

# 《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

出版社：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以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：[www.tushu000.com](http://www.tushu000.com)

# 《茶餐厅开办指南》

## 内容概要

《茶餐厅开办指南》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。

# 《茶餐厅开办指南》

## 作者简介

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 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 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》

## 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办公公司的人员。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停车位。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》

## 精彩短评

- 1、这是个消费升级的需要，茶餐厅是个新事物，但切记不伦不类
- 2、看目录看仔细点。我只想说明没用，起码的参考作用的几近无。
- 3、主要讲开餐厅的步骤和成本问题等方面，页数也不多，后面全是讲食物。看看也还行。
- 4、里面的内容都是针对开店人士有实际参照标准的，对自己有所帮助！
- 5、不错不错，要是有些非常特色菜的做法就好了
- 6、彩印，感觉效果不错，还不知内容
- 7、就对茶餐厅的筹备和产品都有很详细的介绍~~
- 8、适合创业人用,不过看完以后,这样的茶餐厅我也不进啦,因为真正的茶餐很少哦,而且多为甜品.老北京茶馆的茶餐\茶饺子才是真正的茶餐厅呢,就是太贵啦

# 《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:[www.tushu000.com](http://www.tushu000.com)