

<<茶餐厅开办指南>>

图书基本信息

书名：<<茶餐厅开办指南>>

13位ISBN编号：9787122114082

10位ISBN编号：7122114082

出版时间：2011-8

出版单位：化学工业

作者：邓学文 编

页数：114

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>

<<茶餐厅开办指南>>

内容概要

茶餐厅是近几年来才在国内兴起的一种新事物。

它的特点是：食品多样化、餐厅多功能、营业时间长、物美价廉、营养健康。

人们不仅可以在这里吃饭用餐，还可以品茶、小憩、社交、聊天。

这里不仅能提供早餐、午餐、晚餐，也可提供上午茶、下午茶、晚茶、夜宵、冷饮、热饮等。

规模较大的茶餐厅，晚上九点之后还可以经营洋酒。

和传统的饭店、酒店相比，茶餐厅的单位面积使用效率最高，所创造的利润也最大，可以说茶餐厅是中餐厅、西餐厅、咖啡厅、酒吧的结合体。

对于一些想投资餐饮业的人来讲，开一家茶餐厅绝对是个见效快、回报高、风险小的选择。

本书从选址、装修开始，到采购、开业、宣传、人员管理、产品设计与制作等，从各个方面详细讲解了如何开办一家茶餐厅。

相信会对想投资开店或喜欢厨艺的朋友们能提供很多帮助。

<<茶餐厅开办指南>>

作者简介

邓学文：高级烹调师，擅长清真菜、粤菜、辽菜、西餐制做。
曾获“辽宁餐饮旅游烹饪大师”、“辽宁餐饮文化名师”等称号。

多次在全国烹饪大赛上获得金奖，曾获“2009味道中国烹饪大赛”宴席团体金奖和四项个人金奖：作品“全羊宴”被中国烹饪协会授予“中华名菜”荣誉。

曾任沈阳万豪酒店中餐厨师长，香港兰桂坊茶餐厅总厨师长，沈阳绿廊一号俱乐部行政总厨、副总经理，沈阳沈水河畔生态酒店总经理等职，现任沈阳都市酒店副总经理、行政总厨。

中国烹饪大师 中央电视台“满汉全席”擂台赛擂主 职业经理人 沈阳都市酒店总经理

<<茶餐厅开办指南>>

书籍目录

第一部分 茶餐厅常识

- 1 什么是茶餐厅
- 2 茶餐厅的起源与形成
- 3 茶餐厅的特点
- 4 茶餐厅一般都提供哪些食物
- 5 茶餐厅的消费群体
- 6 茶餐厅在中国当前的发展现状及前景
- 7 茶餐厅的优势所在
- 8 茶餐厅与西式快餐厅的比较

第二部分 开店流程

- 1 怎样选址
- 2 租房与房租
- 3 产品定位
- 4 餐厅的布局与装修
- 5 厨房设备采购
- 6 人员招聘与配备
- 7 资金投入分析
- 8 茶餐厅效益分析
- 9 如何办理开店手续
- 10 怎样搞好原料采购
- 11 如何搞好成本控制
- 12 如何设计茶餐厅的菜单
- 13 如何给茶餐厅的菜肴酒水定价
- 14 如何做好财务管理
- 15 如何做好质量管理
- 16 如何做好人员管理
- 17 如何做好广告宣传与营销

第三部分 粥粉面制作

- 1 皮蛋瘦肉粥
- 2 猪肝粥
- 3 鳝片粥
- 4 莲藕木瓜粥
- 5 西红柿炒意粉
- 6 香菇滑鸡煲仔饭
- 7 黄鳝香菇饭
- 8 香菇鸡片粥
- 9 牛肉炒意粉
- 10 糯米糍粑
- 11 排骨煲仔饭
- 12 鸭胸菠菜面
- 13 烟熏三文鱼天使面
- 14 虾饺
- 15 鲜肉肠粉
- 16 鲜虾菠菜饺
- 17 百合杏仁八宝粥

<<茶餐厅开办指南>>

- 18 鲜虾烧卖
- 19 咖喱牛肉炒饭
- 20 干炒牛河
- 21 星洲炒米粉
- 22 湿炒牛河
- 23 炒贵习
- 24 牛杂面
- 25 牛肉河粉
- 26 鸭脯乌冬面
- 27 鹅肝炒饭
- 28 三鲜炒面

第四部分 特色菜肴制作

- 29 白菜炒腊肉
- 30 芥末拌青笋
- 31 冰糖炖南瓜百合
- 32 冰镇时蔬
- 33 菠萝鸡片
- 34 菠萝虾
- 35 蜜瓜炒鲈鱼
- 36 木瓜虾球
- 37 小炒毛肚
- 38 豉椒炒鸡片
- 39 豉汁蒸排骨
- 40 葱油腐竹
- 41 干煸茶树菇
- 42 葱油黄鳝
- 43 葱油鱿鱼
- 44 干煸虫草花
- 45 杭椒炒鳝片
- 46 火腿炒青笋
- 47 鸡丝炒蛇瓜
- 48 酱爆鱿鱼
- 49 咖喱鸡
- 50 苦瓜拌牛肉
- 51 椒盐鱿鱼
- 52 苦瓜豆豉炒腐竹
- 53 辣酱蒸排骨
- 54 兰度炒鸭舌
- 55 凉拌南瓜尖
- 56 芒果炒牛柳
- 57 培根炒南瓜尖
- 58 蜜橙炒鸡丁
- 59 培根炒杏鲍菇
- 60 木瓜拌粉丝
- 61 木瓜炖排骨
- 62 木瓜金沙虾
- 63 木瓜蔬菜沙拉

<<茶餐厅开办指南>>

- 64 培根虫草卷
- 65 培根碎炒西生菜
- 66 青笋炖百合
- 67 清炒南瓜尖
- 68 清炒野生苋菜
- 69 三文鱼拌苦苣
- 70 鳝丝烹掐菜
- 71 上汤西生菜
- 72 上汤野生苋菜
- 73 黄鳝
- 74 鸡块
- 75 排骨
- 76 水煮黄鳝
- 77 酸奶水果沙拉
- 78 蒜子炒菜心
- 79 虾仁炒笋尖
- 80 虾仁滑蛋
- 81 咸肉炒笋尖
- 82 香根拌虫草
- 83 杏鲍菇炒鹅肝粒
- 84 杏仁拌荷兰豆
- 85 鸭脯炒荷兰豆
- 86 杂果拌萝卜苗
- 87 孜然拌鸡胗
- 88 蜜汁雪豆

第五部分 茶饮制作

- 89 苦瓜汁
- 90 绿豆冰沙
- 91 红豆冰沙
- 92 冰柚茶
- 93 冰红茶
- 94 冰咖啡
- 95 冰檬乐
- 96 冰爽西瓜汁
- 97 广东凉茶
- 98 龟苓冰饮
- 99 黑加仑冰饮
- 100 红宝石冰饮
- 101 蓝宝石冰饮
- 102 木瓜汁
- 103 鲜芒果冰沙
- 104 鲜芒果汁
- 105 鲜榨玉米汁
- 106 香芋奶茶
- 107 原味奶茶
- 108 胡萝卜汁

<<茶餐厅开办指南>>

<<茶餐厅开办指南>>

章节摘录

选择茶餐厅的店址主要考虑三个方面：一是选比较热闹的街市；二是选公司写字楼较集中的地方（或是大酒店内）；三是选居民住宅较集中的地方。

当然，三者都集中的地方更好。

由于做餐饮生意，特别是茶餐厅最讲究店家四周有足够的人流，有人流才有客流，有客流才会有“财流”。

业内人士以为，店址选得好，几乎即是开店成功了一半，不愁无客源。

然而，要想生意长期做下去，就应有一个茶餐厅定位题目。

假如店址选的是公司写字楼区域（或是大酒店内），消费群肯定多为白领阶层，消费水平也相对高些，茶餐厅定位就要以他们为重点，在茶餐厅环境上要讲究些，消费价格的确定上应根据他们的“品位”来“量身定做”，假如装修环境缺乏相应档次，就可能使一些客源流失。

有些茶餐厅开在大酒店内，顾客群主要就是来酒店住宿的客人及在酒店内开公司的人员。

这种情况下最好将茶餐厅开在酒店的一二楼，这样也吸引街市上的一些顾客。

茶餐厅选在居民住宅区，显然，这样的客源就应以普通居民为主。

因此，茶餐厅开设时应以整齐、明亮、卫生为首要特征。

价格要以当地居民能接受的消费水平来定位，价格太高，即是将居民拒之门外，现在的茶餐厅还要考虑泊车位。

选择在热闹的街市上开店，也要看周围人祥而定，并不是说越热闹越好。

火车站，农贸市场，劳务市场的人很多，但这种环境开不了茶餐厅。

如果选址在热闹的商业街，四周有大商场，大超市，皮草专卖店，品牌女装店，或者是小饰品、精品之类女性较为集中的地点，开办茶餐厅就比较合适。

……?

<<茶餐厅开办指南>>

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>