

創業，從學習開始

路邊攤搶錢

採訪・撰文：楊玫珍

小吃創業大家談

紅不讓



『路邊攤』

路邊攤 搶錢

採訪・撰文：楊玫珍

小吃創業大家談

紅不讓

國家圖書館出版品預行編目資料

路邊攤搶錢紅不讓 / 楊玫珍採訪・撰文.-初版. -- .台北縣

三重市 : 新雨, 2002〔民91〕 面 : 公分

ISBN 957-733-699-X (平裝)

1. 飲食業 - 台灣 2. 創業

483.8

91003585

路邊攤搶錢紅不讓

小吃創業大家談

採訪撰文＼楊玫珍

企劃編輯＼核廢料

排版設計＼藍彩華

發行人＼王永福

出版者＼新雨出版社

地址＼台北縣三重市重安街102號8樓

電話＼(02) 2978-9528 (編輯部) · (02) 2978-9529 (會計部)

傳真電話＼(02) 2978-9518

劃撥帳號＼11954996 戶名：新雨出版社

出版登記＼局版台業字第4063號

出版日期＼2002年5月初版

印刷＼久裕印刷事業股份有限公司

定價＼199

作者序。 ◀.....

▶ 分享88招創業寶貴經驗

日前搭計程車，跟司機攀談了起來，他談到自己已經開了5、6年，其實不太想開下去了，但又不知道可以做什麼？他感嘆道，開計程車不但工作時間長、而且收入並不多，一天即使賺到1500元左右、一個月看起來有4萬多，但扣掉油錢、車子的維修、保險等等費用，實際收入可能還不到3萬。

「如果我女兒要嫁給計程車司機，我一定百分之百反對。」司機苦笑著表示，因為自己一路走過來，真的感到很沒保障。他也提到自己也想過經營小吃生意，可以比較有希望多賺一些錢，但一方面必須有一筆資金，另一方面還得考量到地點（人潮）、以及賣的食物是否夠特別、好吃，才足以吸引客人再度前來光臨。

的確，在這本書中，我採訪了台北市14位自行創業的老闆，他們各有自己一番的創業甘苦談。不是每個人都適合創業，而創業也不一定就可以成功賺大錢。其實創業只是一個過程，成功與否並不是絕對，若是家人能夠支持，熬過那段經營客戶的起步期，成功的機率將大大提升。



當然，做同樣一種生意，即使擁有相同的條件做為立基點，不同的人做出來的結果就是會有所不同，因為生意是“人”在做，人的因素就會影響到許多不同的結果了。我曾搭過一位某車行司機開的計程車，他就是一副非常樂觀進取的樣子，覺得自己在工作上的學習能力很強、表現得很不錯，而且還有很多事可以學習，對未來是充滿希望的，不像前面開頭所提的那位想法這麼悲觀！無怪乎，有老闆提及創業的人個性要樂觀，遇到問題要勇於面對及解決，其實開計程車也算是一種自行創業了。

這本書所採訪的14位老闆，他們的創業資金都不到10萬元。所以，他們並沒有寬敞美麗的店面，多數是在夜市內的小攤，雖都有固定攤位，但仍然沒有遮風的功能、雨太大也是會淋得一身濕，辛苦是不在話下的。不過，他們所選的地點都很不錯，賣的食物也都各具特色及口碑，對自己食物的品質要求也頗高，也對自己的食物及經營很有信心，可說擁有了一個成功創業的幾大致勝要素了。

隨著每位老闆的創業經驗分享，我整理出88個經營的秘訣招數，相信對想創業的讀者們絕對很有幫助，每一招都是來自他們最實際的寶貴經驗，從幾個月到20幾年的資深開店經歷，在這本書裏一次就可以給它統統學起來！

手寫簽名

加油！祝大家創業成功！

作者序 ▶ 分享88招創業寶貴經驗

(地方小吃)

P. 007

- + P. 008 上海生煎包 ► 上海生煎包：臨江街夜市
 - + P. 016 彰化肉圓 ► 彰化肉圓：饒河街夜市
 - + P. 024 雲南米干 ► 黃記雲南美食：師大夜市
 - + P. 032 漢圓豆腐鍋 ► 漢城豆腐鍋：饒河街夜市
 - + P. 040 印度餅 ► 西馬拉雅印度料理：寧夏路夜市

(飲料)

P. 047

- + P. 048 果汁 ► 果香：遼寧街夜市
+ P. 056 咖啡 ► 咖啡走廊：民權商圈

(點心類)

P. 065

- + P. 066 火烤雞肉 ▶ 火烤雞肉：饒河街夜市
- + P. 076 蔥抓餅 ▶ 千層蔥抓餅：饒河街夜市
- + P. 082 滷味 ▶ 魯冰花滷味奶茶：台大商圈

(養生食補)

P. 091

- + P. 092 藥燉排骨 ▶ 松山藥燉排骨：饒河街夜市
- + P. 100 百草茶 ▶ 養生百草茶舖：寧夏路夜市

(甜點類)

P. 109

- + P. 110 芋圓 ▶ 慶淳芋圓：饒河街夜市

特別專訪

P. 119

學生時代就創業成功的女孩

► KingNet歡樂網路王國董事長甘明又

創業
成功法

P. 129

► 10個步驟讓你創業成功

(非常有用附錄)。

P. 132

P. 132 北市攤位市場分析及申請



- P. 134 ► 北市各行政區攤位市場簡介
- P. 156 ► 台北市攤販市場管理規則
- P. 166 ► 攤販申請與設置問題解答
- P. 174 ► 台北市市場管理處服務項目及連絡方式

(小吃手藝哪裡學)。

P. 179

- + P. 180 財團法人中華文化社會福利事業基金會附設職業訓練中心
- + P. 186 實踐大學推廣中心
- + P. 190 真理大學進修推廣部
- + P. 194 財團法人中華穀類食品工業技術研究所
- + P. 198 醒吾技術學院推廣中心



路邊攤 搶錢 ▶

採訪・撰文：楊致珍

小吃創業大家談

紅不讓

作者序。 ◀.....

► 分享88招創業寶貴經驗

日前搭計程車，跟司機攀談了起來，他談到自己已經開了5、6年，其實不太想開下去了，但又不知道可以做什麼？他感嘆道，開計程車不但工作時間長、而且收入並不多，一天即使賺到1500元左右、一個月看起來有4萬多，但扣掉油錢、車子的維修、保險等等費用，實際收入可能還不到3萬。

「如果我女兒要嫁給計程車司機，我一定百分之百反對。」司機苦笑著表示，因為自己一路走過來，真的感到很沒保障。他也提到自己也想過經營小吃生意，可以比較有希望多賺一些錢，但一方面必須有一筆資金，另一方面還得考量到地點（人潮）、以及賣的食物是否夠特別、好吃，才足以吸引客人再度前來光臨。

的確，在這本書中，我採訪了台北市14位自行創業的老闆，他們各有自己一番的創業甘苦談。不是每個人都適合創業，而創業也不一定就可以成功賺大錢。其實創業只是一個過程，成功與否並不是絕對，若是家人能夠支持，熬過那段經營客戶的起步期，成功的機率將大大提升。



當然，做同樣一種生意，即使擁有相同的條件做為立基點，不同的人做出來的結果就是會有所不同，因為生意是“人”在做，人的因素就會影響到許多不同的結果了。我曾搭過一位某車行司機開的計程車，他就是一副非常樂觀進取的樣子，覺得自己在工作上的學習能力很強、表現得很不錯，而且還有很多事可以學習，對未來是充滿希望的，不像前面開頭所提的那位想法這麼悲觀！無怪乎，有老闆提及創業的人個性要樂觀，遇到問題要勇於面對及解決，其實開計程車也算是一種自行創業了。

這本書所採訪的14位老闆，他們的創業資金都不到10萬元。所以，他們並沒有寬敞美麗的店面，多數是在夜市內的小攤，雖都有固定攤位，但仍然沒有遮風的功能、雨太大也是會淋得一身濕，辛苦是不在話下的。不過，他們所選的地點都很不錯，賣的食物也都各具特色及口碑，對自己食物的品質要求也頗高，也對自己的食物及經營很有信心，可說擁有了一個成功創業的幾大致勝要素了。

隨著每位老闆的創業經驗分享，我整理出88個經營的秘訣招數，相信對想創業的讀者們絕對很有幫助，每一招都是來自他們最實際的寶貴經驗，從幾個月到20幾年的資深開店經歷，在這本書裏一次就可以給它統統學起來！

手寫簽名

加油！祝大家創業成功！

作者序 ▶ 分享88招創業寶貴經驗

(地方小吃)

P. 007

- + P. 008 上海生煎包 ► 上海生煎包：臨江街夜市
 - + P. 016 彰化肉圓 ► 彰化肉圓：饒河街夜市
 - + P. 024 雲南米干 ► 黃記雲南美食：師大夜市
 - + P. 032 漢圓豆腐鍋 ► 漢城豆腐鍋：饒河街夜市
 - + P. 040 印度餅 ► 西馬拉雅印度料理：寧夏路夜市

(飲料)

P. 047

- + P. 048 果汁 ► 果香：遼寧街夜市
+ P. 056 咖啡 ► 咖啡走廊：民權商圈

(點心類)

P. 065

- + P. 066 火烤雞肉 ▶ 火烤雞肉：饒河街夜市
- + P. 076 蔥抓餅 ▶ 千層蔥抓餅：饒河街夜市
- + P. 082 滷味 ▶ 魯冰花滷味奶茶：台大商圈

(養生食補)

P. 091

- + P. 092 藥燉排骨 ▶ 松山藥燉排骨：饒河街夜市
- + P. 100 百草茶 ▶ 養生百草茶舖：寧夏路夜市

(甜點類)

P. 109

- + P. 110 芋圓 ▶ 慶淳芋圓：饒河街夜市

特別專訪

P. 119

學生時代就創業成功的女孩

► KingNet歡樂網路王國董事長甘明又

創業
成功法

P. 129

► 10個步驟讓你創業成功

(非常有用附錄)。

P. 132

P. 132 北市攤位市場分析及申請



- P. 134 ► 北市各行政區攤位市場簡介
- P. 156 ► 台北市攤販市場管理規則
- P. 166 ► 攤販申請與設置問題解答
- P. 174 ► 台北市市場管理處服務項目及連絡方式

(小吃手藝哪裡學)。

P. 179

- + P. 180 財團法人中華文化社會福利事業基金會附設職業訓練中心
- + P. 186 實踐大學推廣中心
- + P. 190 真理大學進修推廣部
- + P. 194 財團法人中華穀類食品工業技術研究所
- + P. 198 醒吾技術學院推廣中心



地方小吃。



全台灣甚至全世界的地方這麼多，任誰也沒辦法可以給它走透透吧！但是，想到各地的美食這麼多樣化、這麼地美味，想著想著口水就差一點流下來了呢！所以，如果可以在自己家附近就吃到來自世界各地的美味，價錢又很低廉，不是太棒了嗎？

這就是小吃生意之所以受歡迎的原因了。如果你具備了哪一個地方的特色食物手藝，可要好好考慮一番，要不要來自己創業做生意？這樣不但可以滿足大家的口腹之慾、又可以賺錢喔！

上海生煎包▶

臨江街夜市



■ 摊位檔案

名號▶ 上海生煎包

商圈位置▶ 北市臨江街夜市

營業項目▶ 生煎包、鍋貼

攤位月租金▶ 7、8百元（自有攤位，只需付清潔管理費）

創業資金▶ 約9萬元

營業額▶ 每月約40萬元

創業時間▶ 23年（至2001.12月底止）

員工人數▶ 4位

地址▶ 北市臨江街、基隆路口

營業時間▶ 下午3:30～凌晨1:00