以及茶余饭后消闲遣兴的小型方便食品,如油条、豆浆、油茶、粽子、元宵、糕点等,它以量少、精制而有别于正餐和主食,也以量少、价钱便宜而区别于大菜,常称作经济小吃。小吃是中国烹饪的重要组成部分,历史悠久,品类丰富,外观精美,讲究风味,富有中国传统文化特色。小吃一词,从古代沿至今日。北方与长江上游地区,将在食品摊上边做边卖的早点、夜宵食品,都称为小吃,而将糕点厂的制品,以及宴会所用的精美糕点,则称为点心;南方地区有的将早点、夜宵用的米面制品都称为点心,而将肉类制品称作小吃。有的地方则把小吃、点心视为同义词,不加区分而混用。许多地方还将一些主食的食品作为小吃、点心供应于市。

小吃一词原称小食,最早见于晋干宝所著《搜神记》。唐宋以后,品种日多。经历代少数民族小吃与汉族小吃相互交融,又增加了大量新的品种;近百年来从西欧传来了面包和西式糕点,经过消化改进也成为中国小吃的一部分。因此,历代名品不断脱颖而出。如魏晋南北朝有髓饼、水引;隋唐有春茧元宵、麻团、包子、饺子等等;宋代有薄脆、油炸餠等;元代有烧麦、剪花馒头等;明清有藏菜、臊子肉面、煎堆、粉饅、光饼、豌豆黄、饽饽等等。发展至今,品种更多。据 20 世纪 80 年代出版的《中国小吃》所收 12 个省市资料,经过精选的品种已有 1400 多种。如果将全国各个省市的品种全部收集起来,当

在数千种以上。

小吃,是深蕴于历史文化背景下的一项重要文化成果。各地的小吃都有着悠久的历史。小吃的制法和食法,无不蕴含着深刻的哲理和人们的审美意念。小吃既是物化的“活化石”,又是人们美学意识的象征。

如今,随着食客消费观念的转变,特色小吃店成了食客们频频光顾的地方。特色小吃是大众化的消费,无论是单身,或是三两知己光顾都非常适合,甚至有人喜欢与同学、朋友、家人一起到特色小吃店聚会、喝酒、聊天。店内亲切的气氛使人轻松愉快。一般来说,特色小吃店的食客男女老幼皆有,是真正的大众化生意。

二 小吃的分类

中国小吃,用料广泛,技法多变,品种多样。以粮食为主料的,按花色品种可分为包卷类、饼饵类、面茶类、饺角类、糜粥类、杂食类等。此外,还有许多用肉、鱼、鸡、蛋、豆制品等制作的小吃。按成熟方法分为下列几类:

1. 蒸类

蒸类,是利用蒸汽传热而成熟的食物。蒸制工具有蒸笼、甑、算以及蒸箱、蒸柜等,要求“大火、水多、汽足、时间短”。成品比较滋润或暄软,营养成分保存也较好。除油酥面团和碱盐面团外,其他各种面团都可以用蒸法制作。面制品有包子、馒头、花卷、蒸饼、烧麦等;米制品有年糕、切糕、八宝饭等;杂面制品有小窝头等。著名品种有天津狗不理包子、扬州翡翠烧麦、上海南翔小笼包子、山东高桩馒头等。

2.煮类

煮类,是以水传热成熟的食物。制品在加热过程中,一般应保持旺火沸水状态,有的先旺火、后中火,直到制品成熟。成品多较黏实或筋道。面制品有面条、饺子、馄饨、泡馍等;米制品有元宵、米线、粽子等;其他如茶叶蛋等。著名品种有四川抄手(馄饨)、兰州牛肉面、西安牛羊肉泡馍、山西刀削面、北京豆汁儿、杭州片儿川、宁波汤团、盐城藕粉圆子、云南过桥米线、沂糝饭等。

3.炸类

炸类,是以油为传热介质,用大量油加热而成的食物。成品松酥、膨胀、香脆。面制品有油条、薄脆、麻花、馓子等;米制品有炸糕、黍饭糕、麻团等。著名品种有天津大麻花和耳朵眼炸糕、淮安茶馓、北京蜜麻花和焦圈等。

4.烙类

烙类,是通过饼铛传热而成熟的食物。水调面、发酵面、米粉面、粉浆等都可以烙法制作。如家常饼、荷叶饼、烧饼、煎饼等。著名品种有福建光饼、安徽大救驾、天津煎饼、上海蟹壳黄、吉林李连贵熏肉大饼、北京褡裢火烧等。

5.烤类

烤类,包括烘、烤类,是通过热辐射制熟的食物。各种膨松面、油酥面、肉类等都可以用烤法制作。如面包、蛋糕、酥点和饼类等;著名品种有重庆蛋烘糕、泰州黄桥烧饼、济南油旋、北京烤白薯、新疆烤羊肉串等。

6.煎类

煎类,加水则称水油煎,成品底部焦黄,又香又脆,上部柔软色白、油光鲜明。面制品有锅贴、煎包等,鱼鲜制品有蚝煎等。著名品种有厦门蚝煎、山东煎包、上海生煎馒头、武汉三鲜豆皮、北京灌肠等。



第二节小吃文化

一 小吃的风味特色

中国小吃品种繁多,制作精巧,大多数有名的小吃都具地方特色。这些品种,多选用当地优质原料,适应民间的饮食风俗、口味嗜好,与菜系的风味特色有直接联系。南米北面,南甜北咸,川辣粤鲜,在小吃中都有体现。还有一部分名品来自少数民族。近代从西方传来的面包和各种西式糕饼,经改进而有所创新,也成为中国小吃、点心的一部分。

1.东北

东北的小吃品种主要有吊炉饼、鸡蛋糕、萨其玛、哈尔滨红肠、秋林大面包、黄米切糕、大凉糕、玻璃叶饼、延吉冷面、打糕、朝鲜咸菜、李连贵熏肉大饼、老边饺子、马烧麦、李连贵熏肉大饼、沈阳西塔冷面、沈阳回头、白肉血肠等。

2.华北

北京:北京小吃兼具北方汉族、清真风味和宫廷风味的特色。各种荤素、甜咸、干稀、凉热的小吃有 300 余种。著名的品种有艾窝窝、菜汤、小窝头、豌豆黄、蜜麻花、炒肝、灌肠、焦圈、爆肚、豆汁、奶油炸糕、奶酪、墩饽饽仿膳宫廷

菜、豆汁。

天津:天津是沿海北方城市,气候适宜,物产丰富,为天津小吃形成、发展为一方风味创造了良好的条件,并经吸取南北方各地技艺,形成自己的特色。著名品种有嘎巴菜、五香驴肉、虾籽豆腐脑、什锦烧饼、耳朵眼炸糕、桂发祥什锦麻花、煎饼馃子、狗不理包子、王记剪子股麻花、芝兰斋糕干、陆记烫面炸糕、炸蚂蚱、羊肉粥、锤鸡面、白记水饺等。

河北:主要品种有驴肉火烧、棋子烧饼、麻糖、花生酥、炒饼等。

河南:河南地处黄河中下游,是南北小吃荟萃之地,小吃市场十分繁华。如在开封,很多人不在家里吃饭,携老带幼地挤在沿街路旁的地桌上买各种小吃,既作为晚餐又是一种享受。著名品种有枣锅盔、凤球包子、鸡丝卷、八宝馒头、瓠包、白糖焦饼、粘面墩、绿豆糊涂、武陟油茶、豌豆馅、开封第一楼小笼包子、小焦杠油条、荆芥面托、鸡蛋布袋等。

山东:山东小吃以面食为主,是北方面食发祥地之一。制法多样,有蒸、煮、烙、烤、煎、炸、炒、焖、烩等;技法有擀、切、抻(拉)、压、捏、摊、揉、搓、包等;著名的品种有蛋酥炒面、金丝面、锅贴、蓬莱小面、福山拉面、荷叶饼、鸡肉糝、周村酥烧饼、糖酥煎饼、高汤小饼、煎包、甜沫、余子面、开花馒头、武城喧饼、潍县杠子火烧等。

山西:山西素有“面食之乡”之称,花色、品种很多,包括晋式面点、面类小吃和山西面饭三大类,其品种不下五百余种。晋式面点制作注重色、味、口感,讲究看好吃香,做工比较精细。面类小吃品种繁杂,地方性强,常见的达百余种。山西面饭属面条类,最具地方特色。它有三大特点:

(1)花样多。又被称为北方四大面食的拉面、削面、拨鱼、刀削面以及擦蝌蚪、抿曲、流尖、猫耳朵、烤桧、搓鱼、蘸尖尖、搓碗等品种。

(2)用料广泛。除采用小麦面粉外,还可以用高粱面、莜面、黄豆面、豌豆面、绿豆面、玉米面、小米面等。

(3)制法多种。利用蒸、煮、炸、焖、煨、拌、炒多种技法制作。

3.西北

甘肃:甘肃因风味小吃众多而闻名中国,游客经常慕名品尝的主要有:兰州的清汤牛肉拉面、酿皮子、千层牛肉饼、灰豆子等;敦煌的黄面、农家手工臊子面等;张掖的脂羊肉、小吃、香饭等;武威的沙米凉粉;天水的呱呱等。

青海:长期以来,青海各民族形成了独具高原民族特色的饮食文化。这些小吃做法简单,食用方便,散发着浓郁的乡土气息。著名的小吃主要有,抓羊肉、杂面片、酿皮、酸奶、羊肠面、烤饼等。

新疆:著名的小吃有烤羊肉、烤馕、抓饭等。

陕西:陕西是周、秦、汉、隋、唐等 11 个王朝建都的地方,历时一千余年,又是丝绸之路的起点,较早吸收各民族小吃之风味,挖掘、继承各代宫廷小吃之技艺,因而品种繁多,风味各异。著名品种有黄桂柿子饼、

石子馍、岐山臊子面、黑米稀饭、烩麻食、荞面、葫芦头、泡泡油糕、牛羊肉泡馍、金线油塔等。



4. 华东

上海：上海小吃是在传统品种的基础上，汇集各地方小吃的精华，不断改进提高而逐渐形成的，具有精细、小巧、风味多样等特点。诸如饼酥饺、团粽饭糕、汤糊浆羹、馄饨面条等，花色达六百多种。著名品种有南翔小笼包子、鸽蛋圆子、枣泥酥饼、擂沙圆子、蒸拌冷面、四季糕团、面筋百页、小绍兴鸡粥、排骨年糕、糟田螺等。

江苏：江苏南部小吃富江南特色，以品种多、技艺精、造型巧和口味全著称，并形成南京夫子庙、苏州玄妙观、无锡崇安寺、南通南大街等小吃群。北部小吃以面点闻名。著名的有：

(1)太湖船点。因作为太湖游船上的点心而得名。由熟米粉裹馅心后，做成动植物形状，蒸制而成。馅心可分为荤、素、咸、甜。有豆沙、玫瑰、枣泥、火腿、葱油、萝卜丝、橘子、香蕉等品种。制作精细，味美可口，色彩和谐，造型逼真。

(2)苏州小吃。以制作软松糯韧、香甜肥润的糕团著名。品种多、花色繁，按时令上市。有猪油年糕、松子百果蜜糕、椒盐桃麻猪油糕、桂花糖年糕、五色松糕、松鼠桂鱼等名品。

(3)扬州小吃。酵面制作技术具有特色，以三丁包子最为著名。淮扬点心以制作精巧、造型讲究、馅心多样著称。

(4)徐淮地区小吃。以淮安茶馓、文楼汤安、淮饺著名。

浙江：浙江小吃属江南地方小吃。以米、面为主料形成具有咸、甜、鲜、香、软、糯、松、滑等特色的糕团点心、面食豆制品的小吃。著名品种有虾爆鳝面、片儿川、幸福双、马蹄酥、葱包桧儿、湖州大馄饨、宁波汤圆、丁莲芳千张包子、金华干菜酥饼、白糖肥肉松糕、龙凤金圆、嘉兴五芳斋鲜肉粽子、诸老大粽子、吴山酥油饼、清明艾饺、豆腐圆子、菜卤豆腐等。

安徽：安徽小吃风味众多，各有特色：皖南



的小吃具有古朴典雅的风格，以蒸、煮见长，选料精细，造型美观，多以糯米、粳米制粉或磨浆淀粉为主料，常用精雕细刻的木模制作，花纹清晰，古色古香。沿江一带小吃，品类繁多，花色齐全，蒸、炸、烤、煮各具特色，其口味咸鲜略甜，制品精细，火功独到，具酥、糯、软、香之品质，老少咸宜。沿淮、淮北的小吃品种，以炸、烤见长，用料多以面粉、豆类为主，不少品种具有浓郁的乡土气息，讲究复合新鲜口味，往往一个品种多达十余种原料。安徽小吃与民间习俗的关系极为密切。众多小吃如粳粑、粽子、年糕、团子、汤元、欢团、炒米糖、花生糖、酥糖、方片糕、发糕等或为传统节令佳品，或为民间的正餐常用食品，因而食用的广泛性极大。较知名的有徽州饼、芜湖汤包、黄池酥糖、采石茶干、腊八粥、大救驾、牛肉煎饼、豆皮饭、黄豆肉棵、淮南豆腐、无为板鸭、符离集烧鸡等。

5. 华中

湖南：湖南著名的小吃主要有，长沙姊妹团子、长沙椒盐馓子、长沙油炸臭豆腐、什锦荷南粉、牛肉米粉、薯丁粳粑、糖油粳粑、新饭、脑髓卷、八宝龟羊汤、火宫殿臭豆腐等。

湖北：湖北传统风味小吃甚多，尤以武汉最为集中。老通城豆皮、四季美汤包、小桃园鸡



汤、蔡林记热干面等，久负盛名，享誉海内外。除此之外，大众化的早餐食品还有：面窝、米粉、豆腐脑、臭干子等，别有风味。

6. 华南

福建：主要有蛎饼、手抓面、五香捆蹄、鼎边糊等，其中泉州是中国著名侨乡和台湾汉族同胞的主要祖籍地，泉州风味小吃由于华侨传播而饮誉东南亚。泉州风味小吃注重口味、营养、多样。其品种繁多，造型美观，美味可口。具有代表性的泉州旅游美食产品有：面线糊、蚝仔煎、石狮甜、深沪鱼丸、永春榜舍等。

台湾：主要的小吃有度小月担仔面、鳝鱼伊面、金瓜米粉等。

广东：广东的小吃和点心分为两大类。小吃是指小店和街边摊档经营的米面食品。多来自民间，品种较少，造型简朴，经济实惠。名品有沙河粉、肠粉、及第粥、大良双皮奶、咸煎饼、棉花糕、芝麻糊、绿豆沙、云吞面、鱼皮角、炒田螺等。点心是指茶楼、酒家经营的茶市食品，大都博取南北小吃和西式饼饵之技法，不断发展而成，品种丰富多彩。现已制成常用的皮（面团）有四大类，23种，馅有三大类，47种。将这几十种的皮和馅，分别不同组合，再加不同变化的造型和成熟的方法做成点心，可达千种。而且技艺精细，款式新颖，命名典雅。名品有蚝

油叉烧包、酥皮莲茸包、蟹黄灌汤饺、鲜虾荷叶饭、冰肉千层酥、蜂巢香芋角、薄皮鲜虾饺、椰茸蘋叶角、莲子茸晶饼，像生雪梨果、干蒸烧卖、牛肉丸、粉果、广式月饼等。

海南：煎堆、竹筒饭等。

广西：著名的小吃有大肉粽、桂林马肉米粉、炒粉虫、鸳鸯马蹄、尼姑面、珍酱脆皮猪等。

7. 西南

云南：米线是云南风味小吃的代表，过桥米线已有100多年历史，另外著名的小吃还有砂锅鱼、三道茶、宣威火腿、汽锅鸡、卤牛肉、烧饵块。

贵州：主要有肠旺面、丝娃娃、夜郎面鱼、荷叶糍粑等小吃。

四川、重庆：素有“天府之国”之称，各地的风味小吃数不胜数。其用料广泛，制法多样。以稻米为主要用料，兼用麦、豆、粟、黍、薯、果、蔬、蛋、禽、畜和多种山珍；在制法上有煎、炸、烤、烙、烧、烩、蒸、煮等十几种；其口感的特点是咸、甜、麻、辣、酸、香、脆、嫩。著名品种有龙抄手、钟水饺、担担面、赖汤圆、萝卜丝酥饼、燃面、山城小汤圆、提丝发糕、蒸蒸糕、蛋烘糕、珍珠圆子、芝麻圆子、鸡蛋熨斗糕、笼蒸牛肉、川北凉粉、梓片粉、大竹醪糟、白果糕、叶儿耙、崇庆冻糕、波丝油糕、通红银耳羹、顺庆牛肉粉。

以上省、市是中国小吃发达地区，其他各省（自治区）以及港、澳等地的小吃也都各有其风味特色。另外，少数民族的独特小吃，也极丰富多彩，如满族的萨其玛，回族的油香、麻酱烧饼，维吾尔族的烤包子、手抓饭，蒙古族的肉饼，白族的米线，朝鲜族的打糕、冷面等。

二 主要传统年节习俗

年节是有固定或不完全固定的活动时间，有特定的主题和活动方式，约定俗成并世代传承的社会活动日。我国年节的种类众多，

开一家赚钱的小吃店

这其中自然离不开吃,这里我们介绍一下我国一些主要传统年节的食俗。遍及全国的节令食品,如春节的饺子、年糕,元宵节的元宵(汤圆),立春春的春饼,清明节的青团,端午节的粽子,中秋节的月饼,十二月初的腊八粥等,也是市场供应的名食。这些食品又各有特色风味。如月饼就有广式月饼、苏式月饼之别;元宵节有北方的滚制元宵和南方的水磨粉包制的汤圆;清明节吃青团则在江、浙、沪等地较为流行,反映出节令食品的风味各异。了解这些,对小吃店的经营者来说,可以根据年节,调整经营策略。

1. 春节

春节是指中国农历新年的第一天,是中国人一年中最重要的传统节日,家家户户都要隆重庆贺。春节的活动内容丰富多彩,因各民族、地域不同而有所不同。其中,汉族过春节特别隆重。春节前夜被称为除夕。北方人过除夕家人团聚吃饺子;南方人过除夕要祭拜祖宗、家人团聚吃自家宴席,春节和正月每天早餐吃年糕、汤圆,午晚餐继续吃宴席,此外还有喝春酒、喝元宝茶等习惯。年糕多由糯米或黍小米制成,谐音年(黏)高(糕),寓意“步步高”,一年更比一年好。苏州的老字号黄天源,每到过年的时候,都有很多人来这排队买年糕。可谓生意红火。

2. 元宵节

元宵节又称正月十五、上元节、元夕节、灯节。是日,要进行祭天,合家团圆,祈求丰年。这天晚上家家户户张灯结彩,放烟火,猜灯谜,百艺群工,诸般杂耍无不毕集,是中国人庆贺活动最为多样、气氛最为热烈的节日。元宵节夜中国,特别是南方人有吃元宵的习俗,以示生活甜美圆和。

3. 清明节

清明节,又名鬼节、冥节、死人节、聪明节、踏青节。时间在农历三月间(公历4月5日前

后),与农历七月十五、十月十五日合称“三冥节”,都与祭祀鬼神有关。清明节前一天为寒食节。古人为了纪念春秋名相介子推实行禁火冷食,冷食多为麻花。清明节为中国人祭奠逝去亲人的节日。一般要用四碟六碗清素酒食办祭祀宴祭奠先人,祭毕,家人共享酒食,叫“吃清明”。在江南一带,民间有用青团子祭祀和吃青团子的习俗。青团子,是用麦汁和面而成,豆沙脂油馅,蒸熟食用。许多糕点小吃店在清明时节都会有青团子供应。

4. 端午节

农历五月初五是端午节。起源于华夏稻作农业区的祭龙活动,到战国时又和纪念爱国诗人、政治家屈原联系起来。每年端午节人们都要包粽子,划龙舟纪念自沉汨罗江的屈原。节日里,民间有赛龙舟,食粽子、咸鸭蛋等风俗习惯。粽子又称角黍,做法是把粽叶(即芦苇叶或竹叶)泡湿,糯米用水泡好,以肉、豆沙、枣仁等为馅,包成三菱形、方形、枕头型等蒸、煮而成。

5. 七夕节

农历七月初七为“七夕节”。七夕节主要是纪念牛郎织女一年一度的七月七日相会。这一天未婚妇女要表演比赛穿针、绣花、织绢等本领,还要做“巧果”,用以祭祀牛郎织女,祭毕大家分食。七月初七日晚,家家陈瓜果食品,焚香于庭祭祀牵牛、织女二星乞巧。所供瓜果食品,种类颇多,因朝代和地区不同而异。清代,在北



小吃

方地区,七夕节时,民间有设果酒、豆芽,具果鸡、蒸食相馈,街市卖巧果,家人设宴欢聚等节日饮食文化活动。南方的巧果颇有特色,如苏州民间,每年七夕前,“市上已卖巧果,有以面白和糖,绾作苕结之行,油余令脆者,俗称为苕结。”(《清嘉录》卷七,《巧果》)江浙一带,有的用糯米,加糖,油炸成各种小花果子,认为是甜蜜幸福的象征。七夕节的常见食品还有菱角、瓜子、瓜、花生、米粉煎油等。

6. 中秋节

每年农历八月十五晚上,中国人有拜月、赏月、吃月饼的习俗。这一天即为中秋节。月亮在中国人心中是美好圆满的象征。月饼就是仿照满月的行象制作的精美甜点。月饼种类繁多,工艺精细,用料讲究,咸甜荤素各具风味,是深受人们喜爱的中国甜点。

7. 重阳节

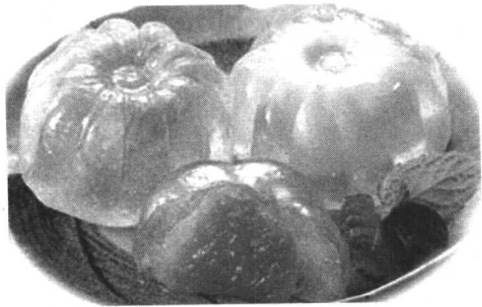
中国人以九为阳数,故九月九日为“重阳”之称。重阳节正值秋收完毕,谷物入仓,水果鲜美,鱼蟹肥硕,秋高气爽,风光宜人。民间有登高、赏菊、饮酒、吃蟹、吃重阳糕的习俗。重阳节尤受文人墨客的喜爱,每到这一天文人雅士都要相聚一起举办文会宴,佳肴美食,赋诗唱和,畅饮通宵。

8. 冬至节

冬至,是我国农历中一个非常重要的节气,也是一个传统节日。冬至俗称“冬节”、“长至节”、“亚岁”等。时间在每年的阳历12月22日或者23日之间。北方地区有冬至宰羊、吃饺子、吃馄饨的习俗,南方地区在这一天则有吃冬至米团、冬至长线面的习惯。各个地区在冬至这一天还有祭天祭祖的习俗。

9. 腊八节

农历十二月八日为腊八节。民间有食腊八粥的习惯。腊八粥也叫八宝粥,相传腊八节是佛祖“成道”之日,佛寺要仿效牧女献糜的故事,取八种香谷和果实制粥供佛,故名八宝粥,腊八



粥制法简单,营养丰富,味道香甜。到了宋代,民间争相效仿,广为流传,成为一道深受人民喜爱的美食。

10. 送灶节

农历十二月二十四日前后,民间有祭祀灶神的风俗,不少地区以腊月二十四日前后为小年,因此,送灶节又称灶神节、灶王节、小年节、小年等。全国多数地区祭灶用灶糖,其他祭品则因地而异。民间祭灶时,一些地区还有特殊的习俗。

民间祭灶时,一些地区还有特殊的习俗。如南宋临安府有吃“人口粥”的习尚。湖南永州地区民间祭灶时,更有合家同食“口数粥”的风俗。民间认为,腊月二十五日,为玉皇下凡巡视人间的日期,因而才有此日迎玉皇,做“口数粥”。其实这种粥是红豆粥,来源已久。

三 饮食禁忌

作为文化一个组成部分的饮食文化包括饮食结构、饮食偏好、饮食习惯、饮食方式、饮食礼仪、饮食禁忌等。作为文化一个组成部分的饮食文化包括饮食结构、饮食偏好、饮食习惯、饮食方式、饮食礼仪、饮食禁忌等。就总的情况看,饮食文化受地理环境、自然条件及物产、宗教信仰的影响比较大,而人在从小形成的饮食偏好、习惯是最难于改变的行为模式之一。

饮食历来都不是单纯的生理需要,也与精神需要联系在一起。人们赋予饮食种种文化内涵,饮食禁忌即为其中的一部分。饮食禁忌主要表现在饮食方式和饮食对象两个方面。这些,对小吃店经营者来说是需要了解的,以面对不同的食客的需要和小吃店的定位。

开一家赚钱的小吃店

在饮食方式上,古时汉族有不许用手抓着吃的忌讳。《礼记·曲礼上》云:“共饭不泽手。”这是说,与人同桌吃饭时,不能直接用手抓食物。吃饭时忌让饭粒掉落在地上,如不慎掉落,要拾起放在自己近前的“饭布”上。否则,脚踩到饭,将会遭雷劈。这些禁忌符合饮食卫生与文明要求,至今为人们遵守着。

饮食对象的禁忌即对食物的禁忌。相对于其他民族而言,汉族在饮食上的自我限制或禁忌是很少的。在吃的方面,除了有毒的,天上飞的,水中游的,地上长的,“海陆空”,能吃者尽吃,这也是汉族饮食习俗的一个特点。不过,尽管饮食对象禁忌不多,但并非没有,一些古老的信仰观念对饮食仍有着很大的影响力。民间有忌食不洁或神圣之物的禁忌。有的因恐怕心理而忌吃某一些动植物。动植物多有自己的属性,如熊、豹子的凶猛,老母猪的皮肉的粗糙,食之,俗信动植物的这一类属性会传染给食者。“吃了熊心豹子胆”,人就会变得同熊和豹子一样凶猛无情;而吃了老母猪,人的皮肤也会变得疙里疙瘩的粗糙起来。尤其不能吃处于异常状态的动物,如瘟鸡、瘟鸭等,惟恐食之会导致某种不吉利的变异。有些动植物会诱发人们恐惧的联想,亦忌食之。如福建某地的渔民,以巨鱼为主食,但他们忌食掉在地上的巨鱼,以免上山有摔死的危险。山东人不让小孩吃未成熟的枣子,怕生疖子,要吃则先掐去其头。这些所禁食物本身并非“邪物”、“污物”,它们只是引起了人们某种联想,使之与一些不幸之事连在一起,才成为人们的口忌之物。

有的食物禁忌是由对动物的喜好而引起的。譬如,汉族有些地区有禁食牛肉的习俗。对于农耕民族来说,牛是必不可少的劳动工具,

因其有助于人,终年劳苦,又通人性,所以不忍杀食。食者,良心受谴责,便想到会遭到鬼神的报应。汉族有些地区至今还有不食马肉的习俗,认为马也与牛一样,有功于人,所以不忍心杀食之。

有些食物禁忌只是针对一部分人的,如江南一带祭灶神的糖果,禁忌幼女吃食,大人则无忌。有的地区在一定时间里忌食某种食物,如南京一带过去以正月初二为米娘娘生日,河南沁阳以正月初三为谷子生日,各忌食米饭一天。

作为小吃店的经营者,应牢记各民族的饮食禁忌。俗话说得好,“千里不同风,百里不同俗”,对不同的客人要用不同的接待方式,特别是对少数民族客人和有宗教信仰的客人,接待时尤其要注意掌握他们的生活习惯,尊重他们的风俗。例如,我国回、维吾尔、哈萨克、柯尔克孜、撒拉、东乡、保安、塔吉克、塔塔尔、乌兹别克等十个信仰伊斯兰教的少数民族不吃猪肉,谈话也禁忌“猪”字,忌用猪皮制品,他们不吃狗肉、马肉、骡肉等,喜欢吃羊肉、牛肉、鸭肉、鸡肉和带鳞的鱼类等。朝鲜族人不喜欢吃羊肉、肥猪肉和河鱼,喜欢吃牛肉、鸡肉、蛋品,海鱼等,特别喜欢吃狗肉,常用狗肉招待客人。信奉佛教的不吃荤腥。不同的民族有着不同的饮食习惯和宗教信仰,绝不能因一时之便而轻视之,甚至是忽视这一点,只为了自己的省事而用同一种方式去接待不同民族的客人,结果常常是不能令人满意的。

在了解了一些小吃的知识后,我们将主要针对地方特色小吃餐饮店展开阐述。如何开一家赚钱的小吃店?现在,就开始准备吧。

第二章

开小吃店的准备工作

KaiXiaoChiDianDe
ZhunBeiGongZuo