



櫻の涙
日式甜品店



組長:鄭佩瑩 3E(03)

組員:林彩兔 3A(18),余曉儀 3A(28),黃春梅 3C(32),何錦欣 3E(10),凌潔雯 3E(25)

Sauvage dessert house

公司簡介	5
引言	5
創立目的	6
店鋪簡介	7
店名概念	8
選址位置	9
顧客對象	10
價錢定位	11
網頁	12
產品	13
財務計劃	17
市場分析	19
問卷調查結果	19
問卷調查結果分析	21
S.W.O.T.	33
本店與其他店比較	37

市場推廣 38

價格(PRICE) 38

地方(PLACE) 38

產品(PRODUCT) 38

推廣(PROMOTION) 39

會員咭 39

宣傳單張 42

優惠券 45

吉祥物 47

人力資源管理 52

職位分配 52

招聘條件 53

更表 55

日常營運管理 56

開業時間 57

優惠時段 58

入貨 59

華泰興糧油食品批發	59
倉存處理	59
危機處理	60
平面圖	61
實地考察報告	62
感想	64
*附件	66
員工服飾	67
職員時間表	72
食譜	80
資料來源:	103
裝修合約樣本	111

公司簡介

引言

首先我們會創立的是日式甜品店。在香港，商店的競爭也算是頗大的，然而，絕大部分香港人所追求的也是新穎，太過簡單的是不太喜歡。日本的文化在本港已經興起來，所以我們將開設日式甜品店來符合香港人的需求。

在這份報告裏，將會有我們的簡介、產品簡介、財務計劃、市場分析、市場推廣、人力資源管理、日常營運管理以及總結。讓你們可以更清楚了解我們的情況，見證成功與否。

創立目的

為什麼要開日式甜品店?現時香港人都愈來愈喜愛日本的物品,例如:漫畫,壽司,魚生等.....而日本料理就是香港人最喜,日本料理店在香港已經是遍地可尋,顯示了日本的物品在香港是有市場的.

另外,我們發覺甜品也是很多人都喜愛的,特別是女仕們,所以我地決定創立日式甜品店.一來香港的日式甜品店少,競爭力少,市場會較大.二來日式甜品多元化,配搭多,非常精緻,會很容易吸引客人.

店鋪簡介

我們的日式甜品店將以四季作主題。設多款日式甜品。

在每一個季節中,也會發生不同的事情,有好的,有壞的;可是,當每個季節過去了這些也會成回憶了,春夏秋冬各有不同的事物發生。

特色是不同的季節會有不同的食品,然而環境也會隨著季節轉變,增加氣氛。店內設有紙張,可以將一些重要的回憶寫在紙上,我們會保存下來(需登記),然後日後可回來取下,或不介意的話我們會掛上特定的位置上,讓他人也能與他分享開心或其他,能感受大家的情感。

店名概念

櫻花:

在日本,櫻花是代表幸福的;櫻花的顏色普遍粉紅色,而粉紅色正是代表甜蜜。

櫻花盛開的時期是在春天;日本開學也是在櫻花盛開時期,兩者同樣是新的開始。然後,有新開始意味著的是所有也完結。

世間的萬物所有皆是有始有終,這也只不過是一個最簡單的循環,結束了就變成回憶,埋藏在心底,回憶不斷的增加,到最後,不快的回憶也會因時間而逝去淡忘。

眼淚:

淚水是我們與生俱來的,是我們發洩情感的其中一種,有時候,淚水更能使我們明白與珍惜更多。

淚水不會永無休止的流,終有天會停下來變乾而消失。

或許淚水是人成長的一個證據,因為沒有任何經歷是不會哭泣。

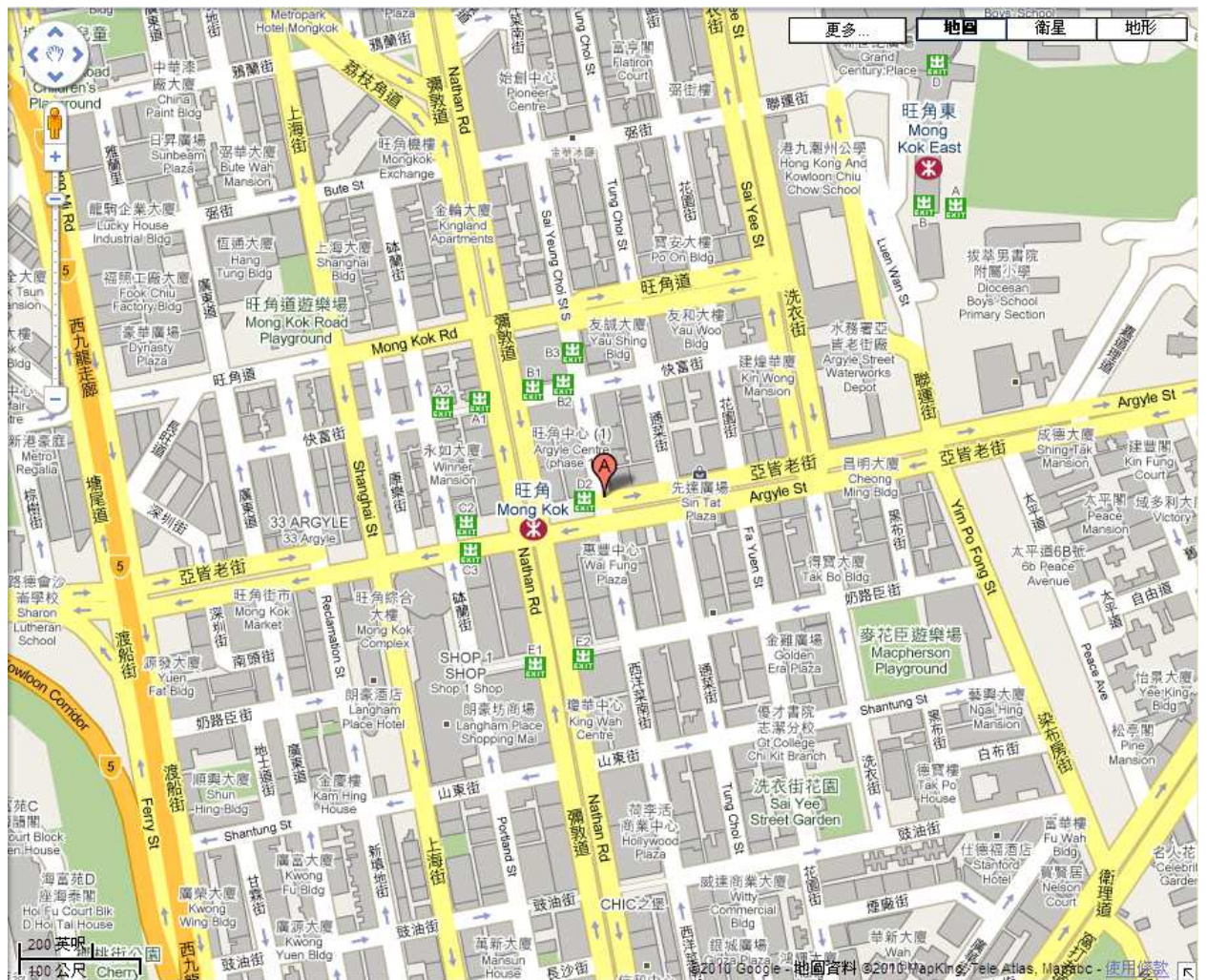
「櫻の涙」,即是櫻花的眼淚不是因悲傷而存在的,是為喜悅而存在

。幸福會纏繞著我們,甜蜜沁人心脾。為幸福而流淚是好事。

選址位置

我們的日式甜品店<櫻の淚>是開在旺角西洋菜南街 132 號,是樓下店.由於旺角是熱鬧中心之一,所以人流自然多.而且日式甜品店對香港來說是較少,所以當客人 s 購物時經過<櫻の淚>一定會被吸引著.雖然樓下比樓上店貴,但是為了給更多的客人知道<櫻の淚>存在,以及日式甜品的美味。

地圖:



顧客對象

日式甜品店在香港裡較少,為建立新的形象,很多店鋪都會極力推出不同類式的甜品,以保持顧客的新鮮感,店鋪裡的甜品瑯瑯滿目,無論設計、食品質素及服務都很吸引顧客,無論什麼年紀的對象都會很喜歡吃甜品,而我們也會推出不同的甜品,以配不同年紀的人士到這裡光顧。但除了要求食物美味外,我們還會考慮店鋪的格局擺設、佈置方面也很重要,對顧客也有一定的影響,所以我們這些地方擺設一下,希望可以吸引更多顧客前來光顧。最後我們這間店鋪無論什麼年紀的人也可以來光顧的,主要是顧客喜歡的,我們也會積極推出不同種類的甜品,以保持顧客的新鮮感。

價錢定位

我們的商品價錢會由 10 元至 35 元不等，依材料費來定，而這個價我們也覺得合理。因為首先普遍的甜品價錢也比這些這高的，次的是我們所賣的甜品是日式，正正是部分人所喜愛，而且，日式甜品在香港更是獨有的。

秋季的產品價錢是 25 元或以下。

冬季的產品價錢是 32 元或以下。

春季的產品價錢是 26 元或以下。

夏季的產品價錢是最便宜 20 元或以下，可一解炎炎夏日。

網頁

我們同時亦設有網頁以給顧客方便瀏覽，知道更多關於我們店的事項。



產品

秋季產品

<p>櫻餅</p> <p>原材料: 白玉粉 豆乳 水 小麥粉 砂糖 油 價錢: 一件約\$15 (因認各口味而改變售價)</p>	<p>芭菲</p> <p>原材料: 糖粉 橙汁、 橙青 蛋黃 砂糖 水 忌廉 紅棗子 橙肉 酥 皮 果汁 價錢: 一件約\$25 (因認各口味而改變售價)</p>	<p>泡芙</p> <p>主料: 泡芙麵糊 適量 咖啡 布丁 餡 適量 哈密瓜(紅肉) 適量 香瓜 適量 價錢: 一件約\$15 (因認各口味而改變售價)</p>
<p>蜂蜜蛋糕</p> <p>原材料: 蛋 砂糖 牛乳 餅 蜂蜜 強力粉 價錢: 一件約\$20 (因認各口味而改變售價)</p>	<p>和菓子</p> <p>原材料: 砂糖·白生餡·備中白小豆·和三盆 糖·米餡·梅葉·寒天·着色料(赤色3号) 價錢: 一件約\$15 (因認各口味而改變售價)</p>	



冬季產品

栗子蛋糕

原材料: 蛋 低筋麵粉
糖 牛油 塔液 雲呢拿
香油 淡栗子茸 酒 糖霜
價錢: 一件約\$9
(因認各口味而改變售價)

銅鑼燒

原材料: 蛋 紅細砂糖 蜂蜜
低筋麵粉 奶粉 水 泡打粉
奶油 小蘇打粉 醬油
價錢: 一件約\$10
(因認各口味而改變售價)

餡餅

原材料: 高筋麵粉 低
筋麵粉 糖粉 鹽 水 乾
酵母 肉餡 砂糖 胡椒粉
蛋白 醬油
價錢: 一件約\$20
(因認各口味而改變售價)

燒魚餅

原材料: 麵粉 水
牛奶 牛油 蛋
糖 紅豆
價錢: 一件約\$12
(因認各口味而改變售價)

日式年糕

原材料: Kiri Mochi 方形年糕
Whipping Cream 淡忌廉 糖漿
價錢: 一件約\$32
(因認各口味而改變售價)



春
日
文
化
產
品

白玉

原材料:白玉粉 上新粉
綠茶粉 水 水果檸檬汁
糖水 糖
價錢:一件約\$22
(因認各口味而改變售價)

草餅

原材料:水 鷹粟粉 糖
價錢:一件約\$12
(因認各口味而改變售價)

糯米糍

原材料:牛奶 糖 蛋
黃油 香料 澱粉 水 稻糠粉
豬油子 椰子
價錢:一件約\$26
(因認各口味而改變售價)

紅豆綠茶卷

原材料:紅豆茸 糖 麵粉 粟粉
牛油 鮮忌廉 鮮奶 蛋 綠茶粉
發粉
價錢:一件約\$9(因認各口味而改變售價)

豆腐

原材料:黃豆 水
價錢:一件約\$9
(因認各口味而改變售價)

海綿蛋糕

原材料:小麥粉 白糖
蛋 牛油
價錢:一件約\$18
(因認各口味而改變售價)



刨冰

原材料:刨冰 密紅豆
紅豆泥 雪球 抹茶糖漿
抹茶粉
價錢:一件約\$18
(因認各口味而改變售價)

布甸

原材料:抹茶粉 絹豆腐
牛奶 whipping cream
糖魚 膠粉 水
價錢:一件約\$20
(因認各口味而改變售價)

雪糕

原材料:全脂鮮奶 忌廉
雲呢拿條/雲呢拿 蛋黃
幼砂糖 (Caster Sugar)
價錢:一件約\$20
(因認各口味而改變售價)

啫喱

原材料:芒果布甸粉 水
價錢:一件約\$20
(因認各口味而改變售價)

千葉蛋糕

原材料:小麥粉 白糖 蛋 牛油 砂糖 全脂鮮奶
忌廉 麵粉 粟粉
價錢:一件約\$16(因認各口味而改變售價)



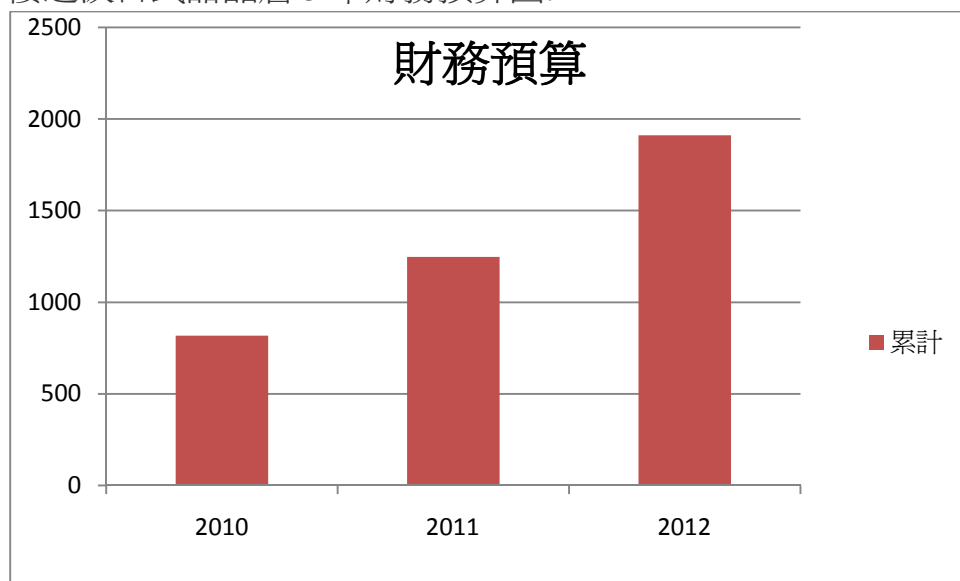
財務計劃

假設

- 1 資本是\$900000
- 2 網頁設計是免費
- 3 收入方面在第一年平均每天會賣出每項至少 15 件 在第二年會有 20% 的增長 第三年會有 15% 的增長 每天營業額是\$5400
- 4 營業時間為 10:00AM-10:00PM(12 小時)平均每個月至少會有 28 天營業

			項目\年份	2010	2011	2012
	職員	清潔	人數	3	3	3
		侍應	人數	3	4	5
		廚師	人數	2	3	3
	TOTAL		人數	8	10	11
		清潔的薪水	千\$	48	48	48
		侍應的薪水	千\$	81.6	81.6	81.6
		廚師的薪水	千\$	120	120	120
	TOTAL		千\$	628.8	830.4	912
固定成本	租金	租金	千\$	360	360	360
	其他	用具	千\$	130.69	0	0
		裝修	千\$	150.25	0	0
		宣傳	千\$	33.6	33.6	33.6
		電費	千\$	48	48	48
		水費	千\$	14.4	14.4	14.4
		上網費用和電話	千\$	1.8	1.8	1.8
		飲食牌照	千\$	23	23	23
		商業登記	千\$	2.45	2.45	2.45
		會計	千\$	8	8	8
		員工保險	千\$	94.32	124.56	136.8
		公司保險	千\$	100	100	100
		員工強基金	千\$	7.2	7.2	7.2
日常營運		材料	千\$	200	200	200
收入		賣甜品	千\$	1819.44	2183.328	2510.8272
P&L			千\$	16.93	429.918	663.5772
累計			千\$	816.93	1246.848	1910.4252

櫻之淚日式甜品店 3 年財務預算圖:



市場分析

問卷調查結果

訪問人數:50 人

年齡界別:11-20 歲[41 心]學生

21-40 歲[9 人]教師

1]你吃甜品的次數?

每星期:1-5 次 16 人 6 次或以上 3 人 每星期:1-5 次 3 人 6 次或以上 0 人

每個月:1-5 次 13 人 6 次或以上 0 人 每個月:1-5 次 4 人 6 次或以上 1 人

2-11 月:1-5 次 5 人 6 次或以上 1 人 2-11 月:1-5 次 0 人 6 次或以上 0 人

每一年:1-5 次 1 人 6 次或以上 2 人 每一年:1-5 次 1 人 6 次或以上 0 人

2]你喜歡吃日式甜品嗎?

喜歡:31 人

喜歡:7 人

不喜歡:10 人

不喜歡:2 人

3]你會選擇在哪吃?

家中:19 人 家中:1 人

商店:22 人{首選:旺角次選:觀塘三選:九龍灣} 商店:8 人{首選:旺角次選:銅鑼灣}

4]你會否因太貴而不吃那樣甜品?

會:9 人

會:1 人

不會:7人 不會:5人

偶然:25人

偶然:3人

5]你會否因款式而選擇?

會:33人 會:6人

不會:2人 不會:2人

偶然:6人 偶然:1人

6]你認為香港的甜品店足夠嗎?

足夠:9人 足夠:6人

不足夠:21人 不足夠:3人

不知道:11人 不知道:0人

問卷調查結果分析

我們在學校總共訪問了 50 人，年齡階層分別為 11-20 歲學生，21-41 歲的教師；

而人數則分別是 41 人與 9 人。題目一共 9 題，樣式請見附件。

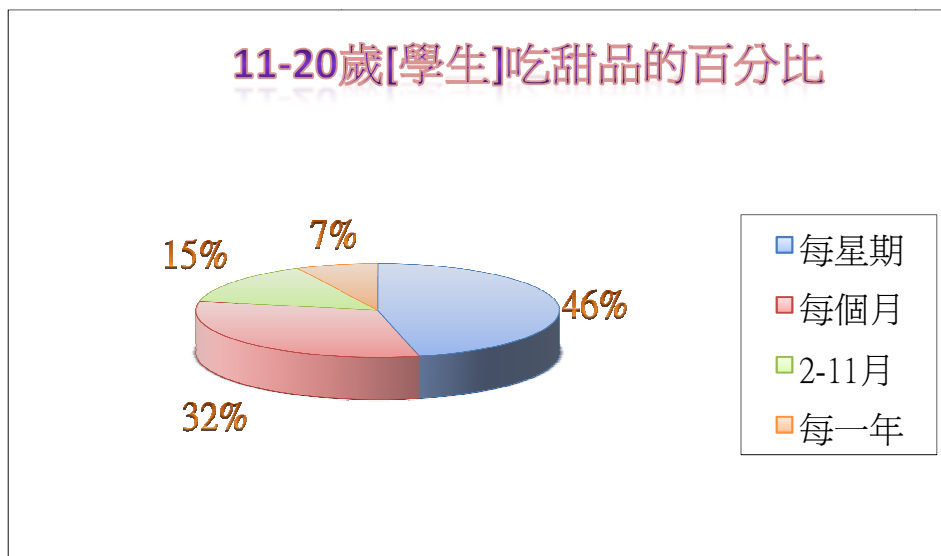
結果分析如下：

1]你吃甜品的次數? (1-5 次的那些不會顯示出來)

在我們的結果所得，11-20 歲的學生有 46% 每星期也會吃的，有 32% 的學生也會每月食用甜品，有 15% 是 3-11 月食用，最後只有 15% 每年食用。

由此，我們會發現有很多的學生也喜歡吃甜品的，多數人也會每星期吃的。

資料見下圖：

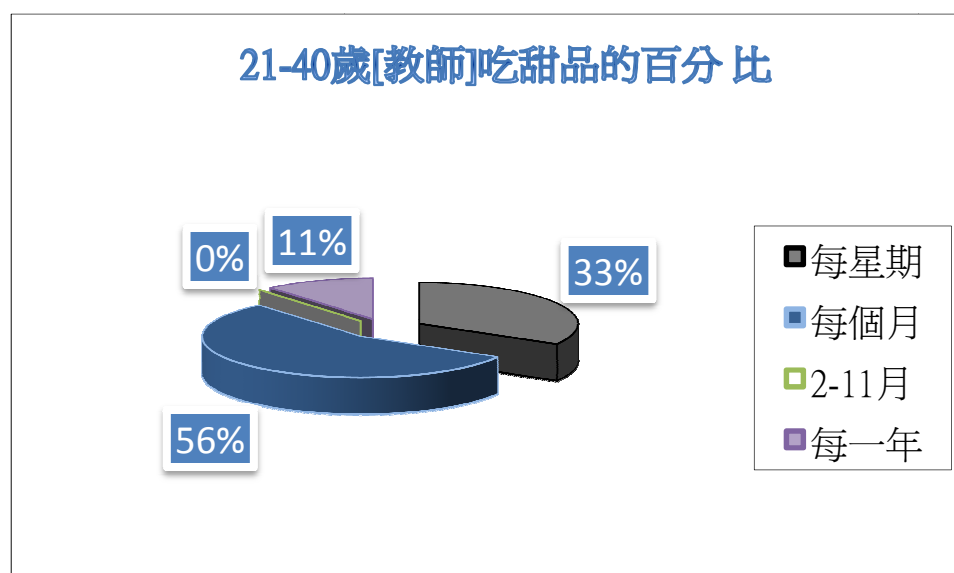


1]你吃甜品的次數? (1-5 次的那些不會顯示出來)

在我們的結果所得，21-40 歲的教師有 56%每個月也會吃的，每個星期的則有 33%，而 2-11 月的是零，最後每一年有 11%。

這些數據也能顯示會吃甜品的人是不分階層的，而他們的次數與學生也是差不多。

資料見下圖:



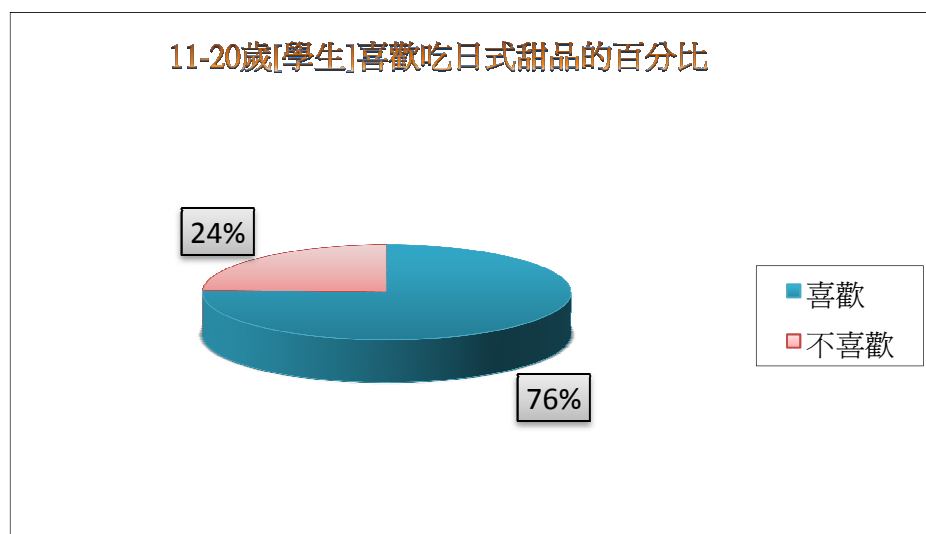
由問題所得的結果，我們發現大部份人每星期或每個月也會享用甜品;因此我們亦想為大眾提供更多的甜品。

2]你喜歡吃日式甜品嗎?

在我們的結果所得，11-20 歲的學生有 76%也喜歡吃日式甜品的，而不喜歡的只有 24%。

所以，絕大部分學生也喜歡吃日式甜品的。

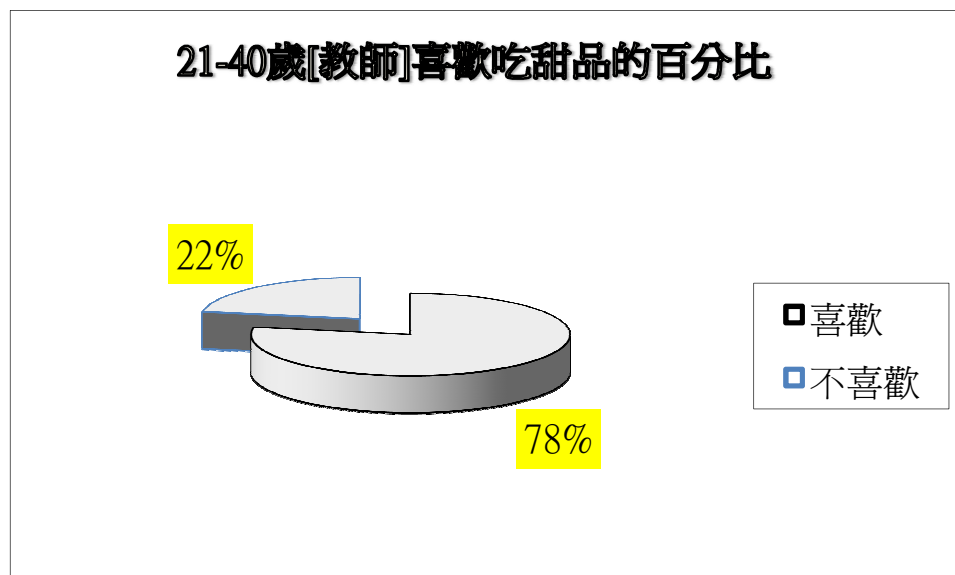
資料見下圖:



2]你喜歡吃日式甜品嗎?

在我們的結果所得，21-40 歲的老師有 78%也喜歡吃日式甜品的，有 22%的
是不喜歡。

資料見下圖:

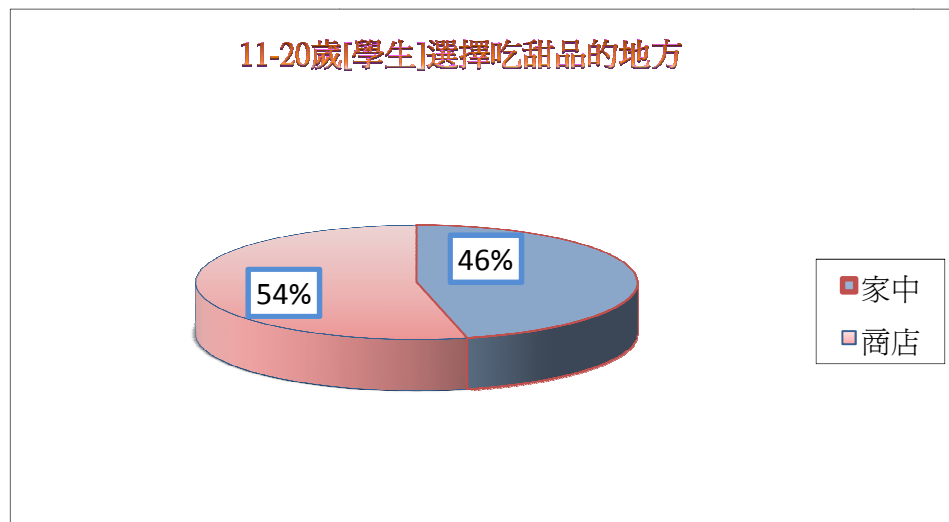


由問題所得的結果，大部份人也喜歡吃日式甜品;因此我們決定將大眾所想要的
給他們;同時亦證明開設日式甜品店是可行性頗高的，所以是有希望存在。

3]你會選擇在哪吃?

在我們的結果所得，11-20 歲的學生有 54%也會選擇去商店的，比在家中吃的多。

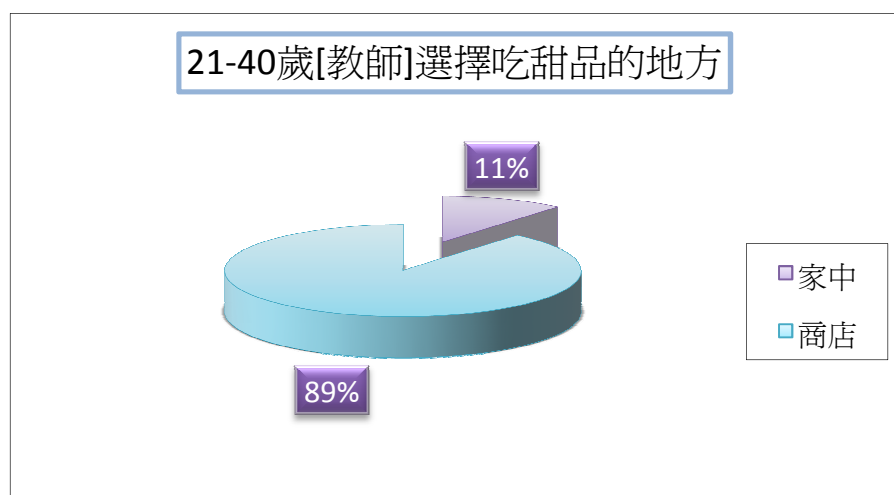
資料見下圖:



3]你會選擇在哪吃?

在我們的結果所得，21-40 歲的教師有 89%也會選擇去商店的，比在家中吃的多。

資料見下圖:

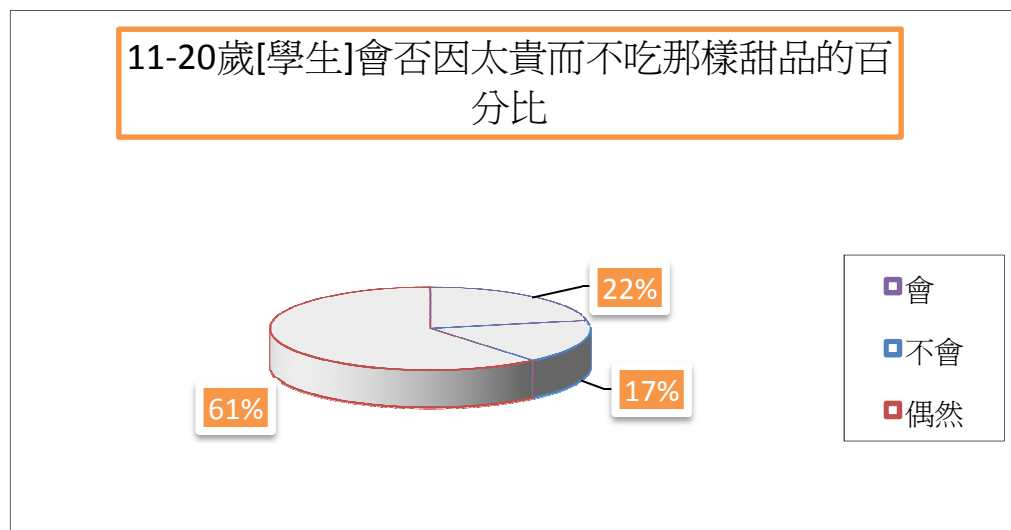


由問題所得的結果，大部份人也會在商店享用甜品;亦是這樣，我們開設甜品店。

4]你會否因太貴而不吃那樣甜品？ 在我們的結果所得，11-20 歲的學生有 61%

也會偶然選擇因太貴而不吃那樣甜品，是第一位。

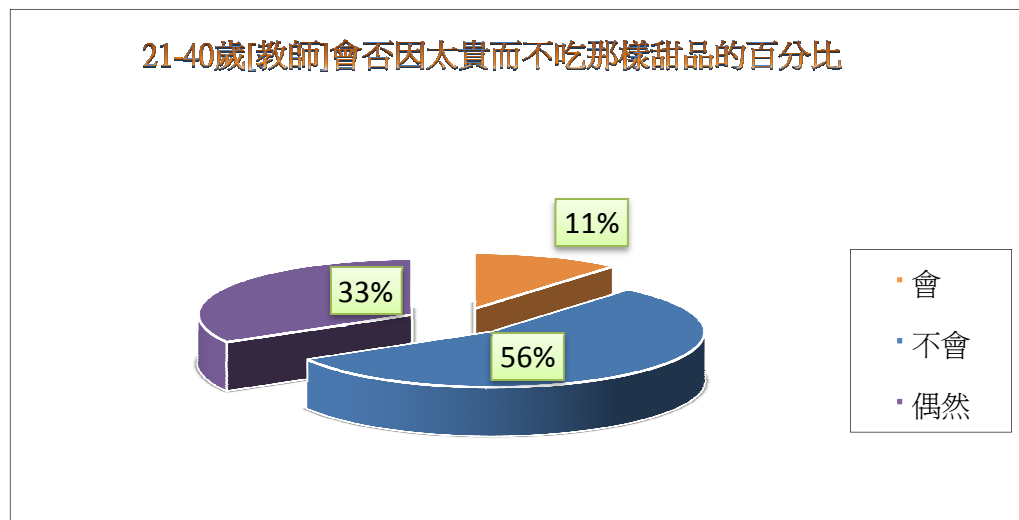
資料見下圖：



4]你會否因太貴而不吃那樣甜品?

在我們的結果所得，21-40 歲的教師有 56%也不會因太貴而不吃那樣甜品，
是第一位。

資料見下圖:

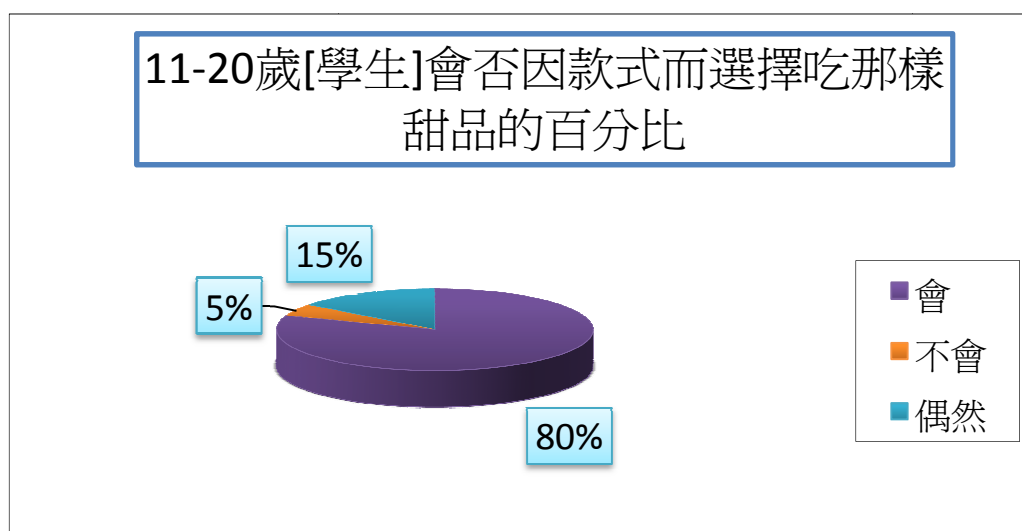


由問題所得的結果，大部份人也是偶然或不會因價錢選擇甜品;這樣，我們的甜品價錢亦不會定太高。

5] 你會否因款式而選擇?

在我們的結果所得，11-20 歲的學生有 80% 也會選擇因款式而吃那樣甜品，
是第一位。

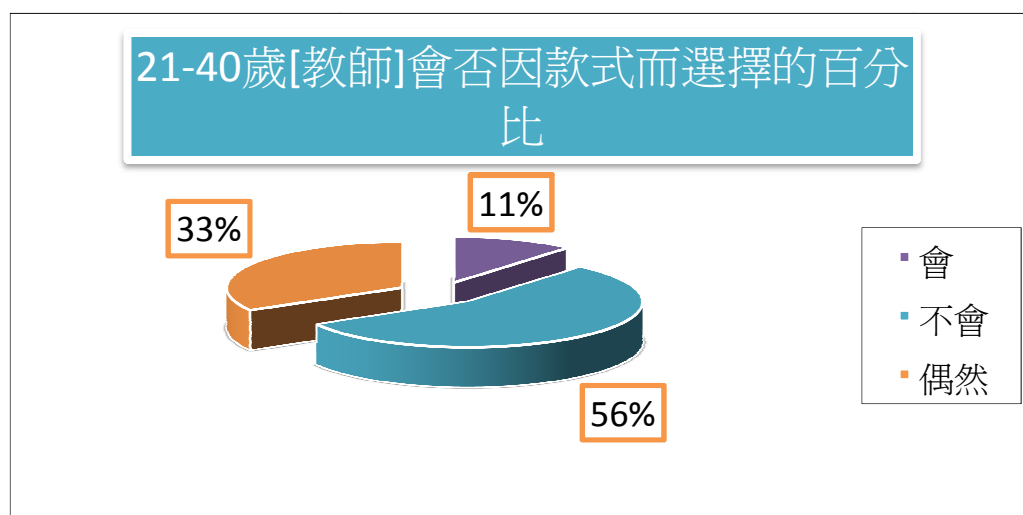
資料見下圖:



5]你會否因款式而選擇?

在我們的結果所得，21-40 歲的教師有 56%也會選擇因款式而吃那樣甜品，是第一位。

資料見下圖:

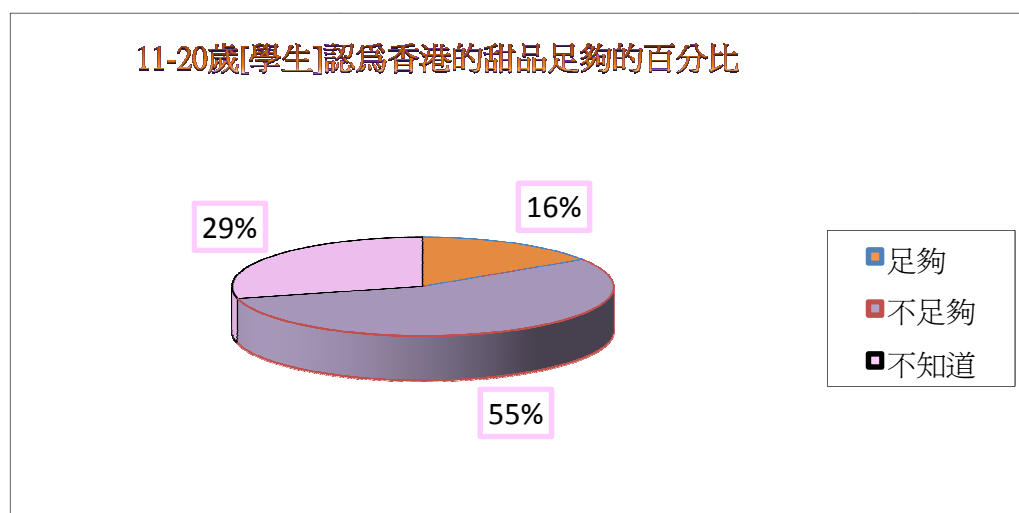


由問題所得的結果，大部份人也是會因款式選擇甜品;所以，我們的甜品款式會弄得比其他的更為精美。

6]你認為香港的甜品店足夠嗎？

在我們的結果所得，11-20歲的學生有55%也認為香港的甜品店是不足夠的，
是第一位。

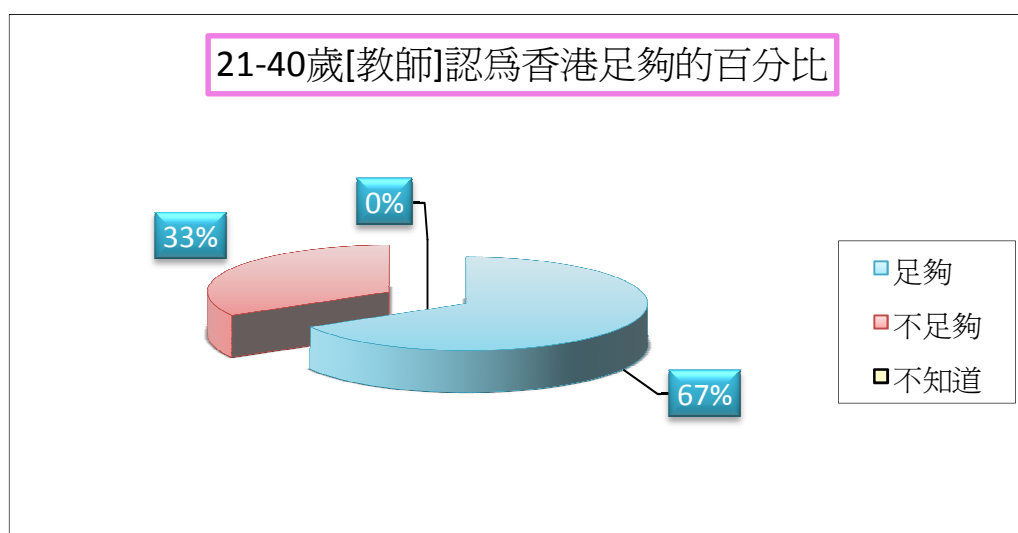
資料見下圖：



6]你認為香港的甜品店足夠嗎？

在我們的結果所得，21-40 歲的學生有 67%也認為香港的甜品店是不足夠的，
是第一位。

資料見下圖：



由問題所得的結果，大部份人也認為香港甜品店的數量不足夠;所以我們甜品
店，使大眾可獲得更多品嚐甜品的次數。

S.W.O.T.

優:

香港甜品店眾多,而且充滿世界各地不同的風味,而日式甜品店則佔少數,所以有絕對的新意和吸引力。

另外,香港現今的日式甜品店也有一個共通點.....每一間只售一款甜品,例如布甸,和菓子和銅鑼燒等。

但我們的甜品店則大不同,不但有多樣化的款式供選擇,而且我們還會把 20 多款甜品劃分為四季,每季也有一款甜品為主要,另外我們還會在每季也推出一款蛋糕,以平衡各個人客的需要。

還有,我們會選擇日本本地所出產的材料,並且會直接空運抵港,以慕求新鮮和原汁原味。

而且我們的甜品全以多吃不胖為標準,所以多吃也不怕。另外我們的甜品適合不同年紀的人士需要,可改變甜品的甜味程度,以切合需要。

加上,我們會選址於旺角,因為旺角是一個人流廣雜的地方,所以會帶來不少的商機,而且根據調查現有的日式甜品店大多集中於中環,銅鑼灣和跑馬地一帶,只有一,兩間甜品店位於旺角一帶,所以對我們十分有利。

1. 日式甜品店很少→絕對的新意和吸引力

2. 多樣化的款式供選擇→20多款甜品→四季→每季也會推出一款蛋糕
3. 到日本本地選材→直接空運抵港→新鮮和原汁原味
4. 甜品多吃不胖→適合不同年紀的人士需要→隨意改變甜味程度
5. 旺角是一個人流廣雜的地方→帶來商機

劣:

雖然我們的甜品店是多樣化,但我們並非“老字號”,並且是剛新建立的店部,所以可能並沒有那麼多人知道咱倆的甜品店存在,可能還會被外界質疑是否安全等問題。

另外,因為我們所建立的是日式甜品店,所以必定要雇請一些對日式甜品相當熟悉的人士才能,可能在這方面會有一些困難。

還有因為我們的款式眾多,所以需要一定的空間,才能容納我們的需要,也因如此,租金也相對增加。加上我們的食材是需從日本空運到港,所以一定需要一定的時間和金錢。另外,食材可能因天氣關係未能運到,可能會因此令食材短缺,而無法銷售。

而且旺角人流廣雜,所以空氣污染指數高,可能會因此而污染食物的質素,令食物變壞。另外,因為要切合顧客的需要,所以要有一定的人手才能對應。

1. 並非“老字號” →被外界質疑→安全與否

2. 雇請對日式甜品相當熟悉的人士→有一些困難
3. 款式眾多→一定的空間→租金↑
4. 食材→日本空運→時間和金錢↑
5. 天氣關係→食材短缺→無法消售
6. 人流廣雜→空氣污染指數↑→食物的質素→變壞
7. 切合顧客的需要→人手↑

可能的機會:

因為日本甜品在香港的甜品商店中,只佔一少籍位,所以生意額一定大幅上升,並且,很快就在香港流行起來,因此我們的營業額必定大幅增加。

加上香港現有的日式甜品店,他們所售的商品,全都是限售同一款式的甜品。但我們則有多樣化選擇,因此我們較為更有吸引力和優勢。

日本甜品→香港→少→生意額↑

在香港→流行起來→營業額↑

香港現有的日式甜品店→所售→限售同一款式

我們→多樣化選擇→吸引力和優勢↑

威脅

因為旺角是一個人流廣雜的地方,所以各式的甜品商店一定不少,因此生意競爭會相當激烈,加上其他商店在旺角而有一定的地位和名聲,因此可能在信譽方面不夠好,因此來客減少。

另外,在僱請廚師方面有困難,因為日本甜品廚師比較少,並且在香港很少有,因此,在這方面需要大量金錢和時間。

旺角→人流廣雜→各式的甜品商店→不少

生意競爭→相當激烈

其他商店→一定的地位和名聲→地位和名聲↓→信譽↓

僱請廚師→困難→日本甜品廚師→少→香港少→金錢和時間↑

本店與其他店比較

店鋪 比較項目	歷史	甜品款式多	推廣方法多	優惠	價錢
本店	×	√	√	√	√
許留山	√	√	×	×	×
滿記 甜品	√	√	√	×	×
松記 糖水	√	√	×	×	√
糖百府	√	×	×	×	×

從以上圖表可看到，我們用了幾間比較出名的甜品店來比較，其實我們店在很多方面也做得不錯，只是歷史不夠長。反觀其他店，雖然已經有一定的歷史，可是卻沒有太多的優惠，而其他方面也有些不足。

所以我們店除了歷史不夠長之外，其也是一間值得一去的甜品店。

市場推廣

價格(Price)

秋季的產品價錢是 25 元或以下。

冬季的產品價錢是 32 元或以下。

春季的產品價錢是 26 元或以下。

夏季的產品價錢是最便宜 20 元或以下。

地方(Place)

我們以較低價的地方來作我們地鋪的位置，所以我們選取了旺角為我們的選址。

產品(Product)

我們以日式作為我們的賣點，而且分了四季的日式甜品，以增加我們在市場的吸引力。

推廣(Promotion)

會員咭

-價錢 Price

製作會員咭的成本需要大約一萬元。

-地方 Place

會員咭只能在我們店使用。

-產品 Product

有四款不同的會員咭，而會員咭分別是四季。

-推廣 Promotion

我們的會員咭有四款，而會員咭有積分制。只要累積夠一定的積分，便可免費換

取本店的一樣食品或飲品。推出這種制度，能吸引市民到我們的店，從而令他們

登記成為我們的會員，那麼我們就能有更多穩定的客源和收入。

會員咭款式:





宣傳單張

-價錢 Price

基本上製作過程是免費的，不過還是需要幾千元的印刷費，因為我們需要購買 A4 紙和顏色筆的價錢。

-地方 Place

我們會把宣傳單張招貼在各處合法的街柱和牆壁上，有一些則會由人手派發，加強親切效果。

-產品 Product

有幾款不同的宣傳單張。

-推廣 Promotion

每款宣傳單張都寫了我們店吸引的地方，也有詳細地列出我們店的地址，宣傳單張上有不同的標語、句子去吸引顧客，而那些句子則是代表了我們的店，可以讓顧客憑空想像我們的店，從而吸引他們去我們店。

宣傳單張款式(其中二張):

宣傳單張-款式一*

akupa's Tears

櫻の淚

本店具有大量
日式甜品,進
到本店,您將會
受到像紳士
淑女般的服
務,令您,畢生難
忘。

櫻花落下那一天...

我和你的約定...

本店地址:旺角西美萊南街132號

同 樣 單 張 教 式 二 *

櫻の淚



歡迎來到精靈國度!

本店地址:旺角西洋菜南街132號

優惠券

-價錢 Price

只需印刷費數千元。

-地方 Place

優惠券只准在我們店使用。

-產品 Product

有幾款不同的優惠券，而每款優惠券上都印着我們店的食物。

-推廣 Promotion

優惠券每次只可用一張，優惠券的背面有列明使用條款，優惠券是有限期的，當過了一定期限時那張優惠券就會作廢。優惠券的正面有印上飲品和食物的圖案，而我們會因應那圖案去為顧客的食物、飲品打折扣。

優惠券(其中二款):



吉祥物

-價錢 Price

大概需要幾千元，因為我們會為吉祥物推出一系列的物品。

-地方 Place

吉祥物會出現在我們店鋪的不同地方，例如：牆壁、椅桌等。另外，其他的物品上也有印上吉祥物，讓更多的人知道我們店。

-產品 Product

我們會為吉祥物推出一系列的物品，例如：鎖匙扣、毛公仔、環保袋、cap 帽、衣物等。

-推廣 Promotion

我們的店有專屬的吉祥物，吉祥物在我們店隨處可見，吉祥物有 2 隻，它們將會以不同的造型示人，以便深入人心。我們的吉祥物將會推出一系列的物品，例如：鎖匙扣、毛公仔、環保袋、cap 帽、衣物等。如果我們的顧客帶着、穿着這些物品出外，就會有更多人知道我們的店，令我們的客源更多更廣。

吉祥物介紹:

吉祥物一男*



吉祥物-女*



吉祥物創作概念:

吉祥物是由紳士和淑女定下的。而它們其實是精靈。我們的店員也會像紳士和淑女一樣對待顧客。

物品(部份):

環保袋*



衣服*



人力資源管理

職位分配

收銀員 6 人

侍應生 5 人

廚師:第一年 2 人,第二年 3 人,第三年 3 人

清潔工人:3 人

招聘條件

侍應生要求

學歷需達到中四

能操普通的英語

處事不驚

開朗熱情

臉帶微笑

態度良好

具洞悉力

健談

[備註:需學習少量的日本事情]

廚師要求:

要有工作經驗

曾專讀廚藝

學歷達到中六或以上

技巧純熟

處事認真

反應快

創意高

清潔工人要求:

熟悉一般清潔技巧

不怕辛苦

少說話多做事

更表

侍應生

日期 名稱	星期一	星期二	星期三	星期四	星期五	星期六	星期日
侍應生一	9:15am-4:30pm		4:15pm-12:00am		放假	9:15am-4:30pm	
侍應生二	9:15am-4:30pm		4:15pm-12:00am		放假	4:15pm-12:00am	9:15am-4:30pm
侍應生三	4:30pm-12:00am		9:15am-4:30pm			放假	9:15am-4:30pm
侍應生四	4:30pm-12:00am		9:15am-4:30pm		4:30pm-12:00am	放假	9:15am-4:30pm
侍應生五	放假				9:15am-12:00am		

清潔工人

日期 名稱	星期一	星期二	星期三	星期四	星期五	星期六	星期日
清潔工人一	9:15am-4:30pm		4:15pm-12:00am		放假		9:15am-12:00am
清潔工人二	4:15pm-12:00am		9:15am-4:30pm		放假		9:15am-12:00am
清潔工人三	放假				9:15am-12:00am		9:15am-12:00am

廚師

日期 星期一 星期二 星期三 星期四 星期五 星期六 星期日

名稱

廚師二	9:15am-12:00am						
廚師二	9:15am-12:00am						

收銀員

日期 名稱	星期一	星期二	星期三	星期四	星期五	星期六	星期日
收銀員一	9:15am-4:30pm						9:15am-4:30pm
收銀員二	4:15pm-12:00am						
收銀員三			9:15am-4:30pm				4:15pm-12:00am
收銀員四			4:15pm-12:00am				
收銀員五					9:15am-4:30pm		12:00am
收銀員六					4:15pm-12:00am		

*詳情時間表請見附件

日常營運管理

開業時間

9:30am---12:00a.m

甜品是屬於餐後享用小吃,但現時很多人都会不一定在餐后才享用甜品.我們決定 9:30 就開業,比一般商店的開業時間早了 1 小時.而開到 12:00a.m 是因為我們希望可以給一些工作到深夜的人們也可以享用日式甜品去減壓.

優惠時段

我們的優惠時段是星期六和日 9:30am-11:00am.因為這段時間比較早,大部人都正在睡覺.所以要在這一段冷清的時間,吸引客人,另一個優惠時段是星期一至五 1:30-3:00,因為這段時間是學生和上班一族的午餐時段,要在這段時間同其他的食品店鋪競爭.就唯有推出優惠時段.

入貨

我們的產品的材料會從以下的供應商輸入。

華泰興糧油食品批發

裕記食品批發

倉存處理

會存在店鋪的倉庫內。

危機處理

停電	燃點蠟燭照明,照常營業.
停水	會去超級市場買樽裝水
人手不足	立即貼上招聘廣告在店舖當眼的地方
火警	馬上停業,立即撤離
顧客量低	馬上打 999 及打電話給他的家人
資金周轉不靈	借貸(恆生銀行,花旗銀行)
信譽危機	以長遠利益和公眾利益為先原則

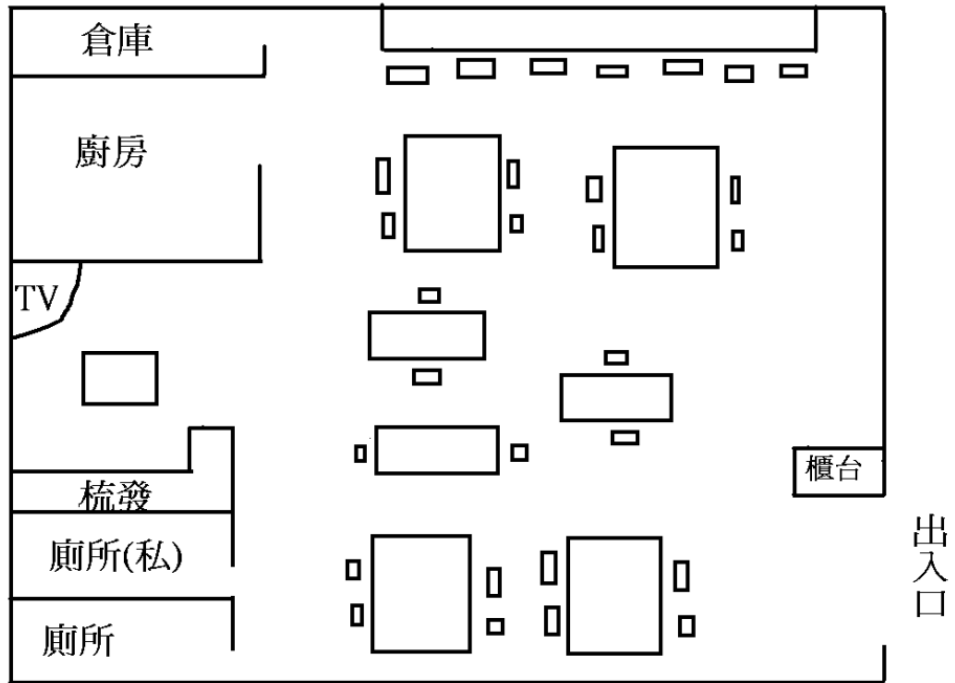
企業信譽危機:

<http://wiki.mbalib.com/zh-tw/%E4%BC%81%E4%B8%9A%E4%BF%A1%E>

[8%AA%89%E5%8D%B1%E6%9C%BA](http://wiki.mbalib.com/zh-tw/%E4%BC%81%E4%B8%9A%E4%BF%A1%E8%AA%89%E5%8D%B1%E6%9C%BA)

<http://www.hkwm.com/popularsupply.htm>

平面圖



實地考察報告

2010年2月6日,我們全組到了跑馬地鳳輝臺一號地下A舖(和櫻屋)去實地考察,那裡環境幽靜,店舖雖然細小,但店內佈置得十分精美,凍櫃放滿了各式各樣的甜品,全部都是不同味道的布甸,有原味的布甸,特濃綠茶布甸,黑芝麻布甸,栗子布甸和紅豆布甸等,真令人目不暇給,怪不得很多人前來購買,所以,我們在這裡拍了不少照片。

而且經過這次實地考察之後,也令我們學會了很多關於創業的知識,原來創業真的有點困難,要考慮店舖的面積,可以容納多少人,因為空間的寬敞與否,可能會使顧客感到有壓迫感,也考慮店舖的選址,在選址上一定要準確,要選擇適合的地方,例如:人流是很重要的,也要考慮到該店舖的租金,應綜合考慮銷售預測,毛行差,費用水平等決定選點取捨,還要考慮分辨,由於餐飲連鎖店的種類繁多,加盟者在面對眾多經營品牌時,如何分辨優劣就非常重要,而且,也要考慮不同創業形式的風險程度,對行業的了解和市場競爭,所以,創業真是一點也不容易,但只要有勇氣,毅力和良好的心態就可以創業。



感想

鄭佩瑩的感想:

完成這份專題研習後令我們學到很多東西，從前未學過的現在也學識了，也可以放鬆一下子了。在這份報告裏，教識我們很多關於商業的知識，同時間亦明白到要寫一份商業計劃書是很難的，或許有時一人未必能完成，但若結合了多人的話就必定夠完成，就此便同時再認證了團結就是力量，當然，過程當中也少不了爭執，但是亦能化解，假如沒有爭執便得不到更好的。縱使這份報告仍是不完美，但至少我們也盡力去嘗試過，曾經有時感到很吃力想放棄的，只是放棄就是最好的解決辦法嗎？不是；遇到困難便放棄是最差的解決辦法，如果我們永遠只懂放棄那就成長不到，少少的挫折不算是什麼，因沒人可知道將來的挫折會有多大。

最後也要感謝顧問老師的幫忙。

凌潔雯的感想

經過今次的專題研習，我學懂了更多關於創業的方法。雖然有很多時我都做錯了某些部份，但是從中我可以更清楚地知道這些部分的正確做法。這令我如果以後想創業，都能清楚地知道細節，對我的前路很有幫助。

何錦欣的感想:

在這個專題很辛苦,因為不懂打字.但是學到很多知識,例如:甚樣經營一間店舖和解釋當中的危機等等,而且得知設計一份建議書.當中必定包括3年財務設計.產品介紹和SWOT.....

希望將來有機會實現這間日式甜品店舖.

黃春梅的感想:

在做這個專題後,我發覺原來創業是有很多預備工作,而且還有很多分析和學到大量的商業方面的知識.我當中我更要很感謝組員們,因為她們做了很多的工作,而且是沒有怨言.

林彩免的感想:

在這次專題研習,真令我學到了很多知識,例如可以知道了解很多創業的技巧,明白到原來創業真的很難,要考慮很多因素.但最後都可以令我加深對創業的認識以及對將來創業都有幫助.加上可以同組員合作完成在這次專題研習,令我很開心.

余曉儀的感想:

在這次專題研習裡面,我學識了接受他人的意見,還令我的知識擴闊了.

*附件

員工服飾





我們員工的服飾是以簡便和容易活動為主的，而褲子是特別訂造的，褲子的兩旁分別有兩條帶子的，上面寫着“櫻の涙”和“Sakura's Tear”，而圍裙分別用了粉紅色和藍色，代表着“櫻”和“淚”。髮型我們也沒有太大的規限，只要清爽和不會妨礙工作就可以了。

職員時間表
侍應生[一]

日期 時間	星期一	星期二	星期三	星期四	星期五	星期六	星期日
9:15pm	上班預備工作		放假		放假	上班預備工作	
9:30am-10:45am	工作					工作	
10:45am-11:00am	休息					休息	
11:00am-12:30am	工作					工作	
12:30pm-1:30pm	午膳					午膳	
1:00pm-2:50pm	工作					工作	
2:50pm-3:00pm	休息					休息	
3:00pm-4:30pm	工作					工作	
4:30pm	下班					下班	
4:15pm	放假		上班預備工作				
4:30pm-5:30pm			工作				
5:30pm-5:45pm			休息				
5:45pm-6:30pm			工作				
6:30pm-7:30pm			晚膳				
7:30pm-8:45pm			工作				
8:45pm-9:00pm			休息				
9:00pm-11:00pm			工作				
11:00pm-11:10pm			休息				
11:10pm-12:00am			工作				
12:00am			下班				

職員時間表

侍應生[二]

日期 時間	星期一	星期二	星期三	星期四	星期五	星期六	星期日
9:15pm	上班預備工作		放假		放假		上班預備工作
9:30am-10:45am	工作						工作
10:45am-11:00am	休息						休息
11:00am-12:30am	工作						工作
12:30pm-1:30pm	午膳						午膳
1:00pm-2:50pm	工作						工作
2:50pm-3:00pm	休息						休息
3:00pm-4:30pm	工作						工作
4:30pm	下班						下班
4:15pm	放假		上班預備工作			上班預備工作	
4:30pm-5:30pm			工作			工作	
5:30pm-5:45pm			休息			休息	
5:45pm-6:30pm			工作			工作	
6:30pm-7:30pm			晚膳			晚膳	
7:30pm-8:45pm			工作			工作	
8:45pm-9:00pm			休息			休息	
9:00pm-11:00pm			工作			工作	
11:00pm-11:10pm			休息			休息	
11:10pm-12:00am			工作			工作	
12:00am			下班			下班	

職員時間表

侍應生[三]

日期 時間	星期一	星期二	星期三	星期四	星期五	星期六	星期日
9:15pm	放假		上班預備工作			放假	
9:30am-10:45am			工作				
10:45am-11:00am			休息				
11:00am-12:30am			工作				
12:30pm-1:30pm			午膳				
1:00pm-2:50pm			工作				
2:50pm-3:00pm			休息				
3:00pm-4:30pm			工作				
4:30pm			下班				
4:15pm			上班預備工作				
4:30pm-5:30pm	工作	工作					
5:30pm-5:45pm	休息	休息					
5:45pm-6:30pm	工作	工作					
6:30pm-7:30pm	晚膳	晚膳					
7:30pm-8:45pm	工作	工作					
8:45pm-9:00pm	休息	休息					
9:00pm-11:00pm	工作	工作					
11:00pm-11:10pm	休息	休息					
11:10pm-12:00am	工作	工作					
12:00am	下班						下班

職員時間表

侍應生[四]

日期 時間	星期一	星期二	星期三	星期四	星期五	星期六	星期日
9:15pm	放假		上班預備工作			放假	
9:30am-10:45am			工作				
10:45am-11:00am			休息				
11:00am-12:30am			工作				
12:30pm-1:30pm			午膳				
1:00pm-2:50pm			工作				
2:50pm-3:00pm			休息				
3:00pm-4:30pm			工作				
4:30pm			下班				
4:15pm			上班預備工作	放假			上班預備工作
4:30pm-5:30pm	工作	工作				工作	
5:30pm-5:45pm	休息	休息				休息	
5:45pm-6:30pm	工作	工作				工作	
6:30pm-7:30pm	晚膳	晚膳				晚膳	
7:30pm-8:45pm	工作	工作				工作	
8:45pm-9:00pm	休息	休息				休息	
9:00pm-11:00pm	工作	工作				工作	
11:00pm-11:10pm	休息	休息				休息	
11:10pm-12:00am	工作	工作				工作	
12:00am	下班			下班		下班	

職員時間表

侍應生[五]

日期 時間	星期一	星期二	星期三	星期四	星期五	星期六	星期日
9:15pm	放假				上班預備工作		
9:30am-10:45am					工作		
10:45am-11:00am					休息		
11:00am-12:30am					工作		
12:30pm-1:30pm					午膳		
1:00pm-2:50pm					工作		
2:50pm-3:00pm					休息		
3:00pm-4:30pm					工作		
4:30pm					不適用		
4:15pm					不適用		
4:30pm-5:30pm					工作		
5:30pm-5:45pm					休息		
5:45pm-6:30pm					工作		
6:30pm-7:30pm					晚膳		
7:30pm-8:45pm					工作		
8:45pm-9:00pm					休息		
9:00pm-11:00pm					工作		
11:00pm-11:10pm					休息		
11:10pm-12:00am					工作		
12:00am	下班						

職員時間表

清潔工人[一]

日期 時間	星期一	星期二	星期三	星期四	星期五	星期六	星期日
9:15pm	上班預備工作		放假		放假		上班預備工作
9:30am-10:15am	工作						工作
10:15am-10:30am	休息						休息
10:30am-12:00am	工作						工作
12:00pm-1:00pm	午膳						午膳
1:00pm-2:10pm	工作						工作
2:10pm-2:20pm	休息						休息
2:20pm-3:30pm	工作						工作
3:30pm-3:40pm	休息						休息
3:40pm-4:30pm	工作						工作
4:30pm	下班						下班
4:15pm	放假		上班預備工作				不適用
4:30pm-5:45pm			工作				工作
5:45pm-6:00pm			休息				休息
6:00pm-7:30pm			工作				工作
7:30pm-8:30pm			晚膳				晚膳
8:30pm-9:45pm			工作				工作
9:45pm-10:00pm			休息				休息
10:00pm-11:00pm			工作				工作
11:05pm-11:15pm			休息				休息
11:15pm-12:00am			工作				工作
12:00am			下班				下班

職員時間表

清潔工人[二]

日期 時間	星期一	星期二	星期三	星期四	星期五	星期六	星期日
9:15pm	放假		上班預備工作		放假		上班預備工作
9:30am-10:15am			工作				工作
10:15am-10:30am			休息				休息
10:30am-12:00am			工作				工作
12:00pm-1:00pm			午膳				午膳
1:00pm-2:10pm			工作				工作
2:10pm-2:20pm			休息				休息
2:20pm-3:30pm			工作				工作
3:30pm-3:40pm			休息				休息
3:40pm-4:30pm			工作				工作
4:30pm			下班				下班
4:15pm	上班預備工作		放假				不適用
4:30pm-5:45pm	工作						工作
5:45pm-6:00pm	休息						休息
6:00pm-7:30pm	工作						工作
7:30pm-8:30pm	晚膳						晚膳
8:30pm-9:45pm	工作						工作
9:45pm-10:00pm	休息						休息
10:00pm-11:00pm	工作						工作
11:05pm-11:15pm	休息						休息
11:15pm-12:00am	工作						工作
12:00am	下班						下班

職員時間表

清潔工人[三]

日期 時間	星期一	星期二	星期三	星期四	星期五	星期六	星期日
9:15pm	放假		放假		上班預備工作		
9:30am-10:15am					工作		
10:15am-10:30am					休息		
10:30am-12:00am					工作		
12:00pm-1:00pm					午膳		
1:00pm-2:10pm					工作		
2:10pm-2:20pm					休息		
2:20pm-3:30pm					工作		
3:30pm-3:40pm					休息		
3:40pm-4:30pm					工作		
4:30pm					下班		
4:15pm					不適用		
4:30pm-5:45pm					工作		
5:45pm-6:00pm					休息		
6:00pm-7:30pm					工作		
7:30pm-8:30pm					晚膳		
8:30pm-9:45pm					工作		
9:45pm-10:00pm					休息		
10:00pm-11:00pm					工作		
11:05pm-11:15pm					休息		
11:15pm-12:00am					工作		
12:00am					下班		

合約樣本

裝修合約書的樣本如下：

大利裝修設計工程公司

承接工程如下：

九龍何文田賀龍居第二座 12 樓 B 室

內容：

- (1) 全屋(客廳、飯廳、3 間房)油 XYZ 漆油,
- (2) 地板用 16x16 吋高溫磚 (德國 ABC 牌子),
- (3) 客廳及飯廳安裝天花線,
- (4) 全屋更換插蘇掣共 12 個,
- (5) 更改兩個入牆線位置,
- (6) 廚房及兩個洗手間更換水龍頭共 3 個
(意大利 DEF 牌子),
- (7) 全屋更換鋁窗,
- (8) 更換鐵閘 (稍後由戶主選購).

上述工程連工包料及搬運泥頭：費用港幣
\$100,000.00

現收訂金：港幣 \$30,000.00

一個月後 (7 月 23 日要收取港幣
\$30,000.00)

尾數港幣 \$40,000.00 需於完工當天收取.

完工日期：2008 年 8 月 30 日

簽訂日期：2008 年 6 月 23 日

姓名：陳大文

簽名：XXX

問卷調查樣式

中三專題研習-問卷調查

1.你的性別是?

女 男

2.你的年齡組別是?

11-20 21-30 31-40 41-50 51-60

3.你的職業是?

學生 教師 其他:_____

4.你吃甜品的次數?

每星期:1-5 次 6 次或以上

每個月:1-5 次 6 次或以上

2-11 月:1-5 次 6 次或以上

每一年:1-5 次 6 次或以上

從不吃

5.你喜歡吃日式甜品嗎?

喜歡 不喜歡

6.你會選擇在哪吃甜品?

家中 商店(如是會在那?)

旺角 銅鑼灣 九龍灣 其他:_____

7.你會否因太貴而不吃哪樣甜品?

會 不會 偶然

8.你會否因款式而選擇?

會 不會 偶然

9.你認為香港的甜品店足夠嗎?

足夠 不足夠 不知道

食譜

忌簾泡芙 (Cream Puff)



材料：水 63g 奶 63g 牛油 25g 糖 10g 鹽 1g 低筋麵粉 65g 蛋 2 隻(小)

作法：

- 1) 預熱焗爐至 200 度
- 2) 水，奶，牛油，糖和鹽一同煮滾後，轉至小火
- 3) 一手加入已篩過之低筋麵粉，一手立即快速攪拌至材料混合成麵糰，熄火
- 4) 蛋分兩次加入麵糰中，用攪拌機慢速攪至順滑，放入唧袋中唧上自己喜愛之形狀
- 5) 噴水於泡芙面上，放入焗爐中焗 20-25 分鐘即成

提示：

- 1) 泡芙是否膨脹是取決於在 3) 過程中加入麵粉後要快速不停攪拌成麵糰
- 2) 如內部組織黏口，是因為爐溫過於底溫未有足夠溫度令泡芙膨脹，由於各牌子焗爐火力各有差別，必須看情況而作出適當之調校

[和果子] 櫻花糰



材料：糯米 4 兩(150g)豆沙餡 6 兩糖約 1 湯匙鮮紫蘇葉適量
紅色食用色素數滴

作法：

1. 將糯米洗淨，用溫水浸約三、四小時後瀝乾水，隔水蒸至熟透。
2. 將糖及食用色素趁飯熱加入快拌勻，至呈粉紅色，再用木棍將糯米飯搓爛。
3. 把白布一塊再弄濕後再擰乾，放入約 3 湯匙飯料。
4. 把飯料壓扁，包入柑成小份的豆沙餡，成長形或圓形可隨意。
5. 放在碟上隔水蒸三分鐘，取出。
6. 將鮮紫蘇葉抹淨，包上米糰面即成。

櫻花餅



材料：低筋麵粉 100 g、糯米粉 4 大匙、糖 2 小匙、水 200g、紅色食用色素 1 滴、紅豆餡 200g
g 鹽漬櫻花葉 8 枚

作法：

1· 麵粉過篩備用，糯米粉加水使粉充分吸收後加糖攪拌至溶化，再加入麵粉、色素（可加可不加）拌至無顆粒狀，放置 10~20 分鐘，分成八等分。

2· 平底鍋內以小火燒熱少許沙拉油，放入麵糊，煎成圓形或橢圓形，煎好後攤平放涼；餅包紅豆餡做成圓餅狀，外層包鹽漬櫻花。

芭菲



材料：朱古力雪糕棒子 4 粒朱古力曲奇 1-2 塊香蕉 1/2 條粟米片適量拌忌廉 3 湯匙 Baileys2 湯匙

作法：

- 1 榛子去殼搗碎,以低火烘烤至香
- 2 曲奇掰成碎塊,用 Baileys 浸透
- 3 忌廉以打蛋器打起
- 4 香蕉切片
- 5 依次將材料放進高身玻璃杯內: 粟米片>香蕉>榛子>曲奇>忌廉>雪糕即成
- 6 可隨個人喜好再在雪糕上灑少許 Baileys 或朱古力醬

蜂蜜蛋糕



材料:蛋 4 隻 糖 20 g 蜜糖 2 Tbsp 低筋麵粉 85 g 油 2 Tbsp 奶 2 Tbsp 他他粉 (Cream of Tar Tar)¼ tsp 糖 50 g

作法:

- 1) 預熱焗爐至 150 C / 300 F
- 2) 蛋黃加糖(a), 打至淡黃色。再加蜜糖打勻。然後加入奶和油拌勻。

3) 拌入已篩麵粉麵粉。

4) 蛋白用打蛋器打至起泡，加入他他粉，然後將糖(b)分兩次加入，將蛋白打至企身。

5) 將打起的蛋白分 3 次倒入蛋黃裡，拌勻。

6) 在模內鋪上牛油紙，然後倒進蛋漿。

7) 焗 40 分鐘，待涼脫模即成。

餡餅



材料：

餅皮：蛋白 5 隻糖 1 杯杏仁 4 安士（磨幼）麵粉 1/4 杯

餅面裝飾：朱古力適量，刨片及切碎

餅餡：淡啫喱粉 1 包冷水 2 湯匙滾水 2 湯匙鮮忌廉 2 杯糖 2 湯匙雲尼拿香油 1/4 茶匙車厘子適量

作法：

外皮：

1. 蛋白打起，徐徐加糖 1/3 杯，直至打實為合。
2. 餘下的 2/3 杯糖，與杏仁碎、麵粉同混合，將之捲入蛋白成份內。
3. 預備焗板一塊，搽油及撒上少許麵粉。然後將混合好之杏仁成份，用 2 份圓口唧成 2 吋直徑圓塊。放入已預熱至 150 度的焗爐內，焗約一小時或至硬身為合，之後用鏟移出待冷。

餅餡：

1. 用冷水 2 湯匙浸淡啫喱粉，10 分鐘後加滾水 2 湯匙，使之變成溶液。
2. 將鮮忌廉加糖 2 湯匙打起，再加上雲尼拿香油 1/4 茶匙。將 1/2 份忌廉加入啫喱溶液，混合車厘子，其餘的 1/2 份忌廉則留作塗面及塗邊用。
3. 用杏仁圓塊作餅底，然後塗上一層車厘子忌廉，最後用鮮忌廉塗面及邊，黏上朱古力碎圍邊，上面撒些朱古力片即成。

燒魚餅



材料:低筋 100g 泡打粉 1/2 茶匙蛋 1 隻糖 15g 淡奶 40g 水 60g 油 1 湯匙雲尼娜油適量

餡材料:蕃薯茸抹醬適量

作法：

- 1.低筋、泡打粉過篩。
- 2.蛋、糖、奶打起。
- 3.粉加入蛋漿中,快手拌勻至不見粉粒。加油入粉漿中,再拌勻。
- 4.蓋上保鮮膜,放入雪櫃 2 小時或以上。
- 5.魚仔模用細火燒熱,掃上適量油(材料外)。
- 6.用小匙把粉漿倒入魚仔模,至 7 成滿。
- 7.即放入餡,再加入粉漿至滿,把蓋合上及反轉燒另一面。
- 8.每邊大概燒 1 分至 1 分半鐘,直至兩面也金黃色。
- 9.用 2 枝竹簽取出魚仔餅,即可。

小提示:

- 1.粉漿一定要夠凍,出來效果比較好。
- 2.魚仔餅熟後,放在鐵架上稍為放涼一下, 口感更好。

銅鑼燒



材料:蛋--3 個 細糖--150g 蜂蜜--50g 水--180g 低筋麵粉--200g 小蘇打--1/4 匙 香草粉--1/4 匙 沙拉油--40g 鹽--1/4 茶匙

作法：

- 1.將蛋、細糖、蜂蜜及鹽加入打發。
- 2.低筋麵粉、香草粉、蘇打粉一起過篩，加入步驟一中拌勻。
- 3.水加入拌勻。
- 4.沙拉油加入拌勻。
- 5.放一小時後便可以煎了。

日式年糕



材料:Kiri Mochi 方形年糕 4 件淡忌廉 125ml 糖漿適量

作法：

1. 將大 BOWL 放入雪櫃雪凍 15 分鐘，備用
2. 將 Whipping Cream 淡忌廉及大 BOWL 從雪櫃拎出，將 Whipping Cream 淡忌廉用打蛋器打至濃調狀，再放入雪櫃備用
3. 將 GAS 爐上放上烤架，開 GAS 爐轉細火，將 Kiri Mochi 方形年糕取出，逐一放上烤架，不時兩邊返轉燒烤，直至見年糕發脹及變金黃色及微焦，取出
4. 將年糕逐一用竹簽吉好...
5. 最後將之前已打好 Whipping Cream 淡忌廉淋於年糕上，最後啣上適量糖漿，完成～

栗子蛋糕



材料:

栗子忌廉：淡栗子蓉 440 g 淡忌廉 120 g 糖霜 80 g 秣酒 (有小朋友食可不加) 2 tsp

將以上材料混合打滑，放進雪櫃待用

蛋糕：(預熱焗爐 180 度) 蛋白 4 個 砂糖 80 g 蛋黃 (打散) 4 個 低粉 (過篩) 80 g
橄欖油/溶牛油 40 g

- (1.) 蛋白打至起細泡，分三次加入砂糖，打至企身
- (2.) 加入蛋黃，用 mixer 打幾下拌勻
- (3.) 用橡皮刮輕手拌入低粉至無粉粒
- (4.) 先用少量麵糊與油拌勻，再將其倒回麵糊中拌好
- (5.) 倒進已鋪好蛋糕紙的模內，將模敲枱數下以弄穿大氣泡，焗約 20-25 分鐘
- (6.) 輕按蛋糕面，如彈回即熟，取出倒扣以免蛋糕下浸

做法：

- (1.) 把適量牛油和糖煮溶離火，先放原粒(炒熟)栗子撈好取出，然後將芒果片也沾勻待用

- (2.) 片去蛋糕啡色面層，把蛋糕片開三塊，即可有兩層夾心
- (3.) 底層夾心我塗了栗子忌廉並鋪滿薄脆片，但食時發覺栗子忌廉會令薄脆片變脆。(應該好似整脆脆榛子朱古力芝士蛋糕咁，改搽 nutella，令薄脆片保持香脆)
- (4.) 上層夾心則鋪滿 的芒果片，也可塗些栗子忌廉
- (5.) 蛋糕面和側邊也抹上栗子忌廉，灑滿花生碎 (已烘香)
- (6.) 加上啣花和栗子做裝飾

白玉



材料:白玉粉 50g 上新粉 50g 綠茶粉 1/2tsp. 水 90ml

糖水：水 100ml 糖 50g

做法：

- 1) 水分數次加入粉中,搓成粉糰.
- 2) 分兩份,1份加綠茶粉搓勻,白、綠各搓成 6 粒丸子.中央用手指略按成凹位.
- 3) 燒熱水下丸子,煮至浮起後 1,2 分鐘.撈起放在冷水中.
- 4) 在杯中放入已切成粒的生果,丸子和淋上已煮溶冷卻的糖水於上雜果白玉.

*可用糯米粉及粘米粉代替

草餅



c 糯米粉 1 斤 (600 克) 草餅粉 3~4 湯匙 糖 1/2 杯 大椰漿 1 罐 大花奶 1 罐 荳沙半斤

做法：

1. 將半碗糯米粉用白鑊炒兩分鐘,備用。
2. 將剩餘的糯米粉,草餅粉,糖,大花奶,大椰漿攪拌,然後隔水蒸 1 小時。
3. 將蒸好的粉糰分 20-25 份,把小粉糰搓成球狀
4. 將球狀的小粉糰壓成圓形,再把小量荳沙放入,然後封口。
5. 將已炒好的糯米粉灑在草餅上即成。

糯米糍



材料:糯米粉 140 g 粘米粉 20 g 糖 80 g 油 1 湯匙 (不放也可以) 椰漿 200 g 水 200 g 椰絲 半包 花生醬 粗粒花生醬

做法：

1. 糯米粉、粘米粉篩過之後，放入大碗內備用。
2. 將水、椰汁、糖、油煮滾，然後慢慢沖入的粉內，拌勻成粉糰。
3. (a) 將粉糰放在碟上，隔水蒸 15-20 分鐘，放涼後可以包餡。
(b) 將粉糰放入微波爐叮 4 分鐘。放涼後可以包餡。用較高身的器皿盛載粉糰，以防在微波期間，溢出器皿。
4. 將適量椰絲在碟上，然後將已放入餡的糯米糍放入碟內，輾滿椰絲即可。

注意：

1. 一定要帶膠手套才容易包，否則會好黏手。
2. 第二步驟的椰漿糖水，一定要煲到好滾才沖入去粉內，否則不會成為粉糰，要蒸好耐才將粉糰蒸熟。如隔水蒸，最好用較薄身及平的碟盛載粉糰。否則粉糰很難煮熟。

紅豆綠茶卷



材料:(10'圈模)紅豆茸 100g 糖 80g 麵粉 70g 粟粉 30g)7M|A7 牛油 30g 鮮忌廉 200ml 鮮奶 15ml 蛋 3
隻綠茶粉 2 茶匙發粉 1/2 茶匙:

準備 :eLHs[

1. 融化牛油；In*.
2. 溫熱鮮奶；jQ
3. 將蛋黃及蛋白分開；R6o
4. 將發粉、綠茶粉、粟粉及麵粉同篩到大碗中；i8K
5. 預熱焗爐至 170C 約 10 分鐘；M
6. 打發鮮忌廉。

做法：

1. 用打蛋器錫蛋黃打發至起泡，分 2-3 次加入糖打發至呈沙律醬狀，以打蛋器舀起，呈黏稠狀慢慢流下即可；#7}

2. 以打蛋器將蛋白打發至企身；!JR(c©摩尼 BBS 網路社區 -- 音樂.歌詞.小遊戲.MTV.桌布.圖庫.笑話.影片.
3. 將已篩的混合粉分 2 次篩入蛋黃液中，傾側蛋液盆，從底部翻攪；HH- ©摩尼 BBS 網路社區 -- 音樂.
4. 將蛋白拌入(3)中，再加入牛油溶液及微溫的鮮奶，以橡皮杓翻攪拌勻，攪成蛋糕麵糊； ©摩尼 BBS 網
- [5. 放進焗爐以 170C 焗 25-30 分鐘；! ©摩尼 BBS 網路社區 -- 音樂.歌詞.小遊戲.MTV.桌布.圖庫.笑話.
6. 蛋糕放在蛋糕架上放涼。用蛋糕刀將海綿蛋糕切半，塗上忌廉及紅豆茸，以刀在蛋糕輕輕打橫壓出數條坑紋，用牛油紙包著捲起；+b©摩尼 BBS 網路社區 -- 音樂.歌詞.小遊戲.MTV.桌布.圖庫.笑話.影片.星座.
7. 切厚件放上鮮果作裝飾。!

豆腐



材料：盒裝凍豆腐 1 盒 紫菜（剪成條）少許 花少許 炒芝麻少許 木魚絲少許 醬汁 老抽（甜味）1 湯匙 蠔油 1 湯匙 日本豉油 1 湯匙 糖 3/4 湯匙 凍滾水 1 1/2 湯匙 木魚精（鰹魚粉）日本麻油 少許胡椒粉 少許 味醂 1 湯匙

做法：

1. 醬汁材料放攪拌機內調勻成醬汁，放雪櫃涼凍備用。
2. 將盒裝豆腐切成厚片（或切粒），輕輕鋪平在深碟上。於豆腐面依次澆上醬汁，灑蔥花，最後鋪上炒芝麻、紫菜條及木魚絲，即可食用。

海綿蛋糕



材料：全蛋 4 隻 砂糖 90 克 低筋麵粉 90 克 菜油 1 湯匙

做法：

1. 先將全蛋高速攪拌直至糊狀（約 10 分鐘）
2. 再一面以高速攪拌一面慢慢加入砂糖，繼續高速攪拌直至企身
3. 然後加入已篩過的低筋麵粉，以膠刮順著一個方向輕輕拌勻
4. 再加入菜油拌勻
5. 將麵糊倒入已掃上牛油的蛋糕盤
6. 放入已預熱 180 度的焗爐，焗約 30-35 分鐘便成

提示：

- 先將雞蛋回復室溫才攪拌會較容易打至企身，蛋糕才會更加鬆軟！

刨冰



材料：水 1 碗糖漿適量

所須物品：

刨冰機 1 部平底圓柱形容器 1 個

(ps. 刨冰機 supermarket 可以買 0 度，大商場亦有售，價錢由\$7.50 到\$30 蚊不等~~)

做法：

1. 先將水/果汁倒入平底圓柱形容器，封好頂部然後放入冰格雪過夜.
2. 清洗刨冰機(近刀片位).
3. 將冰塊取出(如果難攪 0 既話，不妨用熱水沖一沖容器兩邊同底部)，然後放入刨冰機內備用.
4. 攪兩隻碟分別接住刨出 0 既冰，記得不時轉住隻碟，否則 D 冰會因為唔均勻而跌到周圍都係..
5. 刨好後淋上自己喜愛 0 既口味 0 既糖漿，完成!

布甸



材料: 魚膠粉半盒 Jelly 粉(抹茶味) 兩盒 大淡奶 2/3 罐 沙糖半碗 清水六碗 淡忌廉 200ml
綠茶粉 2 茶匙

做法:

- 1.半碗沙糖加入六碗清水中同煮，待糖溶解至水滾， 熄火後將魚膠粉和 Jelly 放入滾水中溶解，
- 2.待冷後再加入芒果茸和 2/3 罐淡奶,拌勻後即可倒入盛載器皿中，最後放入雪櫃待凝固。品嚐時可加入淡奶，味道更香更滑，不妨一試。

雪糕



材料: 蛋黃 (打散) 3 隻糖 3 湯匙忌廉或鮮奶或淡奶 200 毫升雲呢拿乳酪(有糖) 500 毫升

做法:

1. 蛋黃與糖打至奶白色。
2. 將鮮奶/忌廉/淡奶煮熟至起泡（不要滾），熄火，把奶續小續小倒入蛋液中，攪勻，然後倒回鍋中，慢火煮，一定要不停攪拌，否則會燒焦，大概十五分鐘，至木匙背面能沾起雪糕漿。待涼後加入雲呢拿乳酪攪勻。
3. 將雪糕漿倒入雪糕機。如沒有雪糕機，將奶漿倒入盛器，入雪櫃大約 40 分鐘，取出用電子打蛋器把空氣打入雪糕漿，再雪至較硬。

貼士

1. 如買原味冇糖乳酪，要另加雲呢拿香油及糖。

啫喱



材料:雪糕球一个 椰汁 250 毫升牛奶 250 毫升糖 50 克水 3 湯匙生粉 40 克

做法:

- 1.注入熱水將砂糖及啫喱粉拌勻至完全溶解，置 10 分鐘待冷，再加入凍水或冰拌勻。
- 2.將淡奶加入啫喱水中，拌勻。
- 3.把雪糕球放在啫喱模中，再倒進布甸，再放入雪櫃待其凝固。

千葉蛋糕



材料: 鮮奶 250 克 奶油乳酪 250 克 融化奶油 80 克 蛋黃 7 个 低粉 45 克
蛋白 7 个 細砂糖 110 克 檸檬汁 22 克

做法:

1. 奶油乳酪室溫軟化後加 100 克鮮奶加熱..攪拌至乳酪完全乳化、光滑即離火
2. 融化奶油加鮮奶 150 克、篩過的粉料於另一鍋上爐煮到 65℃ 糊化離火
3. 作法 1+2 拌勻,加蛋黃攪拌均勻備用
4. 蛋白打至粗泡..分次加入細砂糖打至濕性發泡
5. 作法 3+4 拌勻,倒入模型中,烤盤加 1/3 熱水,入爐以 220/120℃ 烤約 12 分,調頭調溫至 160/120℃ 烤至熟..全程約 60 分

鏡面膠作法

吉利 T1 大匙加 1.5~2 洗米杯柳橙汁拌勻,在爐上加熱至滾,刷在蛋糕上即可

資料來源:

日式甜品

<http://hk.myblog.yahoo.com/jw!vXPFnzeBGRp5pgvdLpL3WjqE/article?mid=347>

<http://hk.myblog.yahoo.com/jw!RKKf1WOWHxSRufGgwuM-/article?mid=1264> 泡芙

<http://image-search.yahoo.co.jp/search?p=%E6%B3%A1%E8%8A%99+&ei=&vt=&b=33&d=21>

<http://blog.yam.com/njitjerry/article/7247496>

價錢

http://www.openrice.com/restaurant/review/search.htm?mode=®ion=0&PriceType=&DayCategoryId=&mealfromdate=&mealtodate=&fromdate=&todate=&inputstrreview=%e6%b3%a1%e8%8a%99&cuisine_id=2009&page=7

食譜

<http://www.homemade-cake.com/recipe.php?id=74>

和菓子

<http://www.kyoto-oisii.com/modules/wordpress/info/31>

食譜

<http://euphocafe.com/select/showtxt.asp?id=156>

價錢

<http://www.openrice.com/restaurant/review/search.htm?inputstrreview=%E5%92%8C%E8%8F%93%E5%AD%90>

桜餅

<http://www.openrice.com/restaurant/sr2.htm?shopid=26949>

http://www.taishi-food.co.jp/community/2009/04/post_126.php

http://image-search.yahoo.co.jp/search?ei=UTF-8&fr=top_ga1_sa&p=%E6%A1%9C%E9%A4%85&b=20&d=21

食譜

<http://euphocafe.com/select/showtxt.asp?id=156>

價錢

<http://www.openrice.com/restaurant/commentdetail.htm?shopid=26949&commentid=2012533>

朱古力芭菲

http://hk.image.search.yahoo.com/images/view?back=http%3A%2F%2Fhk.image.search.yahoo.com%2Fsearch%2Fimages%3Fp%3D%25E6%259C%25B1%25E5%258F%25A4%25E5%258A%259B%25E8%258A%25AD%25E8%258F%25B2%26rs%3D%26b%3D1%26ni%3D21%26ei%3DUTF-8%26pstart%3D1%26fr%3DFP-tab-web-t-ac%26fr2%3Dtab-combo&w=375&h=500&imgurl=f20.yahoofs.com%2Fhkblog%2FcyVoVSZFRk_yPFrbOhLKFjCmSDLTpCsC1CLhbs-3%2Fblog%2Fap_20090518121203821.jpg.jpg%3Fib_D5eLpAc3h&rurl=http%3A%2F%2Fhk.myblog.yahoo.com%2Fkennies-travel%2Farticle%3Fmid%3D415%26fid%3D-1%26action%3Dnext&size=50k&name=ap+2009051812120...&p=%E6%9C%B1%E5%8F%A4%E5%8A%9B%E8%8A%AD%E8%8F%B2&id=90165b43fdffb78a&fr2=tab-combo&no=13&tt=42&b=1&ni=21&sigr=12cis0k06&sigi=13kav0d9&sigb=150p3sejb&type=JPG

<http://hk.knowledge.yahoo.com/question/question?qid=7007102000845>

食譜

<http://hk.knowledge.yahoo.com/question/question?qid=7008042002506>

價錢

<http://www.openrice.com/restaurant/review/search.htm?mode=®ion=0&PriceType=&DayCategoryId=&mealfromdate=&mealtodate=&fromdate=&todate=&inputstring=&review=%E8%8A%AD%E8%8F%B2>

蜂蜜蛋糕

<http://image-search.yahoo.co.jp/search?p=%E3%82%AB%E3%82%B9%E3%83%86%E3%83%A9&ei=&b=17&d=21>

<http://image-search.yahoo.co.jp/search?p=%E3%82%AB%E3%82%B9%E3%83%86%E3%83%A9&ei=&b=23&d=21>

食譜

<http://www.beautytalk.com.hk/honey-cake>

價錢

<http://www.openrice.com/restaurant/review/search.htm?mode=®ion=0&PriceType=&DayCategoryId=&mealfromdate=&mealtodate=&fromdate=&todate=&inputstring=&review=%e8%9c%82%e8%9c%9c%e8%9b%8b%e7%b3%95&page=2>

餡餅

<http://sweetgarden.jugem.jp/?eid=154>

<http://www.euphocafe.com/recipe/recipe.asp?rid=149>

食譜

<http://www.openrice.com/recipe/detail.htm?recipeid=112>

價錢

<http://www.openrice.com/restaurant/review/search.htm?mode=®ion=0&PriceType=&DayCategoryId=&mealfromdate=&mealtodate=&fromdate=&todate=&inputstring=&review=%e9%a4%a1%e9%a4%85&page=2>

燒魚餅

<http://image-search.yahoo.co.jp/search?p=%E3%82%BF%E3%82%A4%E3%83%A4%E3%82%AD&ei=&b=4&d=21>

<http://image-search.yahoo.co.jp/search?p=%E3%82%BF%E3%82%A4%E3%83%A4%E3%82%AD&ei=&b=2&xargs=12KPjg1u9Sv4GmmvmnN%2DmZDrDaoAtP0cHwsd5sCpII XYZL8wZqROJ5LPKfwNB7Oe9y7AjQacKnrfQDL4f4ucu6&hData=12KPjg1o1g4s%5F3vs%2DuAs%2D7P%2DSFyloP5pDA%2DsMffpUPbKYt93VIVeMNT5Px&d=24>

<http://image-search.yahoo.co.jp/search?p=%E3%82%BF%E3%82%A4%E3%83%A4%E3%82%AD&ei=&b=5&xargs=12KPjg1u9Sv4GmmvmnN%2DmZDrDaoAtP0cHwsd5sCpII XYZL8wZrROJ5LPKfwNB7Oe9y7AjQacKnrfQDL4f4ucu6&hData=12KPjg1o1glcGMzLmpAs3BTeWFwy8InJC39LhtCJIPbtxf9nVsIOR3T5Px&d=21>

http://www.emo-tv.jp/emo_plus/story/elandiary/day84.php

<http://hk.knowledge.yahoo.com/question/question?qid=7008120401728>

食譜

<http://foodbook.hk/category/%E4%B8%8D%E7%94%A8%E7%84%97%E7%88%90%E4%B9%8B%E7%94%9C%E5%93%81/>

價錢

<http://www.openrice.com/restaurant/review/search.htm?mode=®ion=0&PriceType=&DayCategoryId=&mealfromdate=&mealtodate=&fromdate=&todate=&inputstring=&review=%E7%87%92%E9%AD%9A%E9%A4%85>

銅鑼燒

<http://www.netprice.co.jp/netprice/library/goods/109752/>

<http://web.meiho.edu.tw/~49004103/aaa.htm>

<http://image-search.yahoo.co.jp/search?p=%E3%81%A9%E3%82%89%E3%82%84%E3%81%8D&ei=&b=19&xargs=12KPjg1klStoe9mvinN%2DmZDrDaoAtP0cHwsd5sCpN8 HKQco2dvVOMLb6CNqvd%2DD705taLhRcOWDZdHvsX4hfnKlui3R1WVHdJ37Y40%5FW8EBam3H4gSwKyc9ELKrYU6OH8TYPaSstHkl%5FvOJsipDktIj95Q2B7t9NBe8Q%2E%2E&hData=12KPjg1o1gksD4vb3fAcM70OqCs1gJlJcW9cwcDOQMaqYq%2DXIcV%2DV%5FT5Px&d=21>

食譜

<http://www.diybakery.com/recipe/recipe/detail.asp?ManufactureNo=j010>

價錢

<http://www.openrice.com/restaurant/review/search.htm?mode=®ion=0&PriceType=&DayCategoryId=&mealfromdate=&mealtodate=&fromdate=&todate=&inputstring=&review=%E9%8A%85%E9%91%BC%E7%87%92>

日式年糕

<http://missjubie.mysinablog.com/index.php?op=ViewArticle&articleId=1330419>

食譜

<http://hk.myblog.yahoo.com/jw!SHLegiaYBRW.jh2TWXtyCA--/article?mid=13930>

價錢

<http://www.openrice.com/restaurant/review/search.htm?mode=®ion=0&PriceType=&DayCategoryId=&mealfromdate=&mealtodate=&fromdate=&todate=&inputstring=&review=%E6%97%A5%E5%BC%8F%E5%B9%B4%E7%B3%95>

栗子蛋糕

<http://blog.whitehousetown.jp/castsquare/pm/2008/04/pm.php>

http://www.okashinokoto.co.jp/product/04/05_montblanc_dora.html

http://www.leisure-cat.com/frm_1243.htm

食譜

<http://hk.knowledge.yahoo.com/question/question?qid=7008041402117&q=7008111601269&p=%E6%A0%97%E5%AD%90>

價錢

<http://www.openrice.com/restaurant/review/search.htm?mode=®ion=0&PriceType=&DayCategoryId=&mealfromdate=&mealtodate=&fromdate=&todate=&inputstring=&review=%E6%A0%97%E5%AD%90%E8%9B%8B%E7%B3%95>

白玉

<http://image-search.yahoo.co.jp/search?p=%E7%99%BD%E7%8E%89&ei=&b=1&xargs=12KPjg1jpSqYe9mvinN%2DmZDrDaoAtP0cHwsd5sCpN8HKQco2dvVOMLZ%2DvwqcM6HLI8Rz%5FTZcOWcZdHoMblm%2D3MS1vJWie4tdrM3%5FjFxZ4%5FtpaSWqVBkrE>

q2PrYq4U%5FbSwTYRq3WOKO&hData=12KPjg1o1g5cCJvM2icsi6TuuExy8L5ZDH9b0dfJh%5Fa6dc%2DHRoIoCOT5Px&d=21

<http://image-search.yahoo.co.jp/search?p=%E7%99%BD%E7%8E%89&ei=&b=12&xargs=12KPjg1jpSqYe9mvinN%2DmZDrDaoAtP0cHwsd5sCpN8HKQco2dvVOMLZuvwqcM6HLI8Rz%5FTZcOWcZdHoMbIm%2D3MS1vJWie4tdrM3%5FjFyp4%5FtpaSWqVBkrEq2PrYq4U%5FbSwTYRq3WOKO&hData=12KPjg1o1glc%5F4vbujB7m%2DP5DzxVd4nZC3%2DswcCpgKGqMtgwNqWJR2T5Px&d=21>

<http://image-search.yahoo.co.jp/search?p=%E7%99%BD%E7%8E%89&ei=&b=17&xargs=12KPjg1jpSqYe9mvinN%2DmZDrDaoAtP0cHwsd5sCpN8HKQco2dvVOMLZ%2DvwgcM6HLI8Rz%5FTZcOWcZdHoMbIm%2D3MS1vJWie4tdrM3%5FjFz4%5FtpaSWqVBkrEq2PrYq4U%5FbSwTYRq3WOKO&hData=12KPjg1o1gl7WlvMqjfLy5S5KGxV4Nk5C1gL8de5hxH6RZgXZqUeF4T5Px&d=21>

<http://hk.myblog.yahoo.com/jw!IrmAzA2LBRL8U8ETaGeGV0QFg.Pmig--/article?mid=923>

食譜

<http://hk.myblog.yahoo.com/jw!IrmAzA2LBRL8U8ETaGeGV0QFg.Pmig--/article?mid=923>

價錢

<http://www.openrice.com/restaurant/review/search.htm?mode=®ion=0&PriceType=&DayCategoryId=&mealfromdate=&mealtodate=&fromdate=&todate=&inputstrreview=%E7%99%BD%E7%8E%89>

草餅

<http://minminchan.fc2web.com/sakura.html>

http://kyoto-wagasi.com/review/syogetu_yomogi.html

<http://hk.myblog.yahoo.com/jw!lYyExYibHBiOcJdjY.OqPjRNm9yjN8t3ljBhrlw-/article?mid=103>

食譜

http://www.leisure-cat.com/frm_1016.htm

價錢

<http://www.openrice.com/restaurant/review/search.htm?mode=®ion=0&PriceType=&DayCategoryId=&mealfromdate=&mealtodate=&fromdate=&todate=&inputstrreview=%E8%8D%89%E9%A4%85>

糯米糍

<http://item.rakuten.co.jp/gyoz/c/0000000166>

<http://image-search.yahoo.co.jp/search?ei=UTF-8&fr=&p=%E7%B3%AF%E7%B1%B3%E7%B3%8D&b=13&d=21>

<http://image-search.yahoo.co.jp/search?ei=UTF-8&fr=&p=%E7%B3%AF%E7%B1%B3%E7%B3%8D&b=13&d=21>

食譜

<http://hk.knowledge.yahoo.com/question/question?qid=7009011800881>

價錢

<http://www.openrice.com/restaurant/review/search.htm?mode=®ion=0&PriceType=&DayCategoryId=&mealfromdate=&mealtodate=&fromdate=&todate=&inputstrreview=%e7%b3%af%e7%b1%b3%e7%b3%8d&page=2>

紅豆抹茶卷

<http://hk.image.search.yahoo.com/search/images?ei=UTF-8&p=%E7%B4%85%E8%B1%86%E6%8A%B9%E8%8C%B6%E5%8D%B7&fr2=tab-combo&fr=FP-tab-web-t-ac>

<http://hk.knowledge.yahoo.com/question/question?qid=7008011803743>

食譜

<http://bbs.moninet.com.tw/board/topic.cgi?forum=53&topic=1903>

價錢

<http://www.openrice.com/restaurant/review/search.htm?mode=®ion=0&PriceType=&DayCategoryId=&mealfromdate=&mealtodate=&fromdate=&todate=&inputstrreview=%e7%b4%85%e8%b1%86%e7%b6%a0%e8%8c%b6%e5%8d%b7&page=1>

豆腐

<http://image-search.yahoo.co.jp/search?p=%E8%B1%86%E8%85%90&ei=&b=7&xargs=12KPjg1uhSVIGmmvmnN%2DmZDrDaoAtP0cHwsd5sCpIIXYZL8wZsV%5FV9aOGQxZ5tTphk%2DwzWzVqkz%5FZFOfCPm9q6lg%2E%2E&hData=12KPjg1o1gnrL9vM3ccc7JPuTxsF4OnZC8h8kdfOd8bdQs9wEfUeJ2T5Px&d=21>

<http://1takumicheese.nobody.jp/momoyamakouetsu.html>

http://hk.myblog.yahoo.com/jw!sR_q.VKCAhIqJkcvYqpUeDfQqJLo/article?mid=13015

<http://www3.mizkan.co.jp/sapari/menu/cook/recipe/index.asp?id=4832>

食譜

http://www.hkheadline.com/ent/ent_content.asp?contid=21342&srctype=n

價錢

<http://www.openrice.com/restaurant/review/search.htm?mode=®ion=0&PriceType=&DayCategoryId=&mealfromdate=&mealtodate=&fromdate=&todate=&inputstrreview=%e8%b1%86%e8%85%90&page=9>

海綿蛋糕

http://www.flour-net.com/blog/archives/2008/12/post_79.html

<http://plaza.rakuten.co.jp/marblechoco77/diary/200905140000>

食譜

<http://www.cakeslibrary.com/rescipe.htm>

價錢

<http://www.openrice.com/restaurant/review/search.htm?mode=®ion=0&PriceType=&DayCategoryId=&mealfromdate=&mealtodate=&fromdate=&todate=&inputstring=&review=%E6%B5%B7%E7%B6%BF%E8%9B%8B%E7%B3%95>

刨冰

<http://miwadorami.exblog.jp/6311157/>

<http://image-search.yahoo.co.jp/search?p=%E3%81%8B%E3%81%8D%E6%B0%B7&ei=>

http://sky.ap.teacup.com/c_hitorigoto/56.html

<http://www.ihao.org/dz5/thread-43522-1-1.html>

食譜

http://hk.myblog.yahoo.com/jw!VD86QGSTCRYte3fzdXGQFyX_/article?mid=1726

價錢

<http://www.openrice.com/restaurant/review/search.htm?mode=®ion=0&PriceType=&DayCategoryId=&mealfromdate=&mealtodate=&fromdate=&todate=&inputstring=&review=%E5%88%A8%E5%86%B0>

布甸

http://hk.image.search.yahoo.com/images/view?back=http%3A%2F%2Fhk.image.search.yahoo.com%2Fsearch%2Fimages%3Fp%3D%25E6%2597%25A5%25E5%25BC%258F%25E5%25B8%2583%25E7%2594%25B8%26ei%3DUTF-8%26fr2%3Dtab-img&w=472&h=360&imgurl=f20.yahoofs.com%2Fhkblog%2FSHLegiaYBRW_DOT_jh2TWXtyCA--_1%2Fblog%2Fap_20070703053901328.jpg%3Fib_D9Xf5.gpv&rurl=http%3A%2F%2Fhk.myblog.yahoo.com%2Fmiss-jubie%2Farticle%3Fmid%3D4004&size=104k&name=ap+2007070305390...&p=%E6%97%A5%E5%BC%8F%E5%B8%83%E7%94%B8&oid=cf1d54f65db001dc&fr2=tab-img&no=5&tt=58&sigr=11m6p3u7u&sigi=136s29m94&sigb=13a047406&type=JPG

http://f20.yahoofs.com/hkblog/SHLegiaYBRW_DOT_jh2TWXtyCA--_1/blog/ap_200

[70705122233198.jpg?ib DPGEXDGrP](#)

食譜

<http://hk.knowledge.yahoo.com/question/question?qid=7007041301980>

價錢

<http://www.openrice.com/restaurant/review/search.htm?mode=®ion=0&PriceType=&DayCategoryId=&mealfromdate=&mealtodate=&fromdate=&todate=&inputstring=&review=%E5%B8%83%E7%94%B8>

雪糕

<http://yukiru12.blog75.fc2.com/blog-date-20080102.html>

<http://image-search.yahoo.co.jp/search?p=%E9%9B%AA%E7%B3%95&ei=&b=25&d=21>

<http://carolnip.blog15.fc2.com/blog-entry-1518.html>

http://www.leisure-cat.com/frm_1055.htm

食譜

<http://hk.knowledge.yahoo.com/question/question?qid=7008030103163>

價錢

<http://www.openrice.com/restaurant/review/search.htm?mode=®ion=0&PriceType=&DayCategoryId=&mealfromdate=&mealtodate=&fromdate=&todate=&inputstring=&review=%e9%9b%aa%e7%b3%95&page=2>

啫喱

<http://image-search.yahoo.co.jp/search?p=%E3%82%BC%E3%83%AA%E3%83%BC&ei=&b=18&xargs=12KPjg1jtStoe9mvinN%2DmZDrDaoAtP0cHwsd5sCpN8HKQco2dvVOMLb6CNqvd%2DD705taLhRcOWDZdHvMXIm%2D3MS1vJWiu4qdnM3%5FjGy54%5FtJaiLYl2maMd8%2DmYz9VbPwsAQ16B&hData=12KPjg1o1gLL3zM%5Ffdci%2DTJGDy1wKk5C2h8NtfuR4a6NegnNkU%2DZ4T5Px&d=21>

食譜

http://www.mingyuen.edu.hk/home_economics/he_recipe.htm#芒果布甸

價錢

<http://www.openrice.com/restaurant/review/search.htm?mode=®ion=0&PriceType=&DayCategoryId=&mealfromdate=&mealtodate=&fromdate=&todate=&inputstring=&review=%E5%95%AB%E5%96%B1>

千葉蛋糕

<http://image-search.yahoo.co.jp/search?p=%E3%83%9F%E3%83%AB%E3%83%95%E3%82%A3%E3%83%BC%E3%83%A6&ei=&b=4&xargs=12KPjg1u9Sv4GmmvmnN%2DmZDrDaoAtP0cHwsd5sCpIIXYZL8wZqROJ5LPKfwNB7Oe9y7AjQacKnrfQDL4f4ucu6&hData=12KPjg1o1gn7b2zb2pc7XOTuP0wysFlZC9g8JsDJJ%2DFtNc8ARsJOI%2DT5Px&d=21>

<http://hk.knowledge.yahoo.com/question/question?qid=7006091903547>

食譜

<http://kaomommy.pixnet.net/blog/post/25337760>

價錢

無

S.W.O.T

<http://hk.search.yahoo.com/search/kp?ei=UTF-8&p=s.w.o.t&meta=rst%3Dhk&fr2=tab-combo&fr=FP-bucket-web-t>

<http://hk.knowledge.yahoo.com/question/question?qid=7007110509842>

實地考察

http://www.openrice.com/restaurant/sr1.htm?duration=&searchSort=&dishes_id=1014&amenity_id=&theme_id=&price=&inputcategory=cname&inputstrrest=&ST=1&cuisine_id=2009

裝修合約樣本

<http://hk.knowledge.yahoo.com/question/question?qid=7008061801777>

地址:

<http://www.openrice.com/mobile/sr2.htm?shopid=7661>