

<<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
特许经营	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	第二章
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	朝鲜
韩国	泰国	日本	瑞士	第二篇 开店流程
				第三章 前期市场调查
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	创业感悟
的	三、市场调查的内容	.....	第四章 开店总体规划	第五章 火锅店的“黄金宝地”
第六章 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		

## &lt;&lt;第一次开火锅店&gt;&gt;

## 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>