

<<第一次开火锅店>>

图书基本信息

书名：<<第一次开火锅店>>

13位ISBN编号：9787122043498

10位ISBN编号：7122043495

出版时间：2009-5

出版时间：化学工业出版社

作者：马传峰 编著

页数：90

字数：95000

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

<<第一次开火锅店>>

前言

随着中国经济的腾飞，餐饮业迎来了又一个历史繁荣期，而“火锅”这一餐饮形式，以其独有的特点和灵活性，成为这个朝阳产业中的佼佼者，人们对火锅的需求越来越多，“火锅热”方兴未艾。投资火锅店，成为许多投资者关注的热点。

但是，面对热门的火锅市场，如何开一家火锅店？

开一种什么形式的火锅店？

开店后如何确保取得效益？

虽然这一系列问题并没有太多的技术含量，但是毕竟隔行如隔山，对于第一次开火锅店的投资者们，这些问题如大山一样挡在了面前，无法逾越；又如大海般深广，使其不敢涉足，只能临渊羡鱼。

本书正是从开办火锅店的角度出发，深入浅出地介绍了开办火锅店的一系列准备工作。

本书分两篇，第一篇讲述了火锅文化，目的在于增加读者对火锅的认识；第二篇是开店流程，包括火锅市场调查、店铺的选址、资金筹措、汤卤及原料加工等。

书末介绍了一个火锅企业的成功经验，以供投资者借鉴与学习。

本书在编写过程中，始终坚持以理论为指导，以实用性和可操作性为中心，争取成为准备投资火锅店人士的行动指南。

本书在编写过程中得到了众多业内人士的帮助和支持：姚泉、王露、马娟、刘述云提供了大量的文字内容；黄毫、蔡磊负责了图片的拍摄；在编写过程中，还得到了刘炳生、史汉麟、谢民、刘有峰、刘明等人的大力支持，在此表示衷心的感谢。

本书图片由北京南洋香叶火锅协助拍摄，并在案例的撰写上给予了大力的帮助，在此表示特别的感谢。

<<第一次开火锅店>>

内容概要

本书以“手把手”的方式向读者介绍了开火锅店的前期规划、选址、手续办理流程、店铺设计及人员管理等必备知识，并附成功案例分析。

<<第一次开火锅店>>

书籍目录

第一篇 火锅知识	第一章 火锅店的类型及行业分析	一、火锅店的类型	豪华型	大众型
		风味型	自助型	
		二、火锅店的经营形式	独立经营	合伙经营
		三、餐饮市场分析	行业发展不平衡性仍旧存在	中式快餐后劲彰显
火锅文化	一、火锅的历史演变	火锅源头在哪里?		
	我国火锅的发展	火锅的美丽传说——拨霞供	器皿变化少,白铁锅普遍	燃料变化一日千里,调味秘方独门保密
		火锅的另类表现——涮肉	重庆火锅历史演变	
	品味成都火锅文化	把火锅涮出花样来	二、国外火锅文化	印度
				韩国
				泰国
				日本
				瑞士
	第二篇 开店流程	第三章 前期市场调查	创业感悟	
	一、火锅市场调查	对火锅市场的影响因素	客源的调查分析	二、市场调查的目的
	三、市场调查的内容		
第四章 筹措开店资金	第七章 开店手续	第八章 火锅店VI设计及装修	第九章 人员招聘及管理	第十章 供应系统管理
	第十一章 火锅汤卤及原料加工	成功案例——南洋香叶火锅特色火锅经营的典范		

<<第一次开火锅店>>

章节摘录

火锅的美丽传说——拨霞供 在整个火锅历史的演变上，描写火锅最为传神的是南宋时代，在林洪所著的《山家清供》里所说的涮兔肉片。

在当时，林洪前往武夷山拜访隐士止止师，止止师住在武夷山九曲中之第六曲仙掌峰，当林洪快到山峰时，下起大雪，一只野兔飞奔于山岩中，因刚下雪岩石很滑，滚下石来，被林洪抓到，林洪想烤来吃。而问止止师会不会烧兔肉，止止师回答他说，我在山中吃兔子是这样的，在桌上放个生炭的小火炉，炉上架个汤锅，把兔肉切成薄片。用酒、酱、椒、桂做成调味汁，等汤开了夹着片在汤中涮熟，蘸着调味料吃。

利用这样涮熟之吃法，林洪吃了觉得如此的吃法甚为鲜美，且能在大雪纷飞之寒冬中，与三五好友围聚一堂谈笑风生，随兴取食，非常愉快，因而为这样一种吃法取了个“拨霞供”的美名，取当时“浪涌晴江雪，风翻晚照霞”的美丽光景。

随后发展到今天，无论是各种肉类或蔬食，皆可如此涮食。

器皿变化少，白铁锅普遍 从元、明、清到现今，火锅器皿上的变化并不大。新的容器除了锅盖采用耐高温透明玻璃，煮的时候可见食物的翻腾，吃的时候较不会有漏网之鱼外，铜锅、铁锅、砂锅等锅具。只是在制作上更为精致。多已使用几千年以上，而现用的最普遍的也最广泛的锅具为“不锈钢锅”，也就是俗称的“白铁锅”。

燃料变化一日千里，调味秘方独门保密虽然火锅器皿的变化不大，但是燃料使用的进步却是一日千里，从柴火到木炭，从电炉、酒精到瓦斯、电磁炉，以木炭的使用历史最久，也最有风味，但也是最污染空气的一种方式。

电磁炉虽然最干净也最方便，但风味较差，瓦斯最好控制火候的大小，方便、好用，不过却也较危险。

相对于燃料上的多变化，在调味蘸料的演变却趋于保守、保密。

<<第一次开火锅店>>

编辑推荐

如何选择适合火锅店的黄金宝地？

如何确定火锅特色？

开店后如何确保生意兴旺？

随着中国经济的腾飞，餐饮业迎来了又一个历史繁荣期，而“火锅”这一餐饮形式，以其独有的特点和灵活性，成为这个朝阳产业中的佼佼者，人们对火锅的需求越来越多，“火锅热”方兴未艾。

投资火锅店，成为许多投资者关注的热点。

但是，面对热门的火锅市场，如何开一家火锅店？

开一种什么形式的火锅店？

开店后如何确保取得效益？

虽然这一系列问题并没有太多的技术含量，但是毕竟隔行如隔山，对于第一次开火锅店的投资者们，这些问题如大山一样挡在了面前，无法逾越；又如大海般深广，使其不敢涉足，只能临渊羡鱼。

本书正是从开办火锅店的角度出发，深入浅出地介绍了开办火锅店的一系列准备工作。

<<第一次开火锅店>>

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:<http://www.tushu007.com>