

寧波第二中學

櫻桃小丸子甜品屋

Chibi Maruko Dessert

組長: 陳賢蔓 3D(03)

組員: 郭容均 3D(09)

曾灝楨 3D(24)

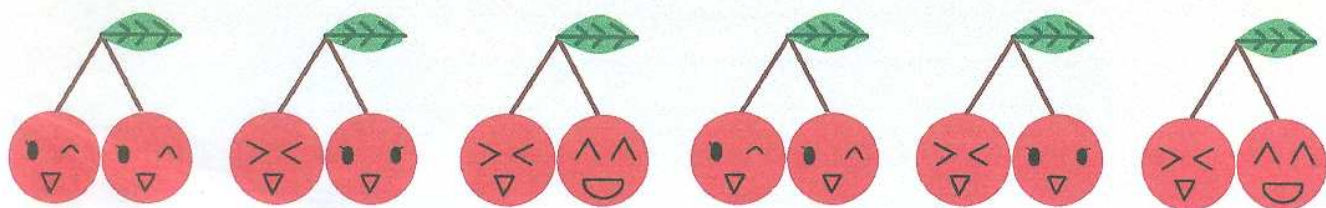
黃詠琪 3D(27)

曾婉嫻 3C(28)

黃芷慧 3C(34)



顧問老師: 施錦輝老師



目錄

計劃摘要	4
公司簡介	5
店名的由來	6
創立的目的	7
服務對象	8
甜品屋標誌	9
甜品屋的音樂	10
甜品屋平面圖	12
行業概況	13
Strengths(優勢)	13
Weaknesses(劣勢)	14
Opportunities(機會)	15
Threats(威脅)	16
市場分析	17
-消費者行爲	17
同行資料	18
考察地點-甜牙牙	24
考察相片	25
考察路線圖	32
營銷計劃	42
推廣	44
網頁	45
宣傳單張	46
會員卡	46
外賣盒	47
甜品食材批發商	50
管理	52
我們的介紹	53
組織架構	54
選址位置	55
人力資源	56
經營方法	57
服務流程	58
職員更表	59
甜品屋設備	60
預計危機及解決方法	62
財務計劃	64
財務表	65

寧波第二中學
中三級專題研習

感想	66
問卷調查	72
甜品食譜	78
2011 年-2012 年寧波第二中學專題研習第一次會議紀錄	130
2011 年-2012 年寧波第二中學專題研習第二次會議紀錄	131
2011 年-2012 年寧波第二中學專題研習第三次會議紀錄	132
2011 年-2012 年寧波第二中學專題研習第四次會議紀錄	133
2011 年-2012 年寧波第二中學專題研習第五次會議紀錄	134
2011 年-2012 年寧波第二中學專題研習第六次會議紀錄	135
2011 年-2012 年寧波第二中學專題研習第七次會議紀錄	136
2011 年-2012 年寧波第二中學專題研習第八次會議紀錄	137

計劃摘要

在這份的計劃書內我們運用了最簡單的方法來帶出我們的重點，還加入了大量的圖片
希望可以令人們更加明白我們想表達的東西，而且計劃書內分別會有本公司的簡介、
甜品店的行業概況、市場分析、營銷計劃、管理、營運、預計危機及解決方法、財務、
甜品食譜和我們的開會記錄等都會在我們的計劃書內。

公司簡介

引言

在現時有不少的人都十分之熱愛吃甜品，特別是一家大小，特別是在炎炎的夏日，吃上美味的甜品，會令人心情愉快。希望可以籍著甜品，可以帶給人們幸福、快樂和滿足感。在現時有不少中學生喜歡放學去吃甜品，所以我們希望可以帶給大家有快樂感,因此我們會把甜品店開在旺角，希望可以吸引到大家去品嚐。

店名的由來

我們的店舖名叫「櫻桃小丸子甜品屋」是因為我們本身的設計是以學校為主題，目的是因為想讓光顧我們店舖的客人有一種回到小學的感覺，剛好有一套卡通片叫「櫻桃小丸子」，戲中的小丸子正就讀小學，而且幾乎所有人都有看過這套卡通片，對小丸子亦有認識，所以因而命名。

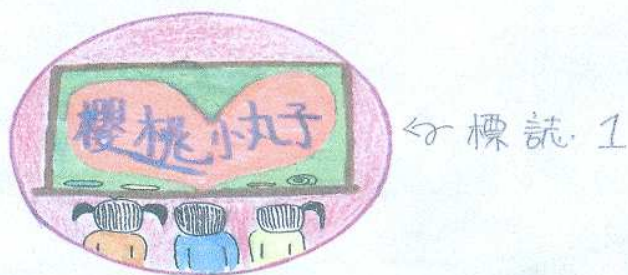
創立的目的是

創立此甜品屋是希望可以能夠給顧客一刻甜蜜的感覺。開立此店的目的是藉著甜品屋給我們每一個客人歡樂，只品嚐著當前的甜美，忘掉前一刻的不愉快事情，在日後都可以甜美地度過每一天。

服務對象

櫻桃小丸子主要銷售有關櫻桃的甜品,而我們主要服務對象是幼稚園學生和青少年。希望甜品屋能夠讓顧客當作一個舒適的環境以用作息。讓他們放鬆心情,亦希望青少年可以在另一個課室感受一下上學的樂趣,重新愛上上學,亦同時為學生留下美好的回憶,這就是我們櫻桃小丸子的服務宗旨。

甜品屋標誌



(通時)

標誌的簡介:

本公司的設計主要運用了校園風格為設計原素,而且標誌中有三個小孩子是表現出甜品屋內的設計,加上標誌裏的黑板有我們所建立的甜品屋的名稱,希望能夠藉此標誌令人留下深刻的印象,因此能令人記得有這一間甜品屋,如果有人還未試過這間甜品屋的甜品的話,也希望有家長或小孩子或青年人會因好奇而進來看一看這間甜品屋的計設和嘗試此甜品屋的甜品!

甜品屋的音樂

我們本店的銷售對象分別會以兒童和青少年為主，分別會播放流行歌曲和兒曲。兒曲旋律簡單、輕快，歌詞更為容易明白，兒童可以邊吃著甜品邊聽著歌，而兒曲較易上口，兒童就可以開心地吃著甜品而邊唱著歌，令他們可以感到快樂的感覺，因此可以用歌曲兒童，就會每次鬧著他們的家人要來本店吃甜品。現在的青少年也喜歡比較出名的歌手的流行歌曲，所以在吃甜品時聽著他們喜歡的歌曲，就會認為甜品特別好吃，因此本店會比其他甜品店更吸引到顧客。

1. Trouble Maker - Time

<http://www.youtube.com/watch?v=1JA21jDDBSA&feature=related>

2. Avril Lavigne - Wish You Were Here

<http://www.youtube.com/watch?v=VT1-sitWRtY&ob=av3e>

3. One Direction - One Thing

http://www.youtube.com/watch?v=Y1xs_xPb46M&ob=av2e

4. Taylor Swift - Fifteen

<http://www.youtube.com/watch?v=Pb-K2tXWK4w&feature=relmfu>

5. Taylor Swift - Mine

<http://www.youtube.com/watch?v=XPBwXKgDTdE&feature=related>

寧波第二中學
中三級專題研習

6.t-ara Lovey-Dovey

[-http://www.youtube.com/watch?v=n8zo5-EutB8&feature=related](http://www.youtube.com/watch?v=n8zo5-EutB8&feature=related)

7. alphabet song

[-http://www.youtube.com/watch?v=r5-UjK6B15c&feature=related](http://www.youtube.com/watch?v=r5-UjK6B15c&feature=related)8.Leggo - Miryo ft Narsha

[-http://www.youtube.com/watch?v=KMOLvJURLGw&feature=related](http://www.youtube.com/watch?v=KMOLvJURLGw&feature=related)

9.Party Rock - Miryo (Feat.Gary of LeeSsang & THE KOXX)

[-http://www.youtube.com/watch?v=udcSkbmS6rM&feature=related](http://www.youtube.com/watch?v=udcSkbmS6rM&feature=related)

10. 打開蚊帳

<http://www.youtube.com/watch?v=xcOvIMZgUzA>

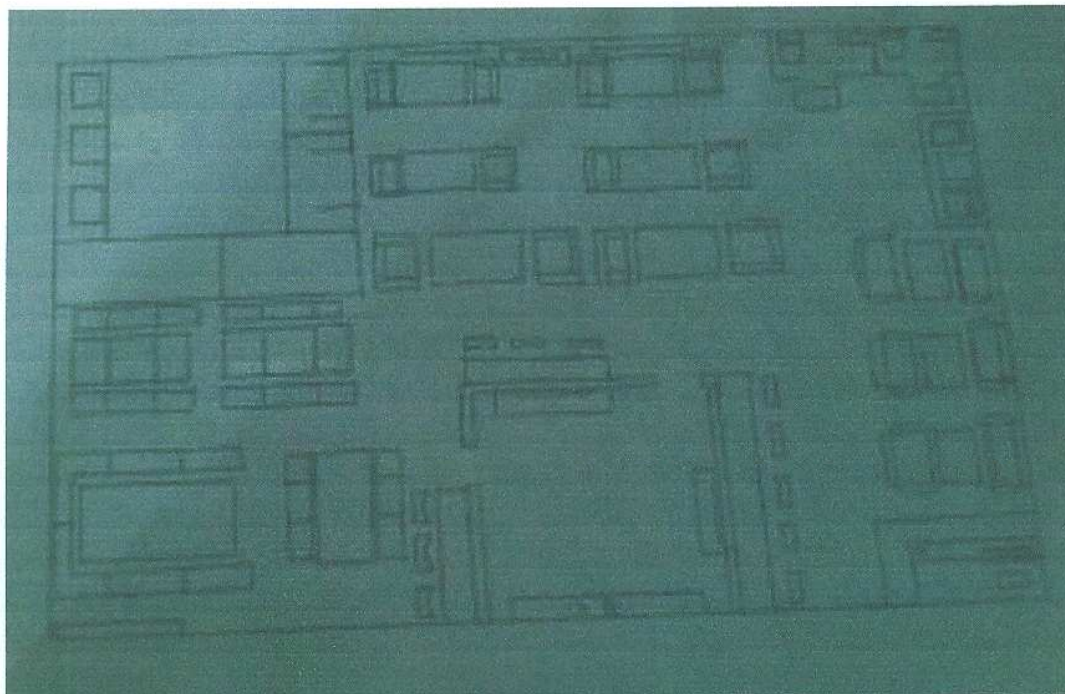
11. ㄅㄅ轉

<http://www.youtube.com/watch?v=zGXx0vFMoVI>

12. BINGO

<http://www.youtube.com/watch?v=D9I34Xh16iw>

甜品屋平面圖



本店精心設計不同坐位給顧客，有的人喜歡二人同行，所以本店就設計了兩人位，也有六人位和多人的位。希望可以和大家的朋友坐在一起談當天所發生的事。而令本店看起來很熱鬧，另外本店還設有二間洗手間，在門外放了二本介紹本店的簡介和歷史。

行業概況

Strengths(優勢)

旺角人流多，在那麼營業會較旺盛，而大多的人都會選擇去旺角，因為大家都知道那裡是有很多的甜品店。在那裡營業是一個很容易出色的地方，只要大家都發現了有一間新的甜品店，他們就會嘗試去吃。他們如果認為好吃的話，就會每次去旺角也會來到本店，令到本店生意大大上升。例如 許留山是比較出名的 甜品店，它一開始都只是由一間賣涼茶的車仔檔做到現在有名有氣的 甜品店。

許留山:

店名亦是創辦人的名，50 年代許留山是元朗，直至 70 年代，涼茶開始最衰弱的時候，許留山才剛剛在元朗炮仗坊開第一間店，售買廿四味、五花茶、 苓糕、火麻仁，另外也有供應 哩、糖不甩等甜品。

雖然生意過得去，但卻做得不是很好，只能一直守一直守。

直至 90 年代，許留山由第二代接手開始變革，從涼茶鋪兼賣甜品方向取得靈感，1992 年是最重要的一年，許留山憑一道芒果撈 o 野，由主力賣涼茶變成芒果甜品專家，涼茶鋪從此變得新潮，大金鼎被宏偉的芒果牆代替，涼茶逆轉為配角。

Weaknesses(劣勢)

在旺角這區當中，不是只有本店，而甜品店的店多得很，所以店鋪之間的競爭十分緊張。如果本店營業時間比不上其他甜品店長，更可能會大大損失顧客的到來。如果要多顧客來就一定要開得比其他店時間也要長，例如有些店是由早上開到晚上凌晨，開足十二小時，但如果本店只開到晚上九時或十時的話，或者中午才開始營業，就比不上其他甜品店的消費量高。可能有些人是喜歡晚上吃完飯的時間去吃或當宵夜吃，他們就會選擇本店。例子：例如有些店是由早上開到晚上凌晨，開足十二小時，但如果本店只開到晚上九時或十時的話，或者中午才開始營業，就比不上其他甜品店的消費量高。

Opportunities(機會)

我們除了分析了本店的優勢和，同時也去了解同類店鋪的長短之處。我們發現，香港現今擁有特別主題和主要服務對象的甜品店少之又少，大部分都只是經營普通的甜品店，並沒有特定的主題。例如觀塘的港記，店主沒有用什麼特別的主題，再桌子和座位也只是很普通，就像一間小型的大排檔一樣，沒有像本店一樣設有主題。所以我們以優雅做主題，相信可以吸引更多顧客。例子：例如觀塘的港記，店主沒有用什麼特別的主題，再桌子和座位也只是很普通，就像一間小型的大排檔一樣，沒有像本店一樣設有主題。

Threats(威脅)

經營在旺角區的甜品非常多，無論各式各樣甜品店都有，都有著非常大的生意競爭。而我們經營年長較短，在飲食界中也沒有高的知名度，故我們必然在信譽及品質保證方面較他人不足。

另外，是有關資金問題。我們甜品店其中一項首要條件為充足的資金，環境裝潢上等方面都需要一筆高昂的費用，故我們需準備一筆資金，去裝備我們的甜品，為客人提供良好又舒適的環境。

市場分析

-消費者行爲

近年來，甜品慢慢變得普及化，香港人的物質生活豐盛，令人學會享受生活，享受更高級的食物。羊群心理會將自己好的東西宣傳出去，令我們的甜品更受歡迎。另外，現今社會已經受著西方的美食，令到香港出現西式的甜品。除著互聯網的發展，令到市民能夠在網上知道一些美味的西式甜品。從以上的行爲，可以得知創立一間甜品店是可行的。

同行資料

許留山 九龍區



- 旺角豉油街 60 號鴻都大廈地下 2 號舖

Shop 2, G/F, Concord Building, 60 Soy Street, Mongkok

Tel: 2388-9633 F: 2388-9661



- 旺角西洋菜街 58-60 號地舖

G/F, 58-60 Sai Yeung Choi Street, Mongkok

Tel: 2781-1626 F: 2781-1770

寧波第二中學
中三級專題研習



- 旺角西洋菜街南 2N 新江樓地下 6 號舖

Shop 6, G/F, Sun Kong House, 2N Sai Yeung Choi Street South, Mongkok

Tel:2332-5700 F:2332-5702



- 旺角奶路臣街 11 號遠東發展旺角大廈地下 2 號舖

Far East Consortium Mongkok Building, Shop 2, 11 Nelson Street, Mong Kok

Tel:2191 6528

寧波第二中學
中三級專題研習



- 旺角亞皆老街 74 號地舖

Argyle Street, Mongkok 74 ground floor

Tel: 2787 2660



- 旺角弼街 51 號明發大廈地下

Ming Fat Building, Ground Floor, 51 Bute Street, Mong Kok

Tel: 2392 7895

寧波第二中學
中三級專題研習



- 油麻地上海街 263 號

Yau Ma Tei, 263 Shanghai Street

Tel:2384 9868



- 油麻地佐敦道 24A-26 號金誠大廈地下 C 舖

Yau Ma Tei, Jordan Road 24A-26 No. Jincheng Building, Shop C,

Tel:2314 9092

寧波第二中學
中三級專題研習

-滿記甜品 九龍區



- 旺角亞皆老街 8 號朗豪坊 4 樓 409 號

Langham Place, 8 Argyle Street, Mongkok, 4th Floor, 409

Tel:2191 6618



- 旺角亞皆老街 8 號朗豪坊 10 樓 21-25 號舖

Shop 21-25, Langham Place, 8 Argyle Street, Mongkok

Tel:2191 6636

	櫻桃小丸子	甜牙牙	許留山	滿記
外賣服務	★	★	★	★
招牌甜品	★	★	★	★
餐廳音樂	★	★		
會員卡	★			

從以上的圖表中，本店相比其他甜品店有較為優勝。

- 第一， 本店為顧客提供外賣服務，目的是令他們能夠不受地方的限制也可以方便地購買本店的甜品。
- 第二， 本店為了吸引顧客光顧，因此，特意推出本店一系列的櫻桃招牌甜品，希望令顧客留下深刻的印象。
- 第三， 本店設有會員卡，以令顧客可以享受本店的特別優惠，從而吸引顧客再次惠顧。
- 第四， 本店會播放一些流行曲和兒曲，希望借此能令顧客聽到自己喜歡的音樂詳至放鬆心情的效果。

考察地點-甜牙牙



甜牙牙 Sweet Tooth



地址：旺角廣華街3號百利達廣場地下4號舖

電話：2171 4913

備忘：



更多有關此餐廳資料：

<http://www.openrice.com/restaurant/sr2.htm?shopid=70959>

Copyright©1999-2012 Openrice Group Inc.

考察相片



這是甜牙牙店舖外面的裝潢～

寧波第二中學
中三級專題研習



這是它放在外面的餐牌～ 這是貼在門外的宣傳海報～



這些就是店舖外的招牌設計～

寧波第二中學
中三級專題研習



這就是店舖外的小裝飾～



這就是甜牙牙的外賣盒～



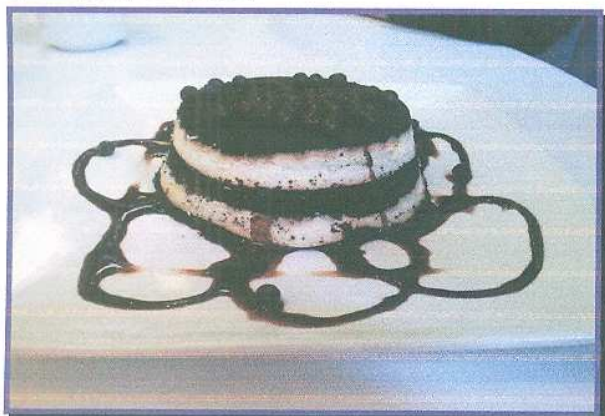
這是紅豆栗子窩丸夫等候時間是 **29** 分鐘。



這是雪地芒芒船等候時間是 **13** 分鐘。



粒粒芒果木糠布丁脆脆批等候時間是 **13** 分鐘。



velhorna 朱古力脆脆 oreod 木糠布丁等候是時候是 5 分鐘。



velhorna72%朱古力苦苦樂等候時間是 14 分鐘。



芒芒森林等候時間是 13 分鐘。

寧波第二中學
中三級專題研習



紅豆綠茶木糠布丁批配綠茶雪糕等候時間是 5 分鐘。



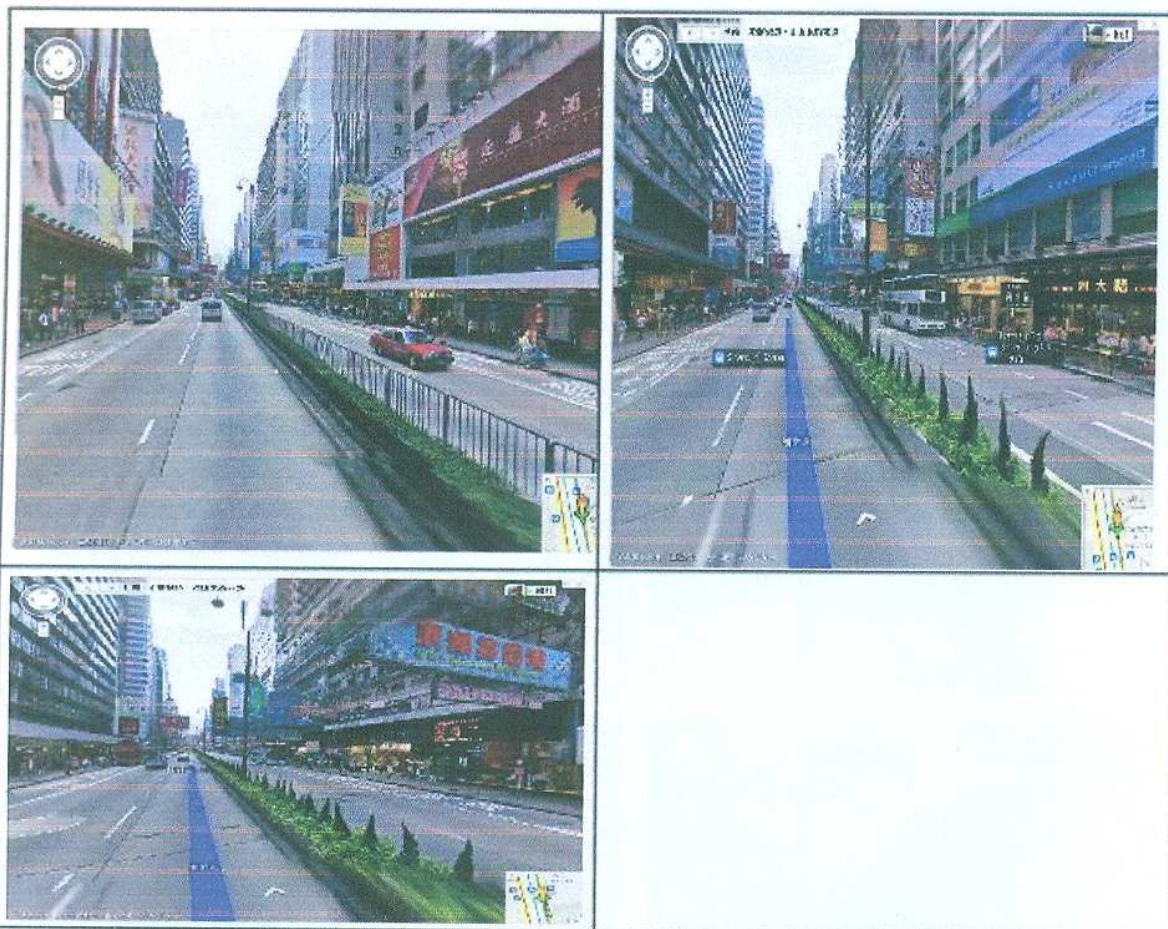


這是我們和顧問老師的合照：)

考察路線圖

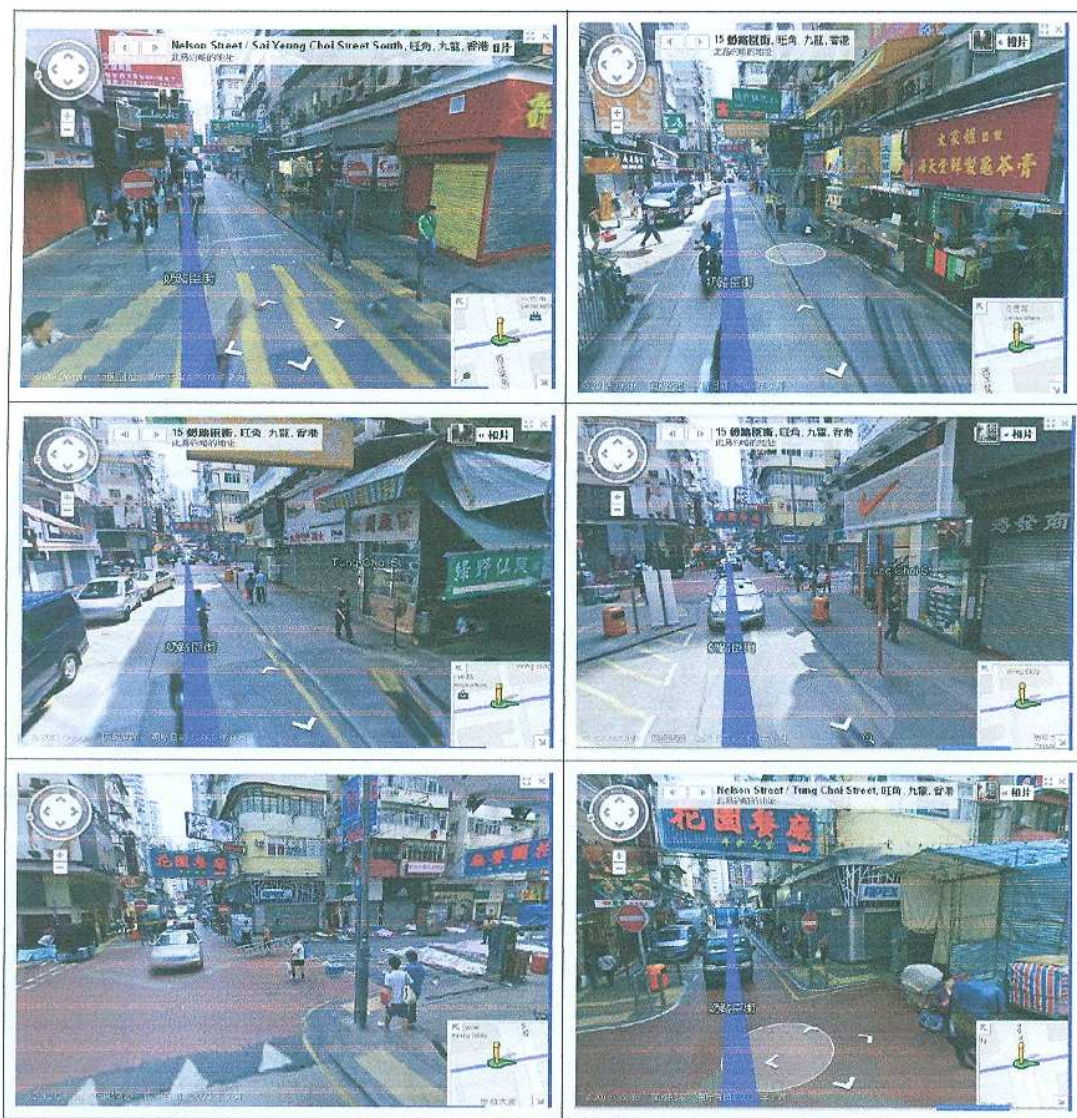


寧波第二中學
中三級專題研習

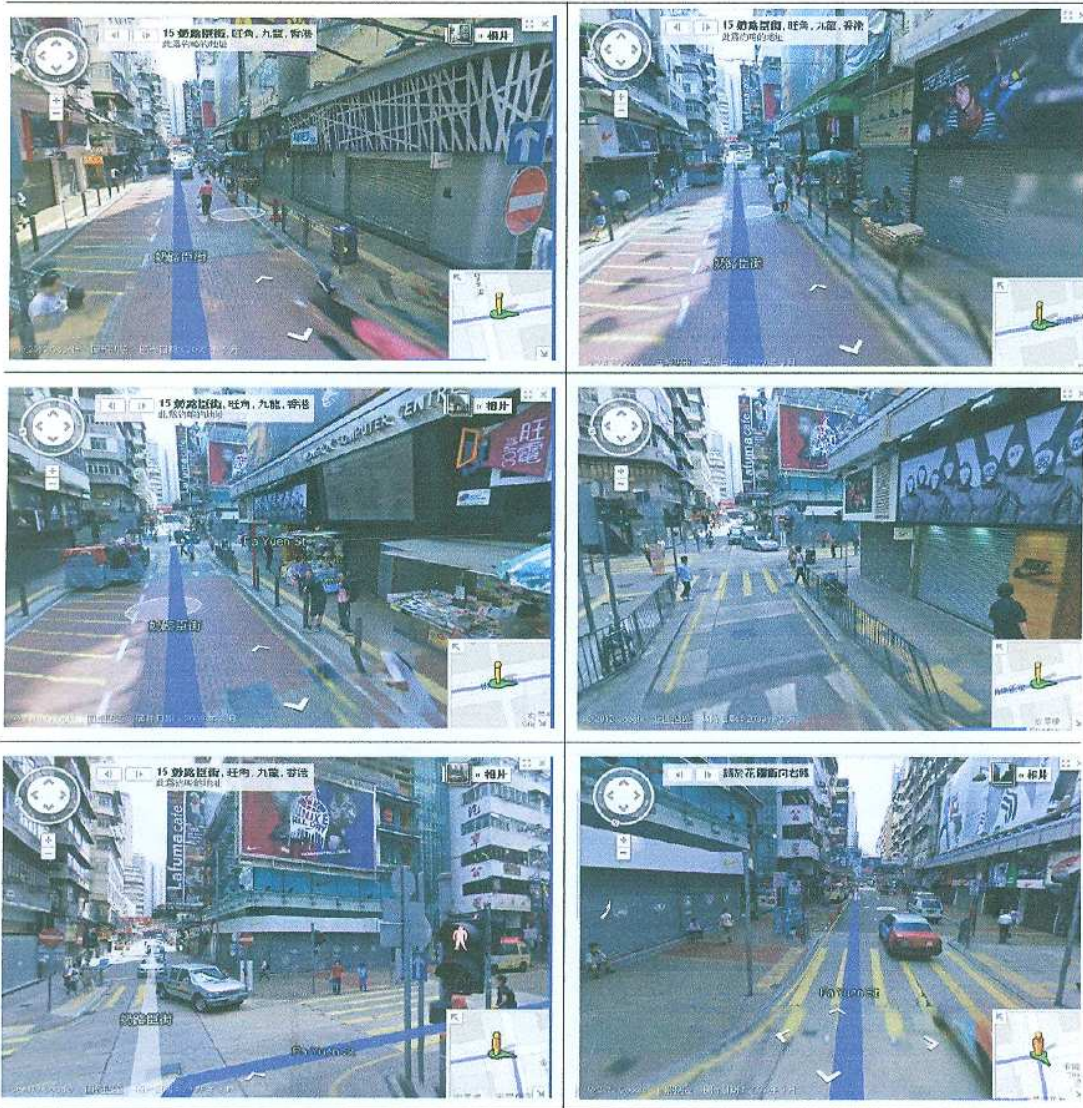


http://maps.google.com/maps?hl=zh-TW&q=%E6%97%BA%E8%A7%92%E5%BB%A3%E8%8F%AF%E8%A1%973%E8%99%9F%E7%99%BE%E5%88%A9%E9%81%94%E5%BB%A3%E5%A0%B4%E5%9C%B0%E4%B8%8B4%E8%99%9F%E8%88%96&gbv=2&gs_sm=12&gs_upl=6534|6534|0|6963|1|1|0|0|0|0|13|13|1|1|0&um=1&ie=UTF-8&sa=N&tab=w

寧波第二中學
中三級專題研習



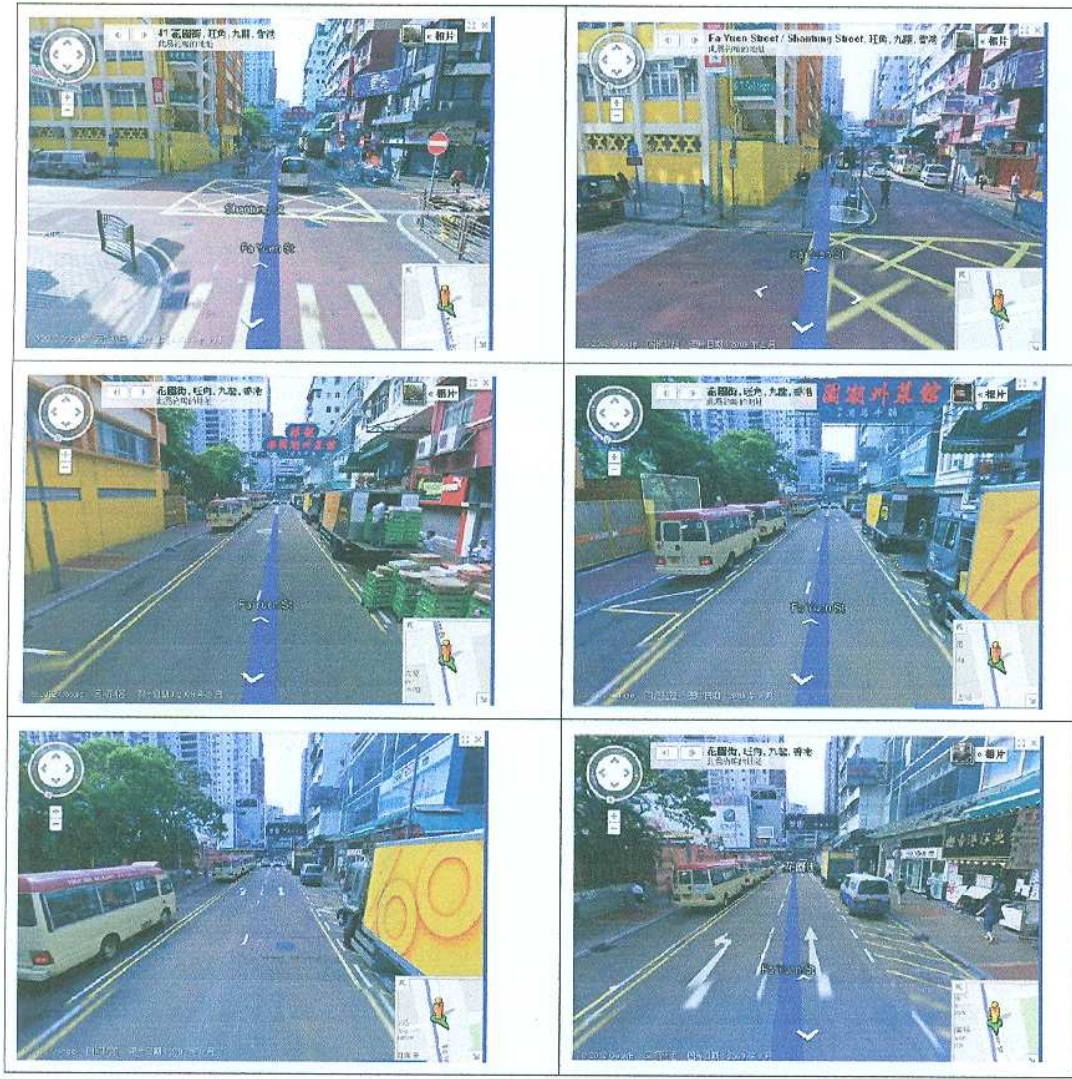
寧波第二中學
中三級專題研習



寧波第二中學
中三級專題研習



寧波第二中學
中三級專題研習



寧波第二中學
中三級專題研習



寧波第二中學
中三級專題研習



寧波第二中學
中三級專題研習



寧波第二中學
中三級專題研習



營銷計劃

-甜品簡介

爲了配合我們的店鋪名稱“櫻桃小丸子”，我們設計了一系列有關櫻桃的甜品以作招牌甜品。而且還設計了一系列多種類的甜品來迎合每位顧客不同的口味。

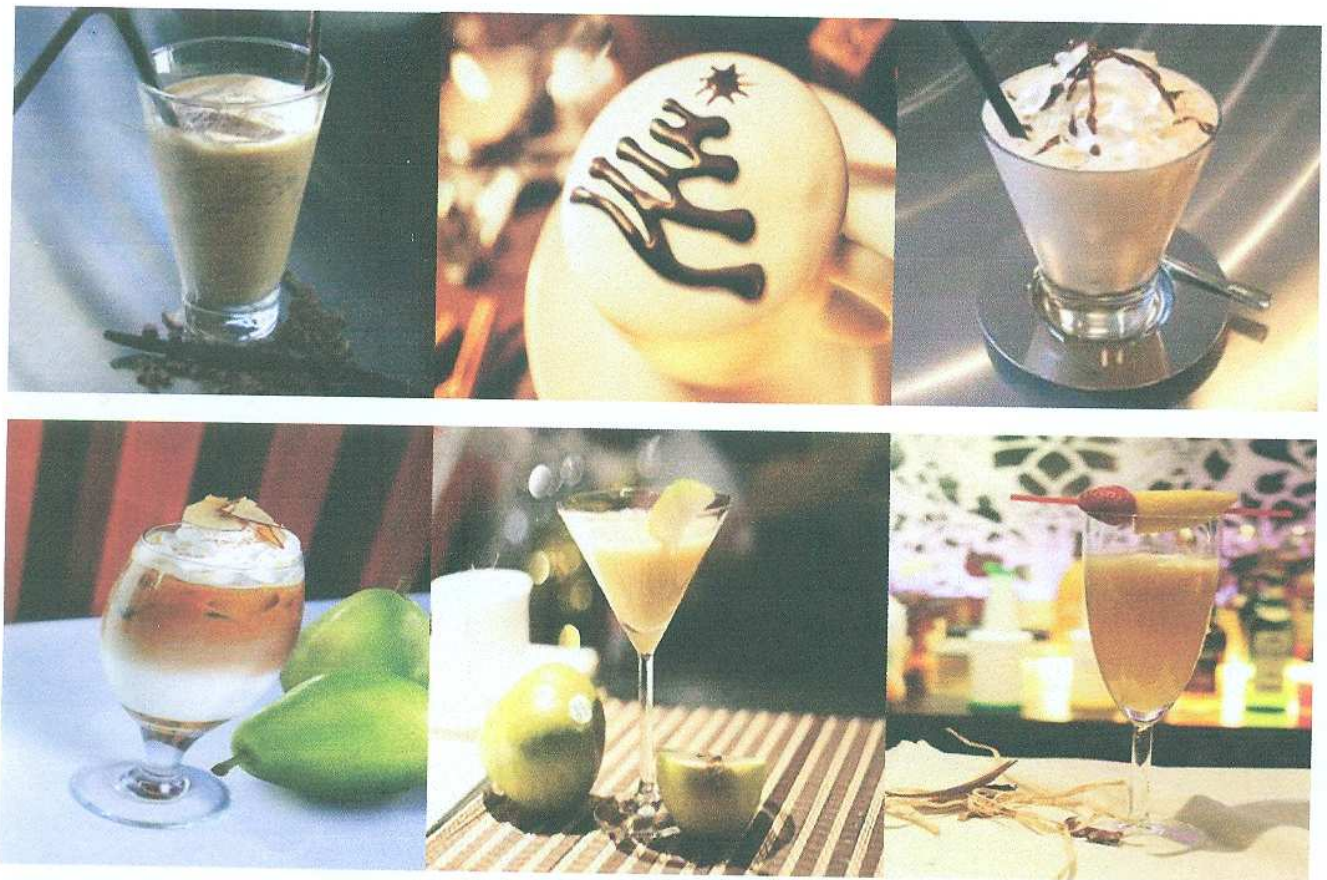
-外賣服務

由於我們需要時間準備材料所以外賣時間會由下午二時開始至到晚上十一時。餐牌上的所有甜品都會有外賣服務。而送外賣的地點只限九龍區，每次外賣收費 15 元。

寧波第二中學
中三級專題研習
招牌甜品相片



飲品



推廣

我們會以派發宣傳單張、網絡宣傳和張貼海報以作推廣，目的是讓更多的人知道本店的存在，並且知道本店的產品和我們的理念。在派發宣傳單張和張貼海報方面，我們分別會在幾個地點派發宣傳單張和張貼海報，包括會在本店門外、鄰近地區等。而在網絡宣傳方面就現時的甜品店大多數不設有為顧客提供網上的服務，有見及此，我們為了方便顧客能夠在網上得知本店的資訊所以我們會自創網頁來宣傳，因此，特意設計了網頁為顧客提供本店的最新消息。希望能夠運用此網頁，吸引更多顧客。

網頁



這是我們的自創網頁

這個網站的首頁，是介紹我們的櫻桃小丸子的概念和結構，介紹我們名稱的由來，甜品的價錢和簡介，以及說明我們的外賣服務，合夥人名單，和我們每一位合夥人的介紹、專長等等，而且我們還會每星期更新資料以便讓顧客清楚知道我們的最新的情況。

宣傳單張

我們的理念<3

在現今有不少的人都十分熱愛吃甜品，特別是一家大小，特別是在欠佳的夏日，吃上美味的甜品，當令人心曠神怡。希望可以藉著甜品，可以帶給人們幸福、快樂和滿足感。在現今有不少中學生喜歡放假去吃甜品，希望可以藉著甜品的感覺，而能帶給他們一些令人歡愉，只品嚐香滑的甜美，忘掉那刻的不快，在日後都可以在美的味道每一天。

櫻桃小丸子甜品屋

機構:小丸子公司

我們的王打甜品

櫻桃派~
用新鮮的櫻桃作餡料再配上香滑可口的派皮，當中的香味絕對令你難以想像!

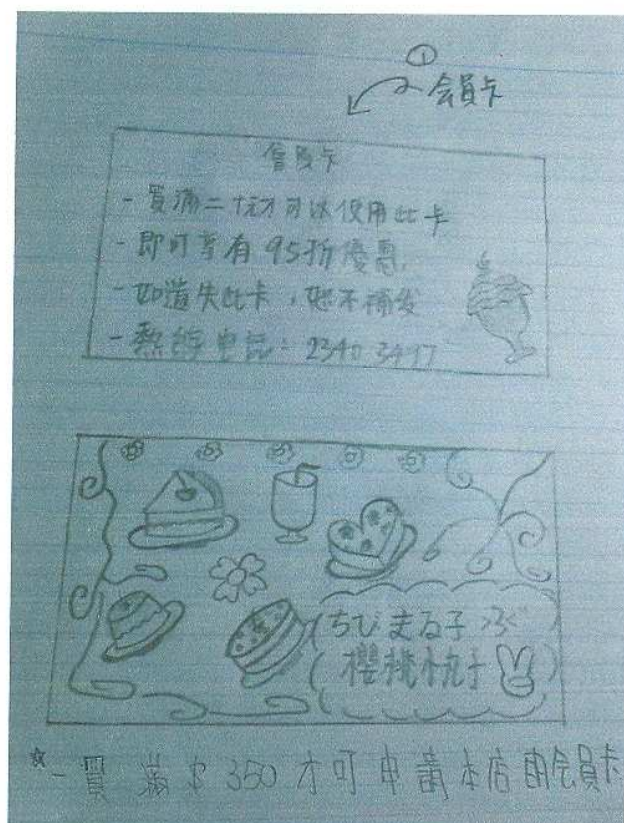
櫻桃布丁~
香滑的雞蛋布丁再配上輕甜而櫻桃味，保證一定令你垂涎三尺。

櫻桃芝士蛋糕~
滑順的芝士配上櫻桃和各種配料，當中必定可享受到多種味道。

這是我們的宣傳單張

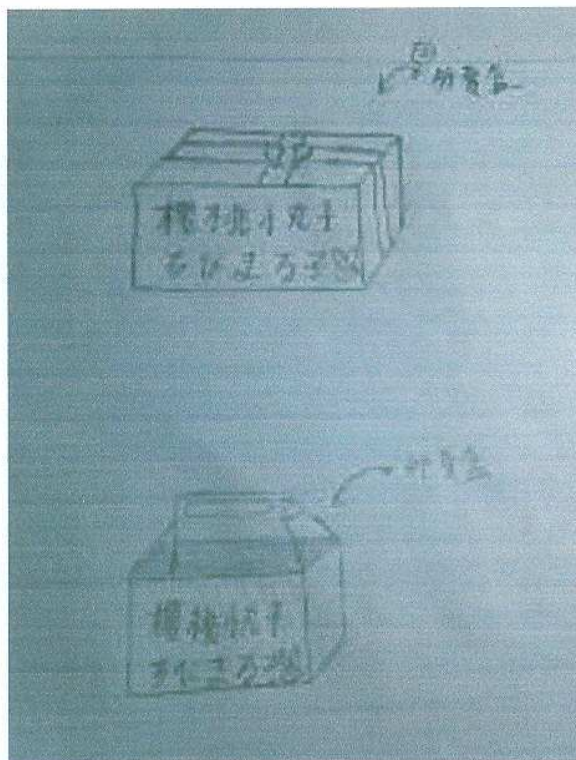
本店含有多種不同特色的甜品，希望可以滿足每一位的顧客，提供最佳的服務給顧客，令他們感到快樂和美滿。歡迎每一位來到本店光顧，品嚐每一樣甜品的特色和味道。

會員卡



我們的會員卡為了配合我們的市場(即青少年和小朋友)會以卡通為主題，所以在設計內會將甜品卡通化然後再以不規則的方法將它組合在一起；當中的甜品會以七彩繽紛和鮮艷的顏色來吸引人的注意，而且在背後也有一些會員卡的須知來提醒顧客。

外賣盒



我們會有兩種設計第一個設計是給放 1 - 2 件的甜品所以外型會較小巧，在外面會印有櫻桃小丸子的名稱，而另外一個外賣盒是用來放 3-5 件的甜品所以外型也個比第一個的大，不過它的外面也會和第一個的一樣印有櫻桃小丸子的名稱。

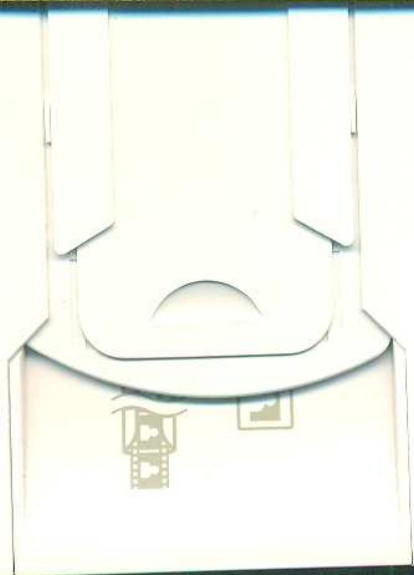
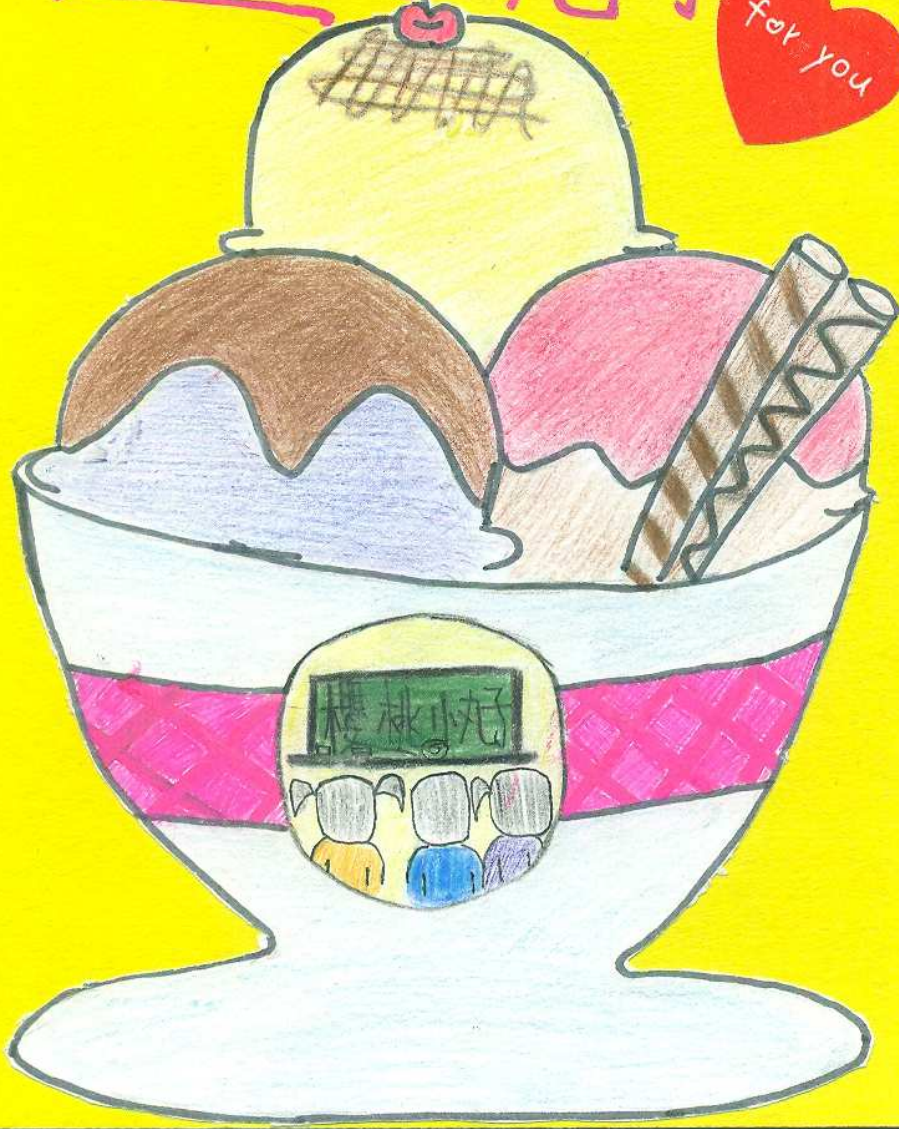


餐單簡介:

本公司的餐單設計主要用了一本書的形式,而且本餐單的首頁用了一個大杯雪糕作為主要圖案,此杯雪糕一共有三個雪糕球,主要是代表本甜品店所建立的服務目標。人物包括了青少年、小朋友和家長。希望可以吸引更多顧客到我們的甜品屋光顧。

ちびまる子

♡ 櫻桃小丸子



招牌甜品

- 櫻桃酒漬奶酪蛋糕 \$50
- 櫻桃起酥 \$48
- 櫻桃巧克力蛋糕 \$48
- 櫻桃派 \$49
- 櫻桃布丁 \$47
- 櫻桃(丹麥櫻桃) \$45
- 櫻桃芝士蛋糕 \$44
- 櫻桃果凍 \$46
- 奶酪蛋糕 \$43

蛋糕

- 心太軟 \$36
- 布朗凍芝士蛋糕 \$45
- 抹茶蜜語 \$41
- 提拉米蘇芝士蛋糕 \$42
- 布丁
- 意式咖啡奶酪布丁 \$31
- 焦糖布丁 \$35
- 紫色浪漫——紫薯奶酪布丁 \$39

餅

- 水果優格可麗餅 \$40
- 甜心小餅乾 \$45
- 焦糖奶油蛋白甜餅 \$32

輕食線

- 梳乎厘 \$39



慕斯

- 朱古力慕斯 (Chocolate Mousse) \$40
- 翡翠抹茶慕斯 \$41
- 妖嬈的紫薯乳酪慕斯 \$28
- 栗子慕斯 \$39
- 藍莓慕斯 \$39

其他飲品

- 鳳梨橙汁 Orange and Pear Juice \$28
- 陽桃哈蜜瓜汁 \$30
- 雜果賓治 Fruit Punch \$25
- 咖啡 Velutto \$35

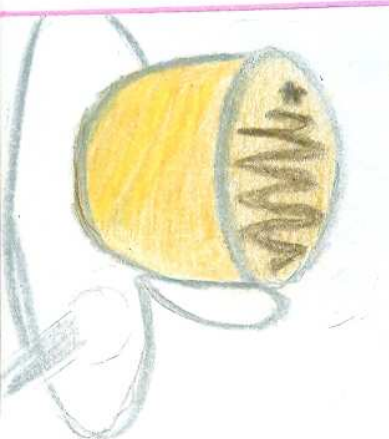


本店即可卡
滿 \$350 的會員
或 \$30 的會員
請向本店

招牌飲品 <3

- 西洋梨朱古力冰 \$36
- 梨園之夢 \$39
- 冰鎮 Frappino \$40
- 安琪梨雜莓特飲 \$40
- 埃斯梅拉達咖啡 \$39
- 華田鮮奶 \$35
- 洋梨香蕉奶昔 \$24

櫻桃小丸子



卡 >3 < !
會員折
會 \$5
的 \$24
店 \$35
本 \$39
即 \$40

Love
櫻桃小丸子
Love



寧波第二中學
中三級專題研習

甜品食材批發商

甜忌廉，淡忌廉，罐裝栗子蓉 榮生祥 香港柴灣嘉業街 56 號安全貨倉工業大廈 7 字樓

電話：2557 9333

甜忌廉，淡忌廉，罐裝栗子蓉和各類做西餅用料 亞洲辦館 九龍九龍塘劍橋道 6 號地

下

電話：2337 3360

各式西式甜品的專業材料和附件。洛堯坊 香港北角英皇道 388 號北港商業大廈 8 樓 B

室(北角地鐵站 B 出口)

電話 3422 8651 www.cookerycookery.com

蒟蒻粉、果凍粉、茶粉等健康食品 二德惠公司 九龍紅磡榮光街 50 號 G 座地下

電話：2333 2445

各式做餅和甜品材料 新信興 九龍旺角深圳街 6 號下(旺角地鐵站 C4 出口)

電話：2395 5366

寧波第二中學
中三級專題研習

水果批發商

油麻地果欄是香港主要生果批發市場，位於九龍油麻地，北臨窩打老道，南抵石龍街，西為渡船街，東為新填地街。油麻地果欄長期以來都是香港和九龍市區的水果批發集散地，每天凌晨四時至六時都會進行生果批發、競投、交易、轉運等工作。於 1990 年代中，油麻地生果批發市場搬往西九龍填海區的長沙灣副食品批發中心，雖然交收工序不再於果欄進行，但依然有不少生果批發商在果欄經營。

管理

-合夥人

曾灝楨 - 曾婉嫻 - 黃芷慧 - 郭容均 - 陳賢蔓 - 黃詠琪 (由左至右數出)

我們六個小女孩從小便認識，大家都有著共同的目標，夢想是開一間大型連鎖甜品店，這是我們踏出的第一步，亦是我們邁向成功的一大步。



我們的介紹

曾灝楨:有獨特的藝術感，店內所有的設計擺設都交由她負責。

曾婉姍：有很強的領導能力，店內的事情都交由去帶領我們。

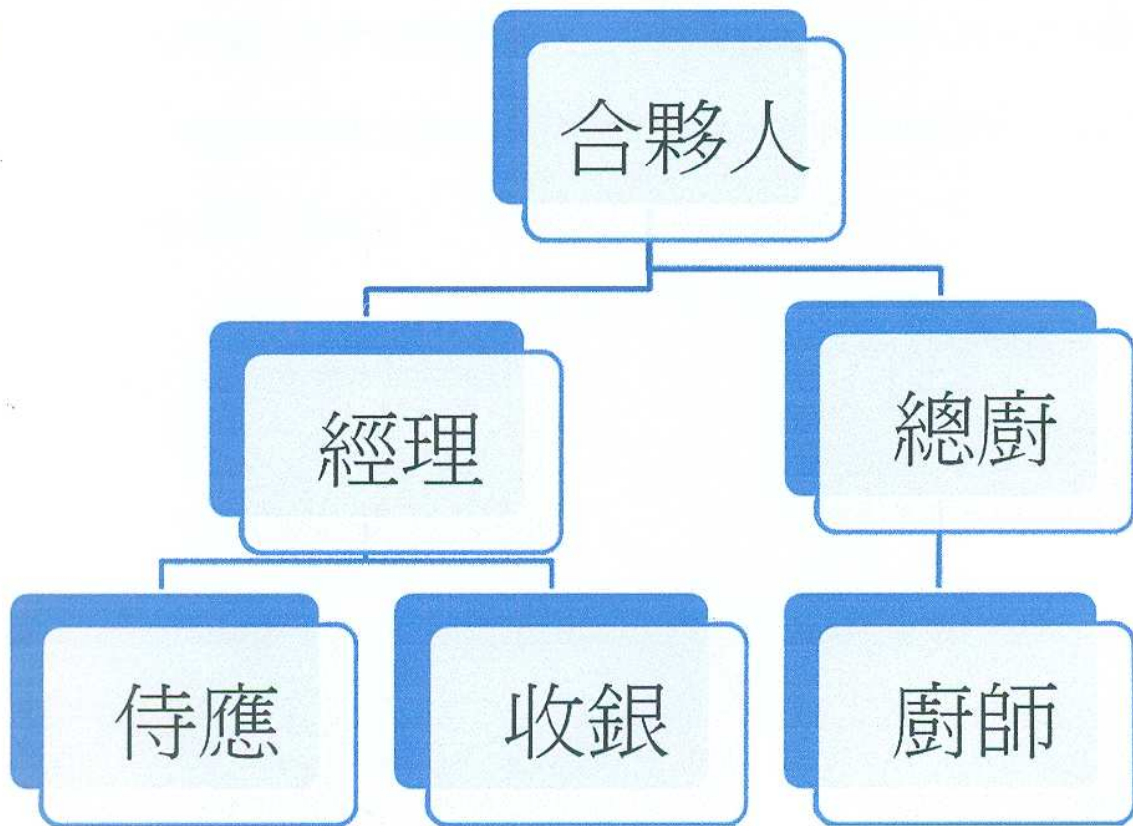
黃芷慧：有豐富的想力，可提供一些建議給店舖。

郭容均：有責任感，可把一些重要我東西交由她處理。

陳賢蔓：是總人之中的”大家姐”組員們都很尊重她，所以店內的事情都會由她去決定。

黃詠琪：有很強的觀察能力可以監察着店內所發生的事。

組織架構



選址位置

- 地區 旺角廣華街

我們選擇旺角廣華街的原因是因為旺角區是一個比較多青少年常到的地方，可以吸引到我們的服務對象。而且在假期的日子，旺角會有更加多的人流，大多數的人逛完街後都會想找一個舒適的地方休息，而我們的櫻桃小丸子就可以提供一個休閒的地方讓他們一邊品嚐甜品一邊休息。

人力資源

-招聘方式：

我們會以海報、宣傳單張、網站及雜誌廣告等的方式聘請人士。

-聘請人士：

廚師 2 名

侍應生 3 名

收銀員 1 名

雜工 1 名

清潔 1 名

-學歷要求：

廚師需要具備一張或多張甜品學院畢業證書，

具有烹飪經驗。

侍應生其中 2 名需要具備接待經驗，

另外 1 名不需具備任何接待經驗，

以便幫助青少年就業。

收銀員需要具備收銀經驗，

雜工不需任何經驗。

經營方法

-開放時間：

櫻桃小丸子開放時間由下午一時開放至上午一時。

-人手編排：

一位廚師負責主打甜品，另外一位廚師負責其他甜品。

三位侍應生，一位有經驗及一位沒有經驗的侍應生，負責門面服務。而另外一位侍應生負責傳遞甜品。

收銀員負責最後收費。

一名雜工負責派發宣傳單張，另一名雜工負責清潔服務。

服務流程

-開始

由客人進入櫻桃小丸子開始，服務員會送上餐牌，等客人選擇好甜品，再叫服務員下單，下單之後服務員會給客人賬單，賬單會列出客人所點的甜品，過程中服務員會告訴廚房客人所點的甜品房開始烹飪甜品師烹飪好甜品，預計每個甜品十分鐘後送到客人手中，然後，請他們慢慢品嚐甜品。

-結賬

客人走到收銀機前，由收銀員親自為客人結賬，收銀員會告訴客人結賬金額，再收取客人的金錢，然後再為客人找零錢。

職員更表

職位	星期一	星期二	星期三	星期四	星期五	星期六	星期日
主廚師		1:00am-1:00pm					
副廚師		1:00am-1:00pm					

職位	星期一	星期二	星期三	星期四	星期五	星期六	星期日
侍應一	1:00am - 5:00pm 7:00am - 1:00pm			放假	1:00am - 5:00pm 7:00am - 1:00pm		
侍應二	放假	1:00am - 5:00pm 7:00am - 1:00pm			1:00am - 5:00pm 7:00am - 1:00pm		
侍應三	1:00am - 5:00pm 7:00am - 1:00pm		1:00am - 5:00pm 7:00am - 1:00pm			放假	

職位	星期一	星期二	星期三	星期四	星期五	星期六	星期日
雜工(1)			1:00am-1:00pm				
雜工(2)			1:00am-1:00pm				
收銀員			1:00am-1:00pm				

甜品屋設備

-甜品屋所需設備

門面需要：

- 1.甜品碗約 10-40 個
- 2.杓子約 10-40 個
- 3.枱子約 4-6 張
- 4.椅子 10 張
- 5.收銀機一個
- 6.音響一至兩個
- 7.餐牌 每枱 3 張
- 8.紙巾 每枱一盒

寧波第二中學
中三級專題研習

廚房：

1. 桌子 6 張
2. 切菜板 2-3 個
3. 刀子 3-4 把
4. 大保鮮盒 2-3 個
5. 鐵筒狀的鍋子 2-3 個
6. 爐子 3-4 個
7. 大鍋子 2-3 個
8. 冰箱 2 個
9. 桌子約 6 張
10. 盤子 10 個
11. 湯匙 100 個以上
12. 手提袋 100 個以上
13. 免洗碗.匙 100-200 個以上
14. 微波爐 2-3 個
15. 切菜板 2-3 刀子

預計危機及解決方法

-預料危機

1. 來貨成本可能會有上漲，導致貨源不足，令到難以有足夠的食材來製造甜品。

-解決方法:找一間比較可信性高的廠商，例如: 恆華貿易公司或錦源行

而成本又比較穩定的，不會有資源不足的情況。原因:因為這公司是很多店主也在這廠商訂食材，而很多人都會認識的，也沒有收到其他店主的投訴，所以可信性高。

2. 人手不足，會影響服務質素，更會影響本店的形象。

-解決方法:盡量要求員工準時上班，為免有員工遲到導致人手不足。措施:如果沒有準時上班的員工每五分鐘扣除月薪五十元。

3. 停電，本店的無法正常營運，令顧客受到驚嚇，因此對本店感到反感。

-解決方法:應該有後備的電源，等到停完電後再關掉，為免令客人受驚。

4. 停水，大部份的甜品都需要水，因此製造不了甜品。

-解決方法:應該有準備一桶後備的水，用作有需要時。

5. 人客數量甚少，營業大跌，導致倒閉的機會增加。

-解決方法: 可以做多點宣傳，介紹本店，邀請顧客來品嚐。途徑: 可以在本店門口附近派發傳單和介紹本店特色如何和最受歡迎的甜品。

6. 有搗亂份子來本店搗亂，嚴重影響營業運作。

-解決方法: 用有禮貌的語氣請他們離開，如果他們不理會，就打電話去警局。為免影響本店的形象，永遠保持最禮貌的語氣向交代事件來龍去脈。

財務計劃

假設:

1. 一杯咖啡的價錢為\$30,每天賣出135杯
2. 一杯特飲的價錢為\$37,每天賣出67杯
3. 一杯普通的甜品的價錢為\$40,每天賣出90杯
4. 一件櫻桃的甜品的價錢為\$45,每天賣出110件
5. 一件小型的甜品的價錢為\$35,每天賣出160件
6. 網頁設計是免費
7. 營業時間為1:00PM-1:00AM(12 小時)平均每個月至少會有28 天營業(依照不同時間而有所改變)

財務表

		項目年 序	2012	2013	2014	2015
收入	賣咖啡	\$	HKS 832,944	HKS 874,591	HKS 918,321	HKS 964,237
	賣其他飲品	\$	HKS 832,944	HKS 874,591	HKS 918,321	HKS 964,237
	普通的甜品	\$	HKS 1,209,600	HKS 1,270,080	HKS 1,333,584	HKS 1,400,263
	變味的甜品	\$	HKS 1,663,200	HKS 1,746,360	HKS 1,833,678	HKS 1,925,362
	小型的甜品	\$	HKS 1,881,600	HKS 1,975,680	HKS 2,074,464	HKS 2,178,187
僱員	廚師	人數	2	2	3	3
	侍應	人數	3	3	4	4
	清潔	人數	1	1	2	2
	收銀員	人數	1	1	2	2
	雜工	人數	1	1	2	2
總數		人數	8	8	13	13
	廚師的薪水	\$	HKS 403,200	HKS 403,200	HKS 604,800	HKS 604,800
	侍應的薪水	\$	HKS 338,688	HKS 338,688	HKS 451,584	HKS 451,584
	清潔的薪水	\$	HKS 129,024	HKS 129,024	HKS 258,048	HKS 258,048
	收銀員的薪水	\$	HKS 112,896	HKS 112,896	HKS 225,792	HKS 225,792
	雜工的薪水	\$	HKS 112,896	HKS 112,896	HKS 225,792	HKS 225,792
固定成本	租金	\$	HKS 1,096,704	HKS 1,096,704	HKS 1,766,016	HKS 1,766,016
其他	裝修	\$	HKS 15,000	HKS 15,000	HKS 218,000	HKS 218,000
	水費	\$	HKS 20,000	HKS -	HKS -	HKS -
	水費	\$	HKS 8,000	HKS 8,000	HKS 20,000	HKS 20,000
	電費	\$	HKS 10,000	HKS 10,000	HKS 12,000	HKS 12,000
	用具	\$	HKS 20,000	HKS 20,000	HKS 22,000	HKS 22,000
	回傳	\$	HKS 5,000	HKS 5,000	HKS 7,000	HKS 7,000
	飲食牌照	\$	HKS 1,500	HKS 1,500	HKS 1,500	HKS 1,500
	商業登記	\$	HKS 700	HKS 700	HKS 700	HKS 700
	租上費用和租	\$	HKS 550	HKS 550	HKS 550	HKS 550
	會計	\$	HKS 12,000	HKS 12,000	HKS 12,000	HKS 12,000
	員工保險	\$	HKS 50,000	HKS 50,000	HKS 55,000	HKS 55,000
	公司保險	\$	HKS 80,000	HKS 80,000	HKS 80,000	HKS 80,000
	員工強積金	\$	HKS 10,000	HKS 10,000	HKS 12,000	HKS 12,000
日常營運	材料	\$	HKS 8,000	HKS 8,000	HKS 8,500	HKS 9,000
累計收入		\$	HKS 6,420,288	HKS 6,741,302	HKS 7,078,368	HKS 7,452,286
累計成本		\$	HKS 1,537,454	HKS 1,317,454	HKS 2,215,266	HKS 2,215,766
P&L		\$	HKS 5,082,834	HKS 5,423,848	HKS 4,863,102	HKS 5,216,520

感想

陳賢蔓

完成了這次的專題研習後，我感到很大的成就感。在設計本間甜品屋的時候，雖然常常遇到困難，但我沒有放棄，仍然努力地與組員一起創造一間我們共同理想的甜品屋。在這次的專題研習中，我們曾因為意見不合而吵架，但同時亦加深了我們對對方的了解。因此，這次的專題研習除了可以加深我對創業的認識之外，亦能夠加深我和朋友們的友誼。我真的很感謝這次的專題研習，亦很多謝施錦輝老師。施老師雖然很忙，但仍然會努力地教導我們。

郭容均:

經過這次的專題研習，令我學會了很多不同的知識。例如:計劃書的格式、市場分析和財務等等。除此之外，當我在進行專題研習的時候，令我知道原來出來社會工作的時候，要開立一間公司是很困難的。同時我亦發現要管理一間公司，需要考慮很多不同的因素。例如:公司的人才、薪金、資產和會遇到的危機。我亦非常感謝施錦輝老師，多謝他令我學會更多關於電腦的知識。假如沒有他當我們的顧問老師，可能這份計劃書是不能完成到的。

曾灝楨:

今次的專題研習令我們學識了很多的東西，雖然過程中有不小爭議及困難，但我們都通過老師的指導及組員之間的商議，問題都能一一順利地解決。經過這次的專題研習，我學會了怎樣與人相處，令我獲益良多。雖然過程中必定有一些爭議，但我們最終都能一一解決。而且在研習的過程中，我學會了怎樣與人溝通及相處團結和團隊精神，也學會了如何做一份優異的專題研習，一舉兩得！

黃詠琪:

完成這份專題後，令我更加知道團隊精神常重要的，在做專題的過程中，我們差不多每天都要留校討論到六點鐘，回到家中也要繼續完成被分配的工作，沒有全組成員一起努力完成自己的工作根本沒有可能完成，不過我一點也不覺得辛苦，因為和組員相處的時間變長了，令彼此更加識認了對方，雖然當中也有意見分歧的時候，但這反而令我們之間的友誼變得更深厚了，而且在完成的過程中我學會了很多關於做計劃書的技巧，豐富了我在電腦和中文方面的知識，最後要感謝我們的顧問老師 施老師，他在百忙之中抽了很多時間來教導我們，還用了自己的假期帶我們去考察，所以真的很感謝他。

寧波第二中學
中三級專題研習

曾婉姍:

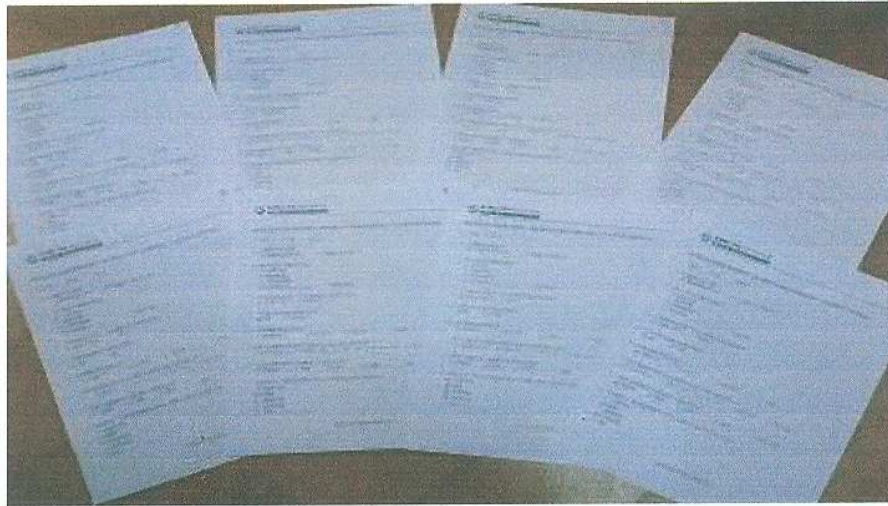
通過這次的專題研習，我學會了如果要開一所店舖，原來是要花很多時間去了解地形，物料來源，亦要去多間不同的店舖作考察，預計開店所需的資金，也要預計開了店舖後所遇到的危機，和要想定解決方法。做完這個專題研習後才知道在開店舖時會發生的種種問題，將來營業時要懂得解決，做這次的專題，我們每天都留在學校，當專題做完後，我覺得很有滿足感，因為這份專題我們都花了很多的心機去完成。

寧波第二中學
中三級專題研習

黃芷慧:

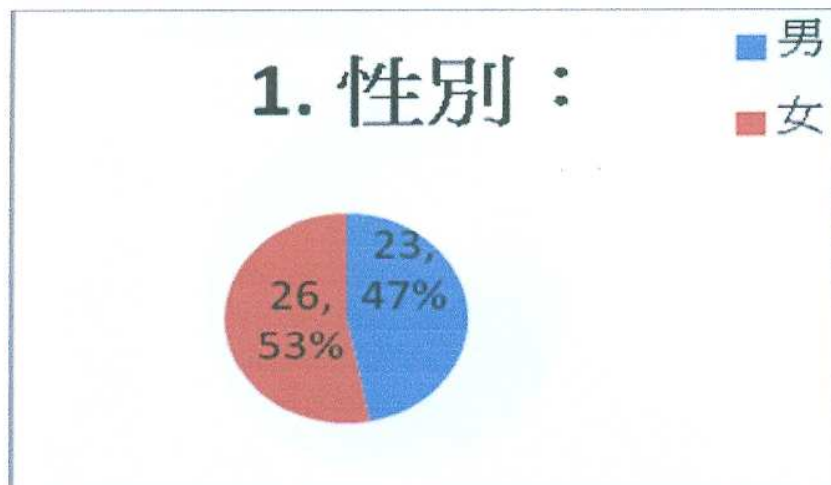
做完這報告,我更加明白創業的辛苦,更加了解創業的難處。也令我清楚甜品店的運作,也了鮮甜品店所需要的用具、知識等,這次通識專題研習中讓我知道原來經營一項生意是很困難的,也讓我認識到了賺錢的辛苦,因此,我很喜歡這個報告,令我們更加明白社會的事,也知道團結合作是很重要的,大家一齊合作才可以完全這個報告的。

問卷調查

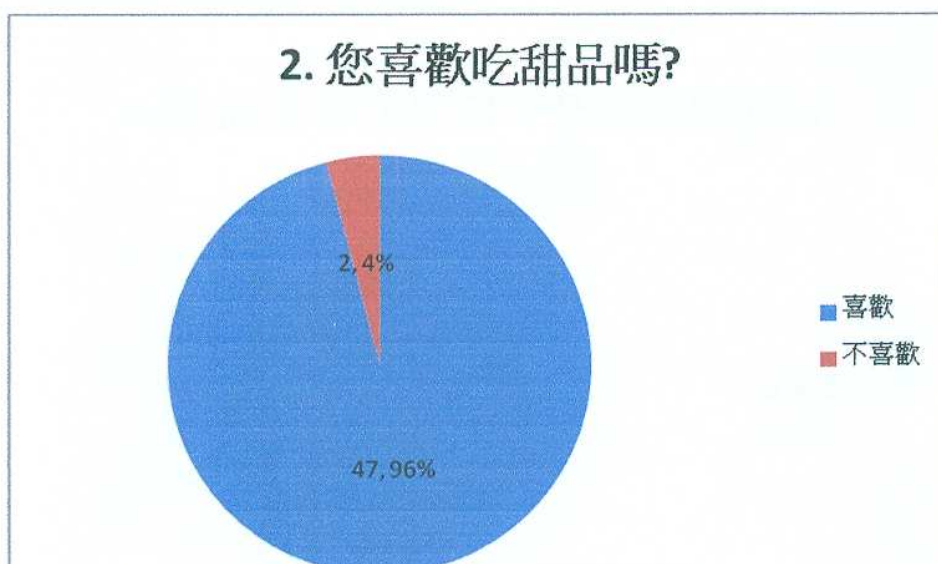


我們這次的主題是想計劃開設一間以學校和卡通為主題的甜品店，所以做了一個問卷調查，希望可以讓市民為我們提供意見。

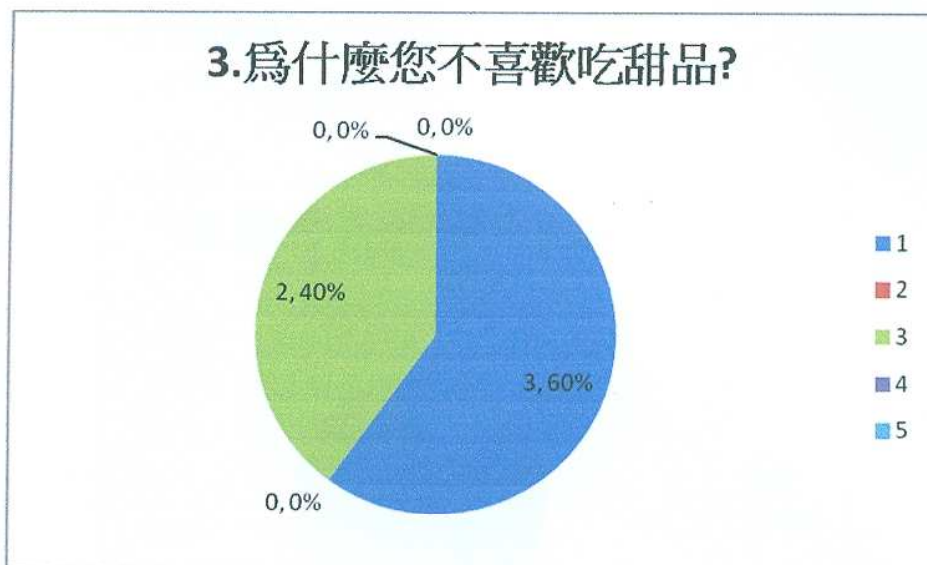
問題 1. 性別：



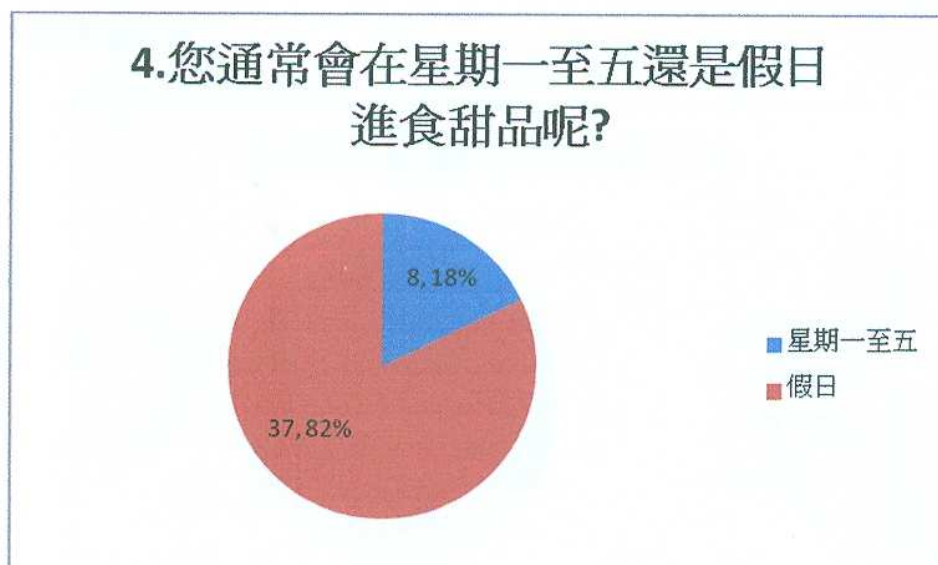
問題 2. 您喜歡吃甜品嗎？



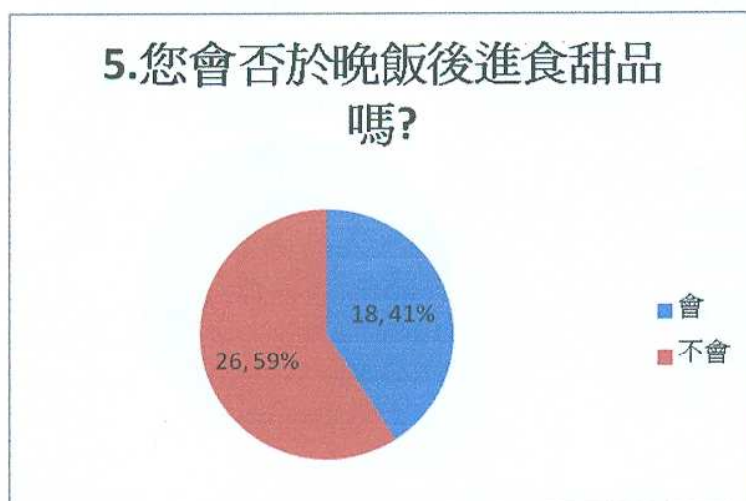
問題 3. 為什麼您不喜歡吃甜品?



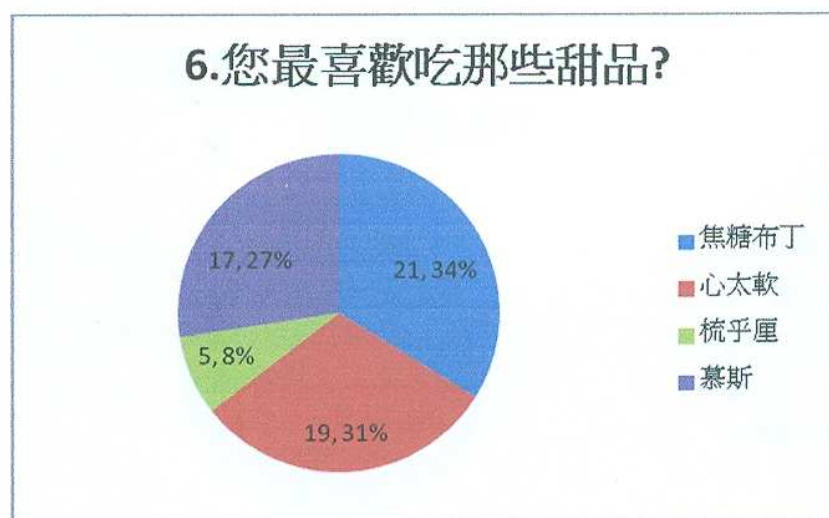
問題 4: 您通常會在星期一至五還是假日進食甜品呢?



問題 5: 您會否於晚飯後進食甜品嗎?



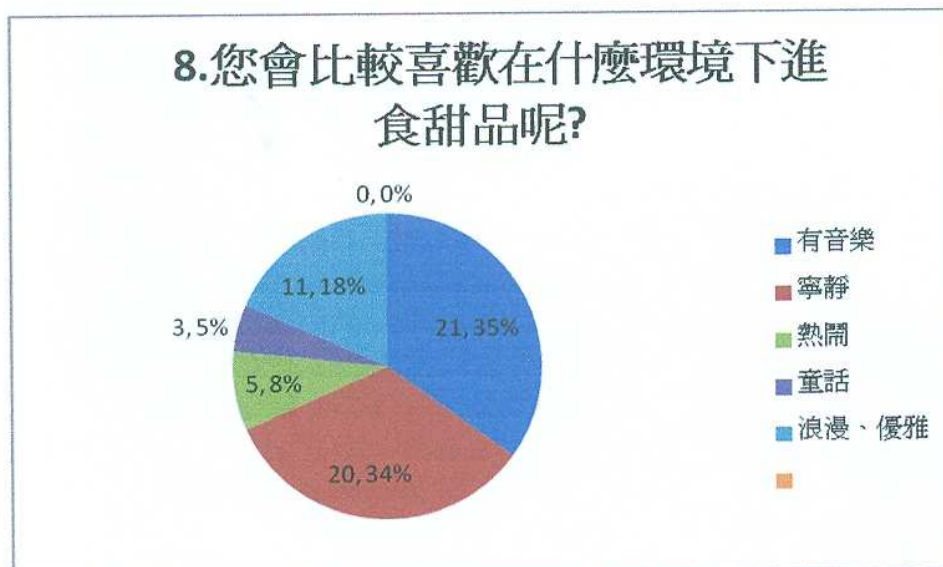
問題 6: 您最喜歡吃那些甜品?



問題 7: 您大多數會在甜品店花費約多少錢? (請以圈作為表示)



問題 8: 您會比較喜歡在什麼環境下進食甜品呢?



問題 9: 您認為以下哪些因素會令您再次光顧呢?(最多可選擇 2 項)



甜品食譜



心太軟

成份:

份量適合: 2 個

朱古力	50g
牛油	50g
全蛋	1 隻
蛋黃	1 隻
砂糖	12g
低筋麵粉	15g
雲呢拿香油	1/2 茶匙

-心太軟

步驟:

1. 將焗爐預熱至 180°C，朱古力切碎與牛油隔水加熱至煮溶；
2. 蛋糕杯仔掃上一層薄牛油並沾上材料以外麵粉，將多餘麵粉倒出；
3. 全蛋、蛋黃、砂糖、雲呢拿香油用打蛋器打勻；
4. 打至杰身 (可以寫到 8 字)；
5. 加入朱古力牛油溶液拌勻；
6. 麵粉篩入，輕輕拌勻；
7. 麵糊倒入蛋糕杯仔內，放入焗爐中層焗 5 分鐘；
8. 出爐後，將蛋糕倒在碟上即可食用。以小刀在蛋糕面層邊位 (紅箭咀) 輕輕界一下，會比較容易倒出蛋糕。



-水果優格可麗餅

材料:

火龍果 1/2 顆

奇異果各 1/2 顆

原味優格 1 盒

蜂蜜少許，奶油少許

橘子 1/2 顆

蓮霧 1/2 顆

綠棗 1/2 顆

可麗餅皮：5 個

鹽少許

低筋麵粉 50 公克

牛奶 50cc

-水果優格可麗餅

做法:

- 1.將全部水果的果肉部分切成細丁備用。
- 2.將可麗餅材料全部混拌均勻成面[?]，用濾網過濾後靜置 30 分鐘備用。
- 3.平底鍋燒熱，放入奶油熔化後，舀取適量面[?]倒入鍋中成圓餅狀，煎至餅皮可以脫離鍋身即可。
- 4.將可麗餅在 $\frac{2}{3}$ 處對折，兩側回折交疊，捲成圓錐狀，再將所有水果丁填入中空部分，淋上優格與少許蜂蜜即可。



- 奶酪蛋糕

材料:

意大利乳清乾酪 680 克

奶油乾酪 455 克

白糖 200 克

雞蛋 6 個

中筋麵粉 45 克

酸奶油 230 克

香草精 5 毫升



-朱古力慕斯

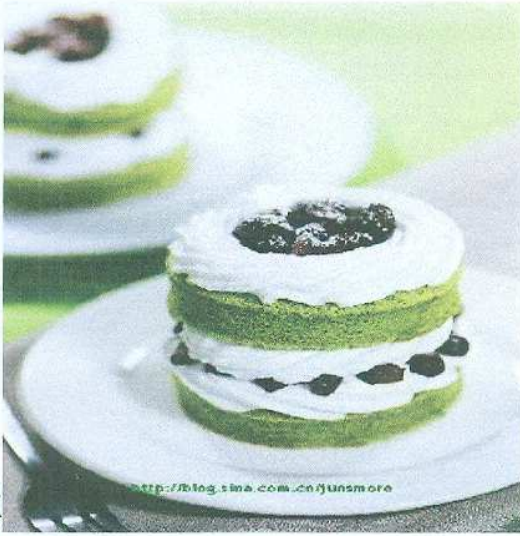
成份:

無糖朱古力	30g
甜朱古力	20g
粉末明	5g
水	20cc
鮮奶油	175cc
蛋黃	2 個
白砂糖	35g
牛奶	125cc
香草精·格蘭瑪尼耶	
乳蛋白(蛋白 3 個、白砂糖 35g)	
裝飾用朱古力枝	

朱古力慕斯

步驟:

- 1.將朱古力切細，一起放入大碗內。
- 2.明膠浸泡水中，隔水加熱至溶。
- 3.將鮮奶油碗底浸在冰水中打至 6 分起泡。
- 4.將蛋黃打散，加入白砂糖用打蛋器打至呈白色後徐徐加入溫度與人體相 似的牛奶，混合。
- 5.將 4.倒入鍋內，用弱火將全體煮勻，並用木杓一邊攪拌。離火待稍涼後 ，加入香草精及 2.的明膠，混合。
- 6.將 5.濾入 1.碗內，使朱古力溶化。將碗底浸在冰水中，待呈糊狀後加入 格蘭瑪尼耶及 $\frac{1}{2}$ 量的 3.鮮奶油，拌勻後再加入剩下的鮮奶油，用木杓 似切般攪拌。
- 7.再加入白砂糖、乳蛋白，以不弄破泡為原則，似切般拌勻，然後注入模 型中，放入冰箱冷藏。



抹茶蜜語

抹茶戚風蛋糕配料（8寸烤盤一個）

雞蛋 2 個

低筋麵粉 30 克

抹茶粉 5 克

色拉油 16 克

鮮牛奶 16 克

細砂糖 24 克（加入蛋白中）

細砂糖 12 克（加入蛋黃中）

裝飾配料：動物性淡奶油或植脂甜點奶油 100ML 蜜紅豆適量

糖粉適量

烘焙：烤箱中層，上下火 175 度，18 分鐘左右

寧波第二中學
中三級專題研習



-梳乎厘

材料:

低筋麵粉 10 克

牛奶 180ml

砂糖 40 克

蛋白 3 個

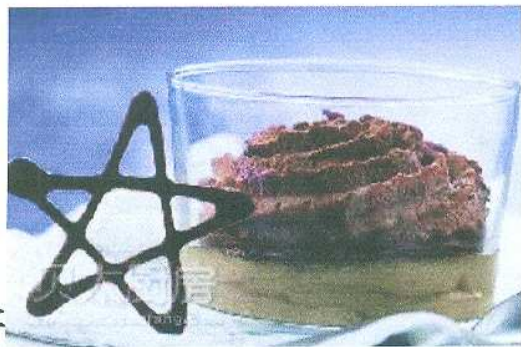
蛋黃 2 個

黃油 20 克

-梳乎厘

做法:

- 1.將所有的牛奶,蛋黃,20 克砂糖,麵粉倒入盆裡攪拌均勻,放到小火上加熱至沸騰成麵粉糊後,關火趁熱加入黃油;
- 2.打發蛋白,剩餘 20 克砂糖分三次加入,打至乾性發泡.打發好的蛋白糊取 $\frac{1}{3}$ 與 1 混合拌勻,再倒入蛋白糊里切拌均勻;
- 3.容器內需在內壁上塗一層薄薄的黃油,再均勻的灑上砂糖,這樣可以發得更高;
- 4.烤箱預熱 200 度,中層 20 分鐘左右.出爐後灑上糖粉裝飾即可.



-栗子慕斯

材料:

黑巧克力 100g

熟栗子 220g

淡奶油 50ml

打發淡奶油 200ml

牛奶 4 湯匙 (60ml)

糖粉 1 茶匙 (5g)

黑巧克力粉 1 茶匙 (5g)

寧波第二中學
中三級專題研習
-栗子慕斯

做法:

- 1.熟栗子和牛奶放入鍋中加熱，煮沸後把栗子牛奶放入打碎機中打製成栗子泥，然後分別倒入 4 個玻璃杯中。
 - 2.巧克力放入微波爐中用中檔火力加熱溶化，再調入淡奶油混合均勻，製成巧克力奶油。將 1/2 份的巧克力奶油分別倒入做好的栗子泥上。
 - 3.將另外 1/2 份的巧克力奶油和打發淡奶油、糖粉混合均勻，再放入擠花袋中，用直徑 14mm 的花嘴將做好的巧克力奶油擠在栗子泥上。
- 最後撒上黑巧克力粉做裝飾，再放入冰箱冷藏 2 小時即可。



甜心小餅乾

材料:

全蛋 240 公克

蛋黃 40 公克

細砂糖 200 公克

鹽 4 公克

低筋麵粉 240 公克

草莓醬香料 5 公克

糖粉適量

甜心小餅乾

做法:

1. 將全蛋、蛋黃一起打散成蛋液後，再放入細砂糖、鹽打至乳沫狀。
2. 繼續加入過篩的低筋麵粉、草莓醬於作法 1 中攪拌均勻。
3. 烤盤鋪上白報紙後，將麵份裝入擠花袋中，並使用圓孔平口花嘴，再把麵份擠成心形型狀放置在烤盤上，並撒上糖粉，放入烤箱中以上火 210°C、下火 140°C 烤約 8 至 10 分鐘即可。



-提拉米蘇芝士蛋糕

材料:

鬆脆手指餅 336 克

黃油 4 湯匙

咖啡味利口酒 4 湯匙

奶油乾酪 678 克

馬斯卡普尼乾酪 226 克

白糖 200 克

雞蛋 2 個

中筋麵粉 4 湯匙

半甜巧克力 28 克

提拉米蘇芝士蛋糕

做法:

1. 烤箱預熱到攝氏 175 度，在烤箱底部放一個盛了水的烤盤。
2. 將整包鬆脆手指餅壓成細屑，把溶化的黃油攪拌進去，加 4 湯匙咖啡味利口酒調稀後，壓實在直徑 20 厘米或 22.5 厘米的彈簧扣模鍋底部。
3. 用大碗將奶油乾酪、馬斯卡普尼乾酪和糖攪拌到非常濃稠，加 4 湯匙咖啡味利口酒後繼續攪拌，接著加雞蛋和麵粉，注意要緩慢地攪拌到剛剛濃稠均勻為止。可以用不同密度的馬斯卡普尼乾酪。如果芝士蛋糕漿太乾，可以??加點奶油。此時不要過分攪拌，把蛋糕漿倒在蛋糕餅底上面。
4. 把鍋放到烤箱里中間那一層，烤 40-50 分鐘或直到凝固。打開烤箱門並關閉電源，讓蛋糕繼續留在烤箱裡冷卻 20 分鐘後拿出來繼續冷卻。之後放冰箱冷藏 3 小時以上或一整夜，就可以品嚐了。



-焦糖奶油蛋白甜餅

材料:

精白砂糖 225 克

玉米澱粉 2 茶匙

塔塔粉 1 撮

蛋白 4 個 (室溫下)

鹽適量

香草精 4 滴

白酒醋 1 茶匙

香蕉 1 或 2 根

太妃糖或焦糖漿 150 克

裝飾:高脂厚奶油 300 毫升,打稠,磨碎的巧克力適量

-焦糖奶油蛋白甜餅

做法:

- 1.預熱烤箱至 180 度。
- 2.舖一張不吸油紙在烤盤上，然後在紙上畫一個直徑 15 厘米的圓圈。
- 3.用一個小碗，把糖、玉米澱粉和塔塔粉拌在一起。用一個大碗，把蛋白、鹽、香草精和醋攪打至柔軟呈峰狀。然後慢慢加入糖、澱粉和塔塔粉的混合物，繼續攪打至堅硬且有光澤。將蛋白混合物倒在之前畫好的圓圈裡。用小鏟抹平頂部和四周。
- 4.把它放進預熱好的烤箱裡，馬上把溫度降至 150 度。烤 1 到 1 個半小時，直到變成金黃色。關掉烤箱，微微打開烤箱門，直到裡面的甜餅變涼為止。
- 5.吃之前，取出甜餅，把它倒扣在碟子上。在甜餅上放上香蕉片，然後淋上焦糖漿，放上打稠了的濃奶油，然後灑上磨碎的巧克力即成。



-紫色浪漫——紫薯奶酪布丁

材料:

紫薯 1 個

煉奶適量

百吉福奶酪布丁 1 盒 (檸檬味)

-紫色浪漫——紫薯奶酪布丁

做法:

- 1 紫薯洗淨蒸熟，去皮，趁熱用勺子搗成泥。
- 2 加入適量的煉奶，攪拌均勻，備用。
- 3 將適量的紫薯泥填入模具中，脫模。
- 4 將模具放在成型的紫薯泥上，填入適量的奶酪布丁，連同模具一起入冰箱冷藏 5 分鐘。
- 5 脫模，篩上少許紫薯泥即可享用。



藍莓凍芝士蛋糕

材料:

餅乾底 (奧利奧餅乾 1 包、黃油 40 克)

奶酪糊 (奶油奶酪 250 克、細砂糖 30 克、檸檬汁 1 小勺)

動物性淡奶油 250ML

糖粉 40 克

藍莓果醬 (藍莓 200 克、冰糖 30 克、麥芽糖一大勺，朗姆酒 1 大勺)

蛋糕裝飾 (藍莓果粒、水果凝膠+1/3 片吉利丁)。

-藍莓凍芝士蛋糕

做法:

藍莓果醬製作過程:

- 1、藍莓洗淨後直接放在鍋中加熱；
- 2、加熱至出湯沸騰後加入麥芽糖和冰糖攪拌均勻；
- 3、熬煮至粘稠後關火；
- 4、放涼後加入朗姆酒攪拌均勻冷藏備用。



-意式咖啡奶酪布丁

材料:

150 毫升意大利濃咖啡

4 湯匙牙買加咖啡甜酒或咖啡酒 4 湯匙

白蘭地酒 1 湯匙

可可粉

蛋糕

適量牛油和麵粉

90 克麵粉、適量鹽、3 個雞蛋、90 克細砂糖、瑪上加邦奶酪混和物、6 個蛋黃、60 克

細砂糖、500 克瑪士加邦奶酪

1 茶匙雲呢拿香油 (Vanilla、 essence)。

-意式咖啡奶酪布丁

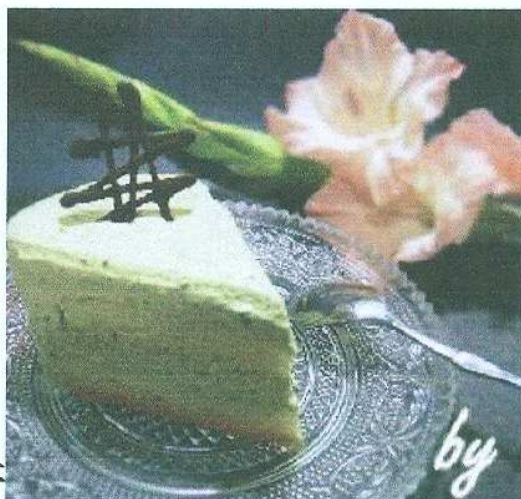
做法:

預備烤製蛋糕：

- 1、烤箱預熱至 180°C (350, 煤氣爐 4 度)。用塗刷把蛋糕盤四周塗上牛油，貼上牛油紙，再塗上牛油於紙面，加入 2 湯匙麵粉，讓它均勻地黏在蛋糕盤四周；倒出剩餘的麵粉。用塗刷輕輕擦上一層薄薄的牛油。
- 2、把麵粉和鹽一起篩過。用電動攪拌器把蛋攪勻，加砂糖，繼續快速拌打蛋白至粘稠變淺色，拿起攪拌器會滴下長長似尾巴的蛋液時停止。整個過程大約需要 5 分鐘。
- 3、把三分之一的麵粉篩在蛋液中，一隻手用刮鏟在中間由上而下的攪拌；另一隻手握碗不停地朝反時針方向轉動，再把其他麵粉分兩次加入拌勻。
- 4、把拌勻的蛋粉混合物倒進蛋糕盤搖勻，去氣泡。
- 5、把蛋糕盤放入烤箱中烤 30—40 分鐘，直至蛋糕體積膨脹、結實取出，倒在鐵絲架上，撕去牛油紙晾涼。

預備瑪士加邦奶酪混合料：

- 1、將蛋黃和糖放在耐熱碗中攪拌。
- 2、把耐熱碗放在一鍋熱水上繼續攪拌，直至顏色變淡，物料變黏稠，約須 3—5 分鐘。
- 3、把耐熱碗拿離熱水繼續攪拌，直至熱水冷卻下來，約須 1-2 分鐘。
- 4、把瑪士加邦奶酪與雲呢拿香油用刮鏟攪拌成奶油狀。
- 5、將蛋黃和糖也同時加入攪拌，直至完全融合為止。



翡翠抹茶慕斯

材料:

淡奶油 180g

砂糖 60g

抹茶 9g

吉利丁片 2.5 片 (11g)

牛奶 60g

蛋糕 2 片

6 寸圓模份量

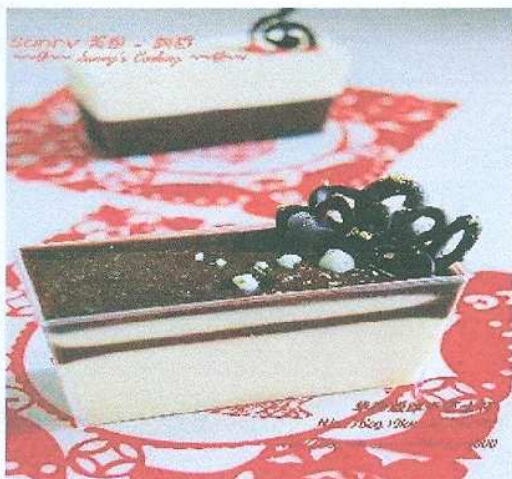
6 寸心型減少 20%

冷藏 4 小時以上。

翡翠抹茶慕斯

做法:

- 1、準備 2 片戚風蛋糕片，網上有那麼多出色的烘焙大師，關於戚風的做法，我就不班門弄斧了。裁剪的比慕斯模稍微小一圈即可。（我用的是活底蛋糕模）
- 2、吉利丁片放在冰水里泡軟待用。
- 3、加熱牛奶，將軟化的吉利丁片放入熱牛奶裡攪拌至完全融化。
- 4、在 3 裡加入抹茶粉，拌勻，稍微冷卻待用。
- 5、淡奶油加糖，打至有紋路，但依舊可以緩緩流動的狀態。
- 6、將抹茶牛奶糊糊倒進打發好的淡奶油，攪拌均勻。即成爲美味的抹茶慕斯餡。
- 7、在模子底部鋪上一層蛋糕片。
- 8、澆上抹茶慕斯餡，晃動模具，讓慕斯餡可以流到蛋糕片和模子的縫隙裡。
- 9、在慕斯餡上加一層蛋糕片。
- 10、澆上最後一層慕斯餡，刮平表面。
- 11、放入冰箱冷藏 4 小時以上，脫模的時候，只需要用熱毛巾在模子外層包裹一會，即可輕鬆脫模啦！



摩卡芝士杯

材料:

材料 (長方體慕斯盃 3 個):

芝士層: 奶油奶酪 cream

cheese 125g

糖 30g

蛋黃 1 個

朗姆酒 5ml

淡奶油 50ml

摩卡層: 速溶咖啡 1 小包

熱水 15ml

黃油 15g

淡奶油 50ml

黑巧克力 40g

-摩卡芝士杯

做法:

- 1.將奶油奶酪隔熱水軟化，加入朗姆酒，攪打至光滑的慕斯狀。
- 2.蛋黃與 15 克砂糖混合，隔熱水攪打，打至顏色發白砂糖溶化後加入奶油奶酪中。
- 3.將 50ml 淡奶油加入 15g 糖混合，打至濃稠狀，加入奶酪蛋黃糊中。
- 4.速溶咖啡用 15ml 熱水融化，再加入 50ml 淡奶油和 15 克黃油混合，放入鍋內加熱，沸騰後離火，加入切碎的黑巧，快速攪拌直到黑巧克力全部溶解，冷卻至 40 度左右備用。
- 5.在容器中先倒入芝士糊，放入冰箱冷凍室至凝固。在凝固的芝士糊上再倒入一部分巧克力糊，放入冰箱凝固。重複上述步驟，依次倒入芝士糊與巧克力糊，做好後放入冰箱冷藏室保存。
- 6.將黑巧、白巧融化後畫出裝飾，撒上食用金箔，即可。

蛋糕製作過程：

- 1、奧利奧餅乾放入攪拌機攪碎；
- 2、加入室溫軟化的黃油攪拌均勻；
- 3、蛋糕模底部墊錫紙，放入餅乾碎；
- 4、用手將餅乾碎鋪平並在模具邊緣按出起伏狀圍邊；
- 5、吉利丁片泡入清水中二三十分鐘，讓它充分吸足水分；
- 6、奶油奶酪切小塊隔溫水攪打；
- 7、加入細砂糖，檸檬汁後繼續攪打至無明顯顆粒的糊狀後備用；
- 8、淡奶油加入糖粉打至 6-7 分發狀態；
- 9、將淡奶油與奶酪糊混合攪拌；
- 10、泡好的吉利丁片取出隔溫水融化成液態；
- 11、倒入蛋糕糊中攪拌均勻；
- 12、將蛋糕糊倒入模具一半後加入藍莓果醬；
- 13、然後倒入剩下的一半蛋糕糊用刮刀抹平；
- 14、倒入水果凝膠；
- 15、點綴好藍莓果粒後入冰箱冷藏；



-藍莓慕斯

材料:

吉利丁 6 片

小藍莓罐頭 1 罐

蛋白 150 公克

細砂糖 70 公克

水 70 公克

打發鮮奶油 150 公克

巧克力海綿蛋糕 10 片

裝飾：30 片

-藍莓慕斯

做法:

- 1.將吉利丁泡水至軟化，隔水加熱至完全溶化。
- 2.將小藍莓罐頭中的汁與果粒一起到入鋼盆中加熱至 85°C ，熄火加入作法 1 拌勻至溶化，冷卻至室溫。
- 3.將細砂糖和水一起放入鋼盆中煮至約 116°C 完全溶化為糖漿。
- 4.將蛋白放入鋼盆中打至沾取時前端 $1/2$ 處呈彎曲狀的軟性發泡狀態，沖入作法 3 續打至沾取時前端 $1/3$ 處呈彎曲狀的硬性發泡狀態。
- 5.將作法 2、作法 4 與打發的鮮奶油一起攪拌均勻。
- 6.取 10 個模型杯，各放入 1 片巧克力海綿蛋糕為底，擠上作法 5 至滿，抹平後放入冰箱冷藏至少約 2 小時，食用前取出再周圍粘上巧克力片即可。



-安琪梨雜莓特飲

材料及份量:

藍莓 6 粒

士多啤梨 6 粒

西洋梨 2 個

活性乳酸飲品 100 毫升

蜂蜜 2 湯匙

椰果粒 適量

開水 適量

碎冰 半杯

安琪梨雜莓特飲

製法:

1. 先將士多啤梨及藍莓洗淨去蒂，西洋梨去皮去芯後切厚塊。
2. 將所有材料放入攪拌機，以中速攪拌備用。
3. 最後加入適量椰果粒即成。

寧波第二中學
中三級專題研習



-華田鮮奶

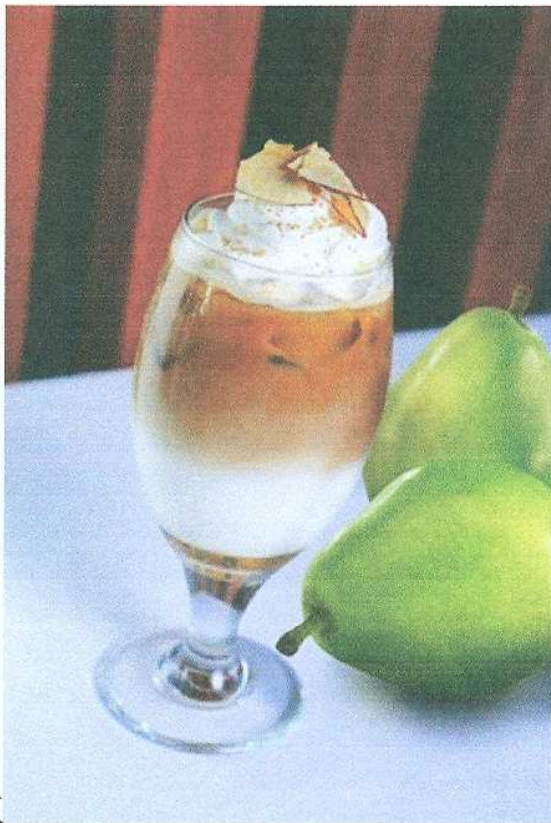
材料及份量:

阿華田 3-4 茶匙

熱鮮奶 半杯

製法:

- 1.先煮沸鮮奶。
- 2.將 3-4 茶匙阿華田加入熱鮮奶，攪拌均勻。



西洋梨朱古力冰

材料及份量:

朱古力醬 1 安士

美國西洋梨蓉 3 安士

牛奶 6 安士

忌廉 適量

碎冰 適量

製法:

1. 將朱古力醬、美國西洋梨蓉及碎冰順序放入杯中。
2. 然後加入牛奶，最後按喜好加上適量忌廉。飲用前先混和，味道更佳。



-洋梨香蕉奶昔

材料及份量:

香蕉 1 隻

西洋梨 2 個

橙汁 200 毫升

菠蘿汁 100 毫升

原味乳酪 1 杯

開水 適量

製法:

1. 將西洋梨去皮去芯後切成厚片，香蕉去皮後切成塊。
2. 將西洋梨及香蕉放入攪拌機，以高速攪拌 20 秒。
3. 再倒入橙汁、菠蘿汁、原味乳酪及開水攪拌 10 秒。
4. 將奶昔倒進杯內加入冰塊即成。
5. 可按個人加入糖漿作調味。



香檸洋梨鮮露

材料及份量:

安琪梨 2 個

鮮橙汁 50 毫升

檸檬汁 2 茶匙

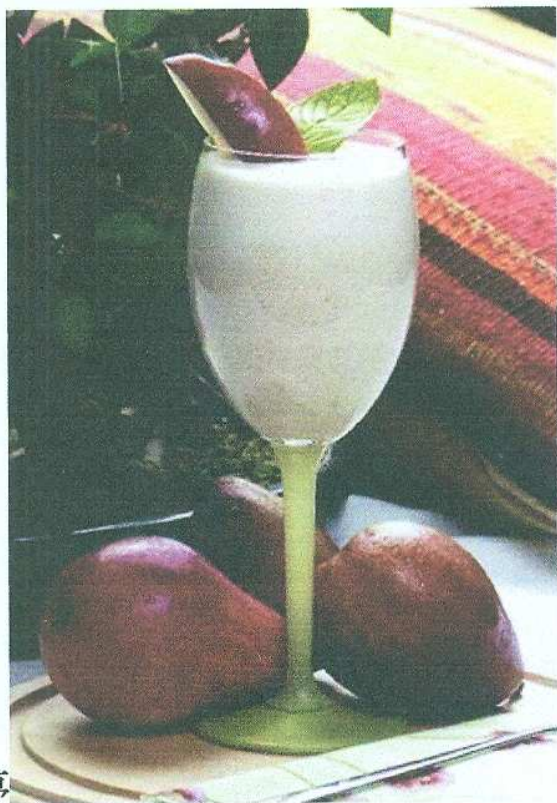
石榴(Pomegranate) 果肉小量

開水 適量

香檸洋梨鮮露

製法:

1. 將安琪梨切厚片，預留數片作裝飾用。
2. 將梨片、鮮橙汁、檸檬汁及開水放入攪拌機內，以中速攪拌至液狀。
3. 加入石榴果肉後雪凍即成。
4. 可按個人加入糖漿作調味。



梨園之夢

材料及份量:

西洋梨 6 個

牛油 1 杯

砂糖 2 湯匙

杏仁油 1 茶匙

裝飾:

薄荷葉 1 片

西洋梨 1 片

梨園之夢

製法:

1. 西洋梨去皮去芯後切厚片，留起幾片裝飾用。
2. 將西洋梨及砂糖加入攪拌機以中速攪拌，盛起備用。
3. 將杏仁油加入牛油，發打至企身。
4. 將步驟(3)加入步驟(2)混合，輕輕攪勻。
5. 倒入甜品杯後加上裝飾即成。



雜果賓治

材料

雜果罐頭	1 小罐
鮮橙	1 個 (連皮切細粒)
蘋果	1 個(連皮切細粒)
紅石榴糖水 (Grenadine)	2/3 杯
芬達汽水 / 七喜汽水 (Sprite / 7-Up))	2 公升
冰塊	適量

雜果賓治

製作過程

1. 雜果罐頭雪凍，隔去糖水。
2. 紅石榴糖水及汽水玻璃盤中，加入雜果、鮮果、冰塊攪勻即成。



-鳳梨橙汁 Orange and Pear Juice

材料

橙 一個

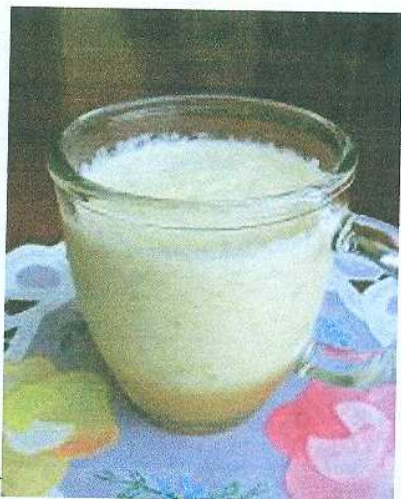
鳳梨 一個

用具

電動攪拌機

製作過程

1. 橙榨汁，隔去核。
2. 鳳梨去皮去蕊，切成小塊放入攪拌機，加入橙汁攪一分鐘，即成。



陽桃哈密瓜汁

材料

哈密瓜	半杯(切粒)
陽桃	一個(切粒)

用具

電動攪拌機

製作過程

1. 哈密瓜去皮去核切粒，陽桃去邊去核切粒。
2. 入攪拌機攪一分鐘，即成。

蕃石榴益力多飲

材料

蕃石榴 一個(200 克)

益力多 二支(共 200 毫升)



用具

電動攪拌機

製作過程

1. 蕃石榴切去蒂再切細

粒，連同益力多入攪拌機

攪一分鐘，篩去蕃石榴籽

即成。





冰镇 Frappino

配方 (一杯)

- 1 份冰濃縮咖啡 espresso, chilled
- 100cc 冰鮮奶
- 5 公克 糖
- 4 塊冰塊
- 3 毫升咖啡糖漿
- 生奶油
- 巧克力醬

調配方式

- 調製冰奶昔，將濃縮咖啡、冰塊、糖、咖啡糖漿、鮮奶放入雪克杯雪克。
- 倒入玻璃杯上面舖上鮮奶油及巧克力醬。



-冬之遐想

配料

- 1 匙榛子醬
- 1 匙蜂蜜
- 少許薑粉
- 少許小豆蔻
- 意式濃縮咖啡
- 牛奶

做法

將 1 匙榛子醬、1 匙蜂蜜、少許薑粉、少許小豆蔻充分攪勻倒入杯中

在此杯中倒入意式濃縮咖啡并加上奶沫（類似卡布基諾的做法）

取少許榛子醬，用少量意式濃縮咖啡將其稀釋，在奶沫上做點綴

可攪拌後飲用



-埃斯梅拉達咖啡

寒天的熱咖啡

配方 2 人份

- 300 cc 熱咖啡
- 5 茶匙糖粉
- 4 大湯匙鮮奶油
- 40 cc 咖啡酒
- 20 cc 白蘭地
- 2 茶匙巧克力糖漿
- 一小撮肉桂粉
- 1 茶匙巧克力碎片

寧波第二中學
中三級專題研習

調配方式

- 混合咖啡酒、白蘭地、巧克力糖漿並加上一小撮肉桂粉
- 倒入兩個溫杯子，加上咖啡並攪拌
- 淋上鮮奶油及糖粉，並灑上巧克力碎片裝飾



-Velutto 咖啡

配方兩人份

- 60cc 兩倍份濃縮咖啡
- 香草莢
- 2 茶匙巧克力碎片
- 2 勺香草冰淇淋
- 1 小杯碎冰塊 (80 cc)

調配方式

- 切開香草莢
- 將果肉刮到咖啡杯內並加上 60cc 兩倍份濃縮咖啡
- 再加入 2 勺香草冰淇淋、2 茶匙巧克力碎片、1 小杯碎冰塊踏入攪拌器攪拌即可！

會議紀錄

2011 年-2012 年寧波第二中學專題研習第一次會議紀錄

日期:2011 年 11 月 24 日

時間:下午 1 時 55 分

地點:本校地下

主席:陳賢蔓

秘書/記錄:郭容均

出席者:陳賢蔓,郭容均,曾灝楨,曾婉嫻,黃詠琪,黃芷慧,

列席者:施錦輝老師

(一)討論事項

(1) 題目名稱:曾婉嫻認為題目可以是時裝店,主要針對於青少年作為對象。黃詠琪認為題目可以是甜品店,主要針對小朋友和情侶作為對象,可以製作一些比較卡通的甜品。黃芷慧認為題目可以是手提電話店,為市民設計電話遊戲和配件。郭容均認為題目可以是賣鞋店,針對女性和年青人。

(二)下次開會時間:2012 年 1 月 13 日

(三)散開時間:下午 2 時 05 分

秘書簽署:

主席簽署: Monini

簽核日期: 13/1

寧波第二中學
中三級專題研習

2011 年-2012 年寧波第二中學專題研習第二次會議紀錄

日期:2012 年 1 月 13 日

時間:下午 1 時 48 分

地點:本校地下

主席:陳賢蔓

秘書/記錄:郭容均

出席者:陳賢蔓,郭容均,曾灝楨,曾婉嫻,黃詠琪,黃芷慧,

列席者:施錦輝老師

(一) 通過上次會議紀錄

一致通過上次會議紀錄。

(二)討論事項

(1)題目名稱:一致認為題目名稱是甜品店。主要針對年輕人,小朋友和家長。

(2)成本方面:陳賢蔓提議需要考慮食材的來源。曾婉嫻提議需要考慮為店鋪進行擺設的問題,雜費和甜品店的租金。黃芷慧提議需要考慮薪金,宣傳和招聘。曾灝楨提議需要考慮餐牌中的食物的份量,因應每個客人的需要。

(3)招聘方面:曾灝楨認為聘請員工需要考慮學歷。黃芷慧認為要聘請甜品師,為店鋪製作甜品。陳賢蔓認為需要聘請清潔工,為客人提供一個整潔的環境。曾灝楨認為要聘請侍應生,為客人提供服務。

(4)店鋪位置:一致認為店鋪面積不能太細。曾婉嫻認為可以選擇店鋪在旺角,雖然對手有很多,例如:許留山等,租金也比較貴,但勝在人流比較多。曾灝楨認為可以選擇店鋪在順天,因為對手比較少,主要以家庭為主。黃詠琪認為可以選擇藍田地鐵附近。

(三)其他事項

(1)主席動議由郭容均負責找考察的地點,郭容均沒有異議(動議獲得通過)。

(四)下次開會日期:2012 年 1 月 17 日

(五)散開時間:下午 2 時 04 分

秘書簽署: 

主席簽署: 

簽核日期: 17/1

寧波第二中學
中三級專題研習

2011年-2012年寧波第二中學專題研習第三次會議紀錄

日期:2012年1月17日

時間:下午1時41分

地點:本校二樓

主席:陳賢蔓

秘書/記錄:郭容均

出席者:陳賢蔓,郭容均,曾灝楨,曾婉嫻,黃詠琪,黃芷慧,

列席者:施錦輝老師

(一) 通過上次會議紀錄

一致通過上次會議紀錄。

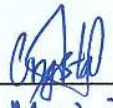
(二)其他事項

(1)主席動議由郭容均和黃詠琪負責找考察的地點,郭容均和黃詠琪沒有異議(動議獲得通過)。

(2)主席動議每位組員各自創作三個店鋪名稱,沒有人異議(動議獲得通過)。

(四)下次開會日期:2012年1月20日

(五)散開時間:下午2時

秘書簽署: 

主席簽署: 

簽核日期: 20/1

寧波第二中學
中三級專題研習

2011年-2012年寧波第二中學專題研習第四次會議紀錄

日期:2012年1月20日

時間:下午1時48分

地點:本校地下

主席:陳賢蔓

秘書/記錄:郭容均

出席者:陳賢蔓,郭容均,曾灝楨,曾婉嫻,黃詠琪,黃芷慧,

列席者:施錦輝老師

(一) 通過上次會議紀錄

一致通過上次會議紀錄。

(二)討論事項

(1)甜品屋的店名:一致決定店名是櫻桃小丸子。

(2)甜品屋的主題:一致決定主題是小學。

(3)甜品屋的位置:一致決定開設在順天一帶。

(4)甜品屋的對象:一致決定對象是中小學生。

(5)甜品類型:一致決定設定為中西式。

(6)考察地點:一致認為可以選擇到金滿堂進行考察。

(三)其他事項

(1)主席動議由所有組員負責找考察的地點,沒有人異議(動議獲得通過)。

(2)主席動議由曾婉嫻和黃芷慧負責設計甜品的餐牌,曾婉嫻和黃芷慧沒有異議(動議獲得通過)。

(3)主席動議由曾灝楨負責設計宣傳單張和甜品屋的標誌,曾灝楨沒有異議(動議獲得通過)。

(4)主席動議負責甜品的食材,沒有異議(動議獲得通過)。

(四)下次開會日期:2012年1月20日

(五)散開時間:下午2時

秘書簽署: Cygha

主席簽署: Monimi

簽核日期: 16/2

寧波第二中學
中三級專題研習

2011年-2012年寧波第二中學專題研習第五次會議紀錄

日期:2012年2月16日

時間:下午3時55分

地點:本校19室

主席:陳賢蔓

秘書/記錄:郭容均

出席者:陳賢蔓,郭容均,曾灝楨,曾婉嫻,黃詠琪,黃芷慧,

列席者:施錦輝老師

(一) 通過上次會議紀錄

一致通過上次會議紀錄。

(二) 討論事項

(1) 甜品屋的標誌:一致決定曾灝楨所設計的標示一。

(2) 甜品屋的餐單封面:一致同意曾灝楨所設計的封面。

(3) 甜品屋的會員卡:一致同意陳賢蔓所設計的會員卡。

(4) 甜品屋的外賣盒:一致決定陳賢蔓所設計的外賣盒一和外賣盒二同時使用。外賣盒一主要用來放置較為細小的甜品,而外賣盒二則用來放置較大的甜品。

(5) 考察地點:一致決定選擇到旺角 甜牙牙進行考察。

(三) 下次開會日期:2012年2月20日

(四) 散開時間:下午5時30分

秘書簽署: Christa
主席簽署: Monjini
簽核日期: 20/2

寧波第二中學
中三級專題研習

2011年-2012年寧波第二中學專題研習第六次會議紀錄

日期:2012年2月20日

時間:下午3時45分

地點:本校19室

主席:陳賢蔓

秘書/記錄:郭容均

出席者:陳賢蔓,郭容均,曾灝楨,曾婉嫻,黃詠琪,黃芷慧,

列席者:施錦輝老師

(一) 通過上次會議紀錄

一致通過上次會議紀錄。

(二) 討論事項

(1) 問卷調查的題目

1. 最終決定的題目有: 1. 您喜歡吃甜品嗎?

2. 您通常會在星期一至五還是假日進食甜品呢?

3. 您會否於晚飯後進食甜品嗎?

4. 您最喜歡吃那些甜品?

5. 您大多數會在甜品店花費約多少錢?

6. 您會比較喜歡有音樂或是寧靜的環境下進食甜品嗎?

計劃一間甜品店

7. 您認為以下哪些因素會令您再次光顧呢?

(2) 決定考察時間:2012年3月3日

(3) 考察地址:旺角廣華街3號西利達廣場地下4號(即甜牙牙)

(4) 集合時間:下午2時15分

(5) 集合地點:旺角地鐵站E2出口

(6) 解散地點:旺角地鐵站

(7) 解散時間:下午4時45分

(三) 其他事項

(1) 這次問卷調查的問題是由陳賢蔓和郭容均負責,經過討論後,全組員都一致贊成,沒有異議,動議獲得通過。

(2) 由全組員討論考察時間、集合時間、解散地點、解散時間,一致通過。

(四) 下次開會日期:2012年2月24日

(五) 散開時間:下午4時30分

秘書簽署:

主席簽署:

簽核日期:

寧波第二中學
中三級專題研習

2011 年-2012 年寧波第二中學專題研習第七次會議紀錄

日期:2012 年 2 月 24 日

時間:下午 3 時 45 分

地點:本校 19 室

主席:陳賢蔓

秘書/記錄:郭容均

出席者:陳賢蔓,郭容均,曾灝楨,曾婉嫻,黃詠琪,黃芷慧,

列席者:施錦輝老師

(一) 通過上次會議紀錄:

一致通過上次會議紀錄。

(二)討論事項

(1) 考察的路線圖

(2) 分配考察的工作

(3) 討論計劃書的格式和內容

(三)其他事項

(1) 考察的路線圖、地點的座位數目和甜品店的標誌交由曾灝楨負責。

(2) 考察地點裏服務員和甜品師的數目、廚房的大小及設計和甜品店的營業時間交由郭容均負責。

(3) 考察甜品店裏的內部大小、裝飾和設計和店舖的宣傳手法交由黃詠琪負責。

(4) 甜品店裏的餐具、每位顧客大約進食時間、客人每次的消費量和店舖內的氣氛交由黃芷慧負責。

(5) 考察甜品店裏的運作模式交由曾婉嫻負責。

(6) 考察甜品店裏外買盒設計和會員卡的設計交由陳賢蔓負責。

(7) 考察地點裏的餐牌設計交由曾灝楨和曾婉嫻負責。

(8) 考察地點裏廁所的設計交由陳賢蔓和曾婉嫻負責。

(9) 考察甜品店裏最受顧客歡迎的甜品。


(10) 甜品食材的批發商和印刷 poster 的印刷商交由黃詠琪負責。

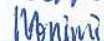
(11) 其他同行的資料、公司簡介、分店數目等交由黃芷慧負責。

(12) 有關食環署、衛生署、消防署的開店經營牌等交由曾婉嫻負責。

(四)下次開會日期:2012 年 2 月 28 日

(五)散會時間:下午 5 時 45 分

秘書簽署: 

主席簽署: 

簽核日期: 28/2

寧波第二中學
中三級專題研習

2011年-2012年寧波第二中學專題研習第八次會議紀錄

日期:2012年2月28日

時間:下午3時45分

地點:本校19室

主席:陳賢蔓

秘書/記錄:郭容均

出席者:陳賢蔓,郭容均,曾灝楨,曾婉嫻,黃詠琪,黃芷慧,

列席者:施錦輝老師

(一) 通過上次會議紀錄:

一致通過上次會議紀錄。

(二) 討論事項

(1) 網頁設計內容

(2) 宣傳單張內容

(3) 分配計劃書的工作

(三) 其他事項

(1) 計劃書的財務方面交由曾灝楨負責。

(2) 網頁設計、計劃書的食譜、會議紀錄、行業概況交由郭容均負責。

(3) 宣傳單張、計劃書的營銷計劃方面交由黃詠琪負責。

(4) 計劃書的公司簡介、營運方面交由黃芷慧負責。

(5) 計劃書的公司簡介、管理方面交由曾婉嫻負責。

(6) 計劃書的公司簡介、預計危機及解決方法交由陳賢蔓負責。

(四) 下次開會日期:2012年3月6日

(五) 散會時間:下午6時

秘書簽署: 

主席簽署: 

簽核日期: 6/3



食物環境衛生署

Food and Environmental Hygiene Department

食物業牌照申請書 APPLICATION FOR FOOD BUSINESS LICENCE

致：牌照組助理秘書

To : Assistant Secretary, Licensing Office

本人欲申請
I intend to apply for a

(請只選擇右列其中一項)
(Please choose only one item
on the right)

- 普通食肆牌照 General Restaurant Licence
- 小食食肆牌照 Light Refreshment Restaurant Licence
- 水上食肆牌照 Marine Restaurant Licence
- 烘製麵包餅食店牌照 Bakery Licence
- 凍房牌照 Cold Store Licence
- 工廠食堂牌照 Factory Canteen Licence
- 食物製造廠牌照 Food Factory Licence
- 新鮮糧食店牌照 Fresh Provision Shop Licence
- 冰凍甜點製造廠牌照 Frozen Confection Factory Licence
- 奶品廠牌照 Milk Factory Licence
- 燒味及滷味店牌照 Siu Mei and Lo Mei Shop Licence

申請資料

Particulars of Application

(倘以公司名義提出申請，你只須填寫本申請書第1項、第3項及第8項起的以後項目及附錄)
(If application is made in the name of a corporation, you only need to complete items 1, 3 and 8 onwards and the Appendix.)

(1) 申請人姓名/公司名稱* (中文) : 樓桃小丸子甜品屋 (先生/女士*)
Name of applicant/corporation* (Chinese) (Mr./Ms.*)
(英文正楷) : Caigi Maruko Dessert
(English in BLOCK letters)

(2) 香港身分證/護照*號碼 : _____
Hong Kong Identity Card/Passport* No.

(3) 通訊地址 : _____
Correspondence address
旺角廣華街

(4) 電話號碼 : 2340 3497 傳真號碼 : _____
Tel. No. Fax No.

* 請刪去不適用者。 Please delete where appropriate.

請在適當的方格內填上「✓」號。 Please tick the appropriate box(es).

(5) 聯絡人姓名 (中文) : _____ (先生/女士*)
Name of contact person (Chinese) (Mr./Ms.*)
(英文正楷) : _____
(English in BLOCK letters)

(6) 電話號碼 : _____ 傳真號碼 : _____
Tel. No. Fax No.

(7) 申請牌照的處所地址 :
Address of premises under application

室/鋪 _____
Flat/Rm/Shop

樓 _____
Floor

座 _____
Block

大廈 _____
Building

屋邨/鄉村 _____
Estate/Village

街道名稱及號碼 _____
No. and Name of Road/Street

如涉及多於一條
街道，請詳述 (if more than one road/street is involved, please specify)

地區 _____
District

地段號碼(如適用) _____
Lot Number (if any)

香港/九龍/新界*
HK/Kln/NT*

(8) (a) 擬開設店鋪的名稱(如適用) :
Shop sign of the proposed business (if any)

(中文) : _____
(Chinese)

(英文) : _____
(English)

(b) 擬開設店鋪的面積: _____ 93 _____ 平方米
Size of the proposed shop m²

(9) 擬使用的爐具類型及燃料種類 :
Type(s) of heating equipment and fuel intended to be used

電力 Electricity

煤氣 Town Gas

液化中央石油氣 Liquefied Petroleum Gas from Central

液化石油氣室 Liquefied Petroleum Gas from Cylinder Chamber Supply

柴油 Diesel Oil

火水 Kerosene

其他，請說明：Others, please specify _____

* 請刪去不適用者。 Please delete where appropriate.

請在適當的方格內填上「✓」號。 Please tick the appropriate box(es).

- (10) 店舖內裝設的空氣調節系統：
Air-conditioning system intended to be installed

類型：
Type

美的

產地：
Country of manufacture

中國

- (11) 擬另外申請的牌照：
Other licences intended to be applied

- 暫准牌照
Provisional Licence
- 酒牌（只供申請普通／小食食肆牌照使用，並須另行填寫申請表格）
Liquor Licence (For General/Light Refreshment Restaurant Licence applications only and separate application form is required)

- (12) 現夾附（見申請人須知）
Enclosed (see **Notice to Applicant**)

- 擬議設計圖則一式 一 份
one copies of identical proposed layout plans
- 擬議通風系統設計圖則一式 _____ 份
_____ copies of identical proposed ventilating system layout plans

- (13) 附加資料提供：
Additional information to be provided

- 普通食肆／工廠食堂（見附件I）
General Restaurant/Factory Canteen Licence application (see **Annex I**)
- 小食食肆（見附件II）
Light Refreshment Restaurant Licence application (see **Annex II**)
- 食物製造廠／新鮮糧食店／燒味及滷味店（見附件III）
Food Factory/Fresh Provision Shop/Siu Mei and Lo Mei Shop Licence application (see **Annex III**)
- 申請設置露天座位申請表格(FEHB 197)（只適用於食肆牌照申請）
Application for Outside Seating Accommodation (OSA) (FEHB 197) (*Applicable to Restaurant Licence application only*)

- (14) 水錶編號／用戶編號：
Water meter number/Water account number

（不適用於凍房、新鮮糧食店及燒味及滷味店牌照）

(*NOT applicable to Cold Store, Fresh Provision Shop and Siu Mei and Lo Mei Shop Licence applications*)

- 請在適當的方格內填上「✓」號。 Please tick the appropriate box(es).

- (15) 本人明白本人有責任去確保申請食物業牌照的有關店舖處所用作經營食物業的用途，是符合食物環境衛生署和各政府部門以及有關的主管當局按其執行的法例所訂立的規定，包括政府租契和法定圖則[†]。關於政府租契或法定圖則[†]，如有需要本人會徵詢專業人士的意見。

I understand that it is my responsibility to ensure that operating food business at the shop premises under application for a food business licence is in compliance with the requirements imposed under the legislation administered by the Food and Environmental Hygiene Department and other Government departments as well as the relevant Authorities, including the Government lease and the statutory plan[†]. I will consult my professional adviser(s), if necessary, on the technical interpretation of the Government lease or the statutory plan[†].

[†] 「法定圖則」指由城市規劃委員會依據城市規劃條例擬備和公布的圖則。

“Statutory plan” refers to plan prepared and published by the Town Planning Board under the Town Planning Ordinance.

- (16) 本人以中文/英文*為日後的通訊語言。
I would use Chinese/English* for my future correspondence.

20 / 3 / 2012

日期 (日/月/年)
Date (dd/mm/yyyy)

Monimi

申請人簽署
Signature of applicant

備註: 請參閱夾附的申請人須知。
Note: A copy of the **Notice to Applicant** is enclosed for your reference.

* 請刪去不適用者。 Please delete where appropriate.

此欄只供內部填寫
For official use only

BRC CAT PCARD

Code: _____

Vetted by: _____
ASO/SSI



香港消防處

Hong Kong Fire Services Department

香港消防處 專業器材 / 其他貨品或服務 供應商登記申請書

Application Form for Inclusion in the FSD Specialist Equipment / Others (Goods or Services) Supplier Lists

A	消防及救援器材	Fire-fighting and Rescue Equipment	<input checked="" type="checkbox"/>	專業器材 Specialist Equipment
B	個人保護器材	Personal Protection Equipment	<input checked="" type="checkbox"/>	
C	醫療器材及其消耗品	Medical Equipment and Consumable	<input checked="" type="checkbox"/>	
D	呼吸儀器及潛水器材	Breathing Apparatus and Diving Equipment		
E	其他(貨品或服務) 請簡單註明: Brief of Goods / Services:	Others: (Goods or Services)		其他貨品或服務 Others

請詳細填寫本申請書及交回 This form should be completed in FULL and returned to :

香港消防處 - 採購及物流組 香港九龍尖沙咀康莊道一號 消防總部大廈 614 室 助理物料供應主任(行政)收 (傳真號碼: 852-2367 3234) (電郵地址: fsdasoa@hkfsd.gov.hk)	Hong Kong Fire Services Department - Procurement & Logistics Group Room 614, Fire Services Headquarters Building No. 1 Hong Chong Road Tsim Sha Tsui East, Kowloon, Hong Kong Attn: Assistant Supplies Officer (Admin) (Fax No. 852-2367 3234) (Email Address: fsdasoa@hkfsd.gov.hk)
--	--

第一部 —— 公司資料 PART I — DETAILS OF THE COMPANY

1.	公司名稱(中文): 櫻桃小丸子甜品屋 Name of Company (English): Caigi Maruko Dessert
2.	(i) 地址: 旺角廣華街 Address(es): 室/單位/層/座 Rm/Flat/Floor/Block: 大廈名稱 Name of Building/Estate: 街道名稱及門牌號碼 No. & Name of Street/Road: 廣華街 區域 District/Region: 郵遞編號(海外適用) Postal Code (for Overseas): 國家 Country: 香港 (ii) 電話號碼: 2340 3497 Tel. No.: (iii) 圖文傳真號碼: Fax No.:
3.	業務種類: Nature of business: 冰凍甜品製造廠
4.	經營現今業務多久? How long in present business: 半年
5.	貴公司目前是否採購卡商戶? Are you a Purchasing-Card Merchant? <input type="checkbox"/> 是 Yes / <input checked="" type="checkbox"/> 否 No

第二部 —— 業務狀況及證明檔 PART II — BUSINESS ACTIVITIES AND DOCUMENTS

1. 貴公司所供應的貨品及有關服務：
Goods and related services which your company can supply:

(i) 貴公司是否願意申請成為政府採購卡商戶？
Are you willing to apply as a Purchasing-Card Merchant for HKSAR Government? **否**

如貴公司欲申請成為政府採購卡商戶，請自行與以下銀行聯絡申請 Please contact the following：
匯豐銀行 HSBC (熱線電話 Hotline: 2748 4343) / 花旗銀行 Citibank (熱線電話 Hotline: 2865 7771)

(ii) 詳細列明所供應的貨品及有關服務：
Detailed list of goods and related services:

- 外賣服務
- 貨品 (甜品)
(特飲)

(iii) 倘若貴公司並非製造商，請提供授權貴公司為代理商/分銷商的商號的名稱。
Please provide the name(s) of the principal(s) for whom you act as the accredited agent(s)/distributor(s) in case you are not the manufacturer.

(iv) 請夾附兩份(如印文本)有關目錄及詳細的說明書，供本處參閱。
Please attach two sets (for hardcopy) of relevant catalogues and descriptive literature for consideration.

(v) 請一併寄交有效的商業登記證副本一份，給本處參考和存照。
Please attach a copy of a valid Business Registration Certificate for reference and record.

第三部 —— 證明 PART III — CERTIFICATION

本人謹代表上述公司，申請登記成為香港消防處 專業器材 / 其他貨品或服務 供應商。
I apply on behalf of the Company for inclusion in the FSD Specialist Equipment / Others (Goods or Services) Supplier Lists.



簽署: Crystal Kwok
Signature

姓名 (正楷): Crystal Kwok
Name in block letters

職銜: 老闆
Designation

日期: 20 - 3 - 2012
Date:

(公司印鑑)
(Space for company chop)