

教育部中等职业教育“十二五”国家规划立项教材
中等职业教育中餐烹饪与营养膳食专业系列教材



〈 菜品设计与制作 〉

CAIPIN SHEJI YU ZHIZUO

主编 李增 宋开炳



重庆大学出版社
<http://www.cqup.com.cn>

教育部中等职业教育“十二五”国家规划立项教材
中等职业教育中餐烹饪与营养膳食专业系列教材



菜品设计与制作

CAIPIN SHEJI YU ZHIZUO

主 编 李 增 宋开炳

副 主 编 胡凯杰 吴 雷 沈 晖

张 磊 黄佳斌 许 磊

主 审 周晓燕

重庆大学出版社

内容提要

本书主要介绍了菜品的设计方法,包括外形、色彩、质感、味型、盘式、烹调方法、装饰、配伍、营养等方面的设计内容。本书浅显易懂、理实一体、实用性强,可作为中餐烹饪与营养膳食专业中职学生教材,也可作为烹饪从业人员的学习培训用书。

图书在版编目(CIP)数据

菜品设计与制作 / 李增, 宋开炳主编. —重庆: 重庆大学出版社, 2016.1

中等职业教育中餐烹饪与营养膳食专业系列教材
ISBN 978-7-5624-9508-6

I. ①菜… II. ①李… ②宋… III. ①烹饪—中等专业学校—教材 IV. ①TS972.1

中国版本图书馆CIP数据核字(2015)第244264号

中等职业教育中餐烹饪与营养膳食专业系列教材

菜品设计与制作

主 编 李 增 宋开炳

副主编 胡凯杰 吴 雷 沈 晖

张 磊 黄佳斌 许 磊

责任编辑: 沈 静 版式设计: 沈 静

责任校对: 谢 芳 责任印制: 赵 晟

*

重庆大学出版社出版发行

出版人: 易树平

社址: 重庆市沙坪坝区大学城西路21号

邮编: 401331

电话: (023) 88617190 88617185 (中小学)

传真: (023) 88617186 88617166

网址: <http://www.cqup.com.cn>

邮箱: fxk@cqup.com.cn (营销中心)

全国新华书店经销

重庆升光电力印务有限公司印刷

*

开本: 787×1092 1/16 印张: 8.75 字数: 213千

2016年1月第1版 2016年1月第1次印刷

印数: 1—3 000

ISBN 978-7-5624-9508-6 定价: 29.00元

本书如有印刷、装订等质量问题, 本社负责调换

版权所有, 请勿擅自翻印和用本书
制作各类出版物及配套用书, 违者必究



前言

随着餐饮行业的不断发展,人们对餐饮行业的专业素养和技术水平提出了更高的要求。为了培养高素质、高技能的餐饮专业人才,加强中餐烹饪与营养膳食专业职业教育的重要性显得更加重要。各职业院校都在根据教学标准紧锣密鼓地进行课程改革,努力提高教学质量,而相关教材的编写则是推进课程改革的重要保障。《菜品设计与制作》根据教育部《中等职业学校中餐烹饪与营养膳食专业教学标准》编写,主要适合于面向中餐烹饪与营养膳食专业中等职业学校的学生。

烹饪是文化,烹饪是艺术,烹饪是科学。随着餐饮业的发展和生活水平的提高,人们对菜品的要求越来越高,除了传统的色、香、味、形以外,又增加了营养、意境、器皿等方面的要求,这就要求未来的餐饮工作者需要具备较高的菜品设计能力。本书从外形、色彩、质感、味型、盘式、烹调方法、装饰、配伍、营养等方面介绍菜品的设计方法,采用任务驱动的形式,体现理实一体的原则,内容简明扼要,图文并茂,便于学生阅读思考。

本书的编写历时两年完成,由扬州大学旅游烹饪学院周晓燕院长担任主审,江苏省扬州商务高等职业学校李增、徐州技师学院宋开炳担任主编,江苏省相城中等专业学校胡凯杰,江苏省扬州商务高等职业学校吴雷、沈晖,江苏省相城中等专业学校张磊,苏州旅游与财经高等职业技术学校黄佳斌,江苏省扬州商务高等职业学校许磊担任副主编。在本书编写过程中,参阅了较多烹饪类教材及书籍,在这里不一一列出,谨表示衷心的感谢。

编者

2015年9月

目录

contents

项目1	菜品设计概论	1
任务1	菜品设计的概念和作用	2
任务2	菜品设计的思路 and 原则	5
任务3	菜品设计的注意事项	17
项目2	菜品外观和形状设计	23
任务1	菜品外观和形状设计思路	24
任务2	菜品外观和形状设计范例	27
项目3	菜品色彩设计	33
任务1	菜品色彩设计思路	34
任务2	菜品色彩设计范例	38
项目4	菜品质感设计	46
任务1	菜品质感设计思路	47
任务2	菜品质感设计范例	52
项目5	菜品味型与调味设计	59
任务1	菜品味型与调味设计思路	60
任务2	菜品味型与调味设计范例	64

目录

contents

项目6	菜品盘式设计思路	71
任务1	菜品盘式设计思路	72
任务2	菜品盘式设计范例	75
项目7	菜品烹调方法思路	83
任务1	菜品烹调方法思路	84
任务2	菜品烹调方法范例	88
项目8	菜品装饰设计	94
任务1	菜品装饰设计思路	95
任务2	菜品装饰设计范例	97
项目9	菜品搭配设计	104
任务1	食材搭配设计思路	105
任务2	菜品配伍设计范例	108
项目10	菜品营养设计	117
任务1	菜品营养设计思路	118
任务2	菜品营养设计范例	121
参考文献		127



项目1

菜品设计概论

项目导学

中国烹饪，历史悠久，内容丰富，技术精湛，绚丽多彩，是千百年来劳动人民创造的宝贵遗产，是祖国的四大国粹之一，是一朵瑰丽的东方美食奇葩。品尝中国菜肴，不仅可以一饱口福，也可以一饱眼福，得到一种艺术享受。对于许多爱好中餐菜品设计的同学来说，能亲手设计出形态美观、色彩鲜艳、味美可口、赏心悦目的精制菜品是我们烹饪专业生涯中最幸福的一项工作。我们将结合味型设计和调味设计进行菜品设计。

学习目标

- ◇ 学习完本项目内容后，同学们应能掌握菜品设计的概念和作用，了解菜品设计对菜肴能起到的作用。

认知目标

- ◇ 通过学习，学生应能掌握菜品设计的概念和作用，理解并能分析设计对菜肴实际意义起到的作用。了解其在烹饪运用中的重要性。

技能目标

- ◇ 掌握菜肴设计的基本概念与作用。
- ◇ 正确的菜品设计思路 and 原则。
- ◇ 了解并正确认知菜肴设计的注意事项。

情感目标

- ◇ 学生要有一定的职业素养和职业道德，要有学习理念和专业修养，安全生产，保证食品卫生和个人清洁。
- ◇ 同学之间要能相互协作、沟通，共同完成学习任务。
- ◇ 寓教于乐，增加感性认识，增进学习兴趣，开拓进取和创新意识。



任务1 菜品设计的概念和作用

任务情境

烹饪学校的学生陈明毕业后进入一家四星级酒店工作，陈明这周的工作是对新加入酒店的学徒进行基础知识的培训。随着几天培训后，陈明发现自己对菜品设计的概念和作用理解不够明确，不利于对学徒的培训，需要加强对菜品设计概念和作用的学习。学习后陈明在培训过程中更加得心应手并且得到了领导和同事的赞许，陈明心里感受到了从未有过的尊重和重视。

同学们，让我们跟着陈明一起来学习菜肴设计的概念和作用吧。

任务要求

学习后我们将可以：

1. 明确菜品设计的概念和作用。
2. 明确菜品的定义。
3. 能正确地说出并理解菜品设计的概念。
4. 能理解菜品设计的作用。
5. 能用自己的方式向同学讲授菜品设计的概念和作用。

任务书

经理给陈明下了培训任务单，让他根据昨天的学习情况安排今天菜品设计概念和作用的课程。如果你是陈明，该怎么做呢？

1. 预读本章相关内容，查找资料。
2. 学生4人一个小组，去图书馆，看一看，查一查。选出并记录与本课程有关的知识。
3. 根据查出的资料提出相应的质疑待上课时提问。
4. 写出计划书。

任务资料

1. 相关知识及参考资料。
2. 查阅资料的过程中，学生学会与人沟通，以及团队的合作精神的培养。

知识准备

1.1.1 菜品设计的概念

菜，名词，我们日常生活中指的“菜”通常是能够提供人们食用的动、植物原料加工、



烹制食物；菜品，指蔬菜、蛋品、鱼、肉等经过烹调供人们食用的美味菜肴。菜品设计一定要适应市场的变化，遵循市场发展规律，进行社会调研，要了解本地区饮食习惯，要懂得消费者需求，综合地对菜品设计进行分析和研究，在原料上进行选择，在烹调方法上进行筛选，在口味上进行确定，与时俱进，不断创新，使菜品设计适合社会发展，符合消费者需求。

1.1.2 烹调

烹调是通过加热和调味，将加工、切配好的烹饪原料熟制成菜肴的操作过程，其包含两个主要内容：一个是烹，另一个是调。烹就是加热，通过加热的方法将烹饪原料制成菜肴；调就是调味，通过调制，使菜肴滋味可口，色泽诱人，形态美观。

1.1.3 加热的传导方式

热传递是改变内能的一种方式，是热从温度高的物体传到温度低的物体，或者从物体的高温部分传到低温部分的过程。也是改变物体内能的方式。热传递是自然界普遍存在的一种自然现象。只要物体之间或同一物体的不同部分之间存在温度差，就会有热传递现象发生，并且将一直继续到温度相同的时候为止。发生热传递的唯一条件是存在温度差，与物体的状态，物体间是否接触都无关。热传递的结果是温差消失，即发生热传递的物体间或物体的不同部分达到相同的温度。

传递的方式有热传导、热对流和热辐射。

1.1.4 设计

最简单的关于设计的定义，就是一种“有目的的创作行为”。

设计指设计师有目标有计划地进行技术性的创作活动。设计的任务不只是为生活和商业服务，同时也伴有艺术性的创作。

1.1.5 菜品设计的作用

- ①可以达到美观的效果。
- ②可以使产品更加完美。
- ③激发创新能力。
- ④可以吸引产品的购买力。

菜品设计反映着一个时代的经济、技术和文化。由于菜品设计阶段要全面确定整个菜品策略、外观、结构，从而确定整个生产系统的布局，因而菜品设计的意义重大，具有“牵一发而动全局”的重要意义。好的菜品设计，不仅表现在功能上的优越性，而且便于制造，生产成本低，从而使产品的综合竞争力得以增强。许多在市场竞争中占优势的企业都十分注意产品设计的细节，以便设计出具有独特功能的产品，好的菜品设计是站稳市场的基础，是赢得顾客的关键。

任务实施

1. 课前布置任务实施建议

- (1) 教师解读任务书，布置任务：通过知识准备提供的知识对菜品设计进行定义。
- (2) 学生阅读任务书及任务资料，对不清楚的部分提问。
- (3) 分组讨论，合作完成任务，写出计划书（可以自学知识准备，查找资料，询问教师意见）。

2. 教师讲解、演示

教师检查计划书，针对学生对任务的理解、完成情况，进行适度讲解。

扩展提升

宴会设计的原则

随着社会消费水平的不断提高，餐饮宴会也就越来越受餐饮业的重视，比如商务、家庭、朋友聚餐等宴会都会给餐饮店带来不错的收入，那么如何对宴会菜肴进行设计呢？设计原则又有哪些呢？本课主要讲述的内容就是宴会菜肴设计的十大原则：

1. 满足顾客需求原则
2. 突出宴会主题原则
3. 因人因时配菜原则
4. 菜肴质量标准原则
5. 弘扬特色原则
6. 营养平衡原则
7. 合理搭配原则
8. 创新变化原则
9. 和谐美观原则
10. 条件相符原则

巩固与提高

1. 根据本节课学到的内容写一份关于菜品设计的感悟。
2. 课后去查阅资料：不同形式宴会菜品设计的意义和原则。



任务2 菜品设计的思路 and 原则

任务情境

烹饪学校的学生张红毕业后进入一家四星级酒店工作，张红最近在电视的人物访谈节目中，看到一位很有心得的西菜名厨谈国内西菜新一代厨师的现状时，有一段话印象很深，她说：“国内的新一代西菜厨师的手艺都不错，他们设计烹饪的菜肴，色、香、味、形都很不错，但总感觉缺少点‘灵魂’”。

她对于菜品的“灵魂”的理解就是一个职业厨师对食客的人文关怀，具体地说，一个菜品的设计，不仅要考虑色香味形，更要考虑营养和健康，适当的用油、盐和调料，以及营养搭配，不仅使食客满足口腹之娱，更有利于食客的健康。

听了她的话，张红的心里升腾起一种如对得道高僧般的崇敬，感受到饮食文化的魅力。细细想来，何止是菜品？任何生产给人类消费的商品，都应该有体现人文关怀的“灵魂”，经常有一些年轻的厨师谈起不知道如何进行菜品的创新设计，总觉得无处下手，有时候会进入到一个误区，硬“造”出来的菜品既没有看点，也没有卖点，拿到赛场上得不到金牌，放在店里销售得不到宾客的认可，甚至有的厨师根本就不去创新菜品，只会跟在别人屁股后面做，技术和事业也很难得到提升发展，如何创新设计出好的菜品不是一两句话就能说清楚的。

任务要求

学习后我们将可以：

1. 明确菜品设计的思路 and 原则。
2. 能正确地说出并理解菜品设计的思路 and 原则。
3. 能用自己的方式向同学讲授菜品设计的思路 and 原则。

任务书

经理给张红下了新的培训任务单，让她根据昨天的学习情况安排今天菜品设计思路 and 原则的课程。如果你是张红，该怎么做呢？

1. 预读本章相关内容，查找资料。
2. 学生4人一个小组，去图书馆，看一看，查一查。选出并记录与本课程有关的知识。
3. 根据查出的资料提出相应的质疑，待上课时提问。
4. 写出计划书。

任务资料

1. 相关知识及参考资料。
2. 查阅资料的过程中学生会与人沟通，以及团队的合作精神的培养。

1.2.1 菜品设计的思路

1) 原材料的开发与利用

不同的地理环境、气候,使得原料特点各异,这为菜品制造与创新奠定了物质基础。一种动物原料,可以制成多种多样的菜品。同一种食品原料也可能根据不同的部位制成各不相同的菜品,猪、牛、羊等动物,从头到尾,从皮肉到内脏,样样可用,也正因为一物多用,才呈现了以某一类原料为主的“全席宴”,如全猪席、全羊席、全鸭席、全菱席、豆腐宴等。一物多用的关键,就是要善于和巧妙利用烹饪原料,使原料的制作不断翻新。近年来,进入厨房的原材料非常丰富,如山芋藤、南瓜花、臭豆腐以及猪大肠、肚、肺、鳝鱼骨、鱼鳞等也登上了大雅之堂,成了人们爱好之物,因此,对原料的利用,重在开拓和创新。很多原材料在本地看来是比较普通的,但一到异地,给人们一种新鲜感。如南京的野芦蒿、菊花脑,济南的蒲菜,千岛湖的鱼头,云南的野山菌,胶东的海产,东北的猴头菇等。如今交通发达,开发异地原材料并不艰苦,翻新菜肴也必将有其广阔的市场。

2) 调味品的组配与出新

菜品风味的构成,首先是调味品正确使用。再则是烹调师的合理利用。所以,烹调师必须掌握各种调味品的有关常识,并善于适度控制,五味调和,才能创制出美味可口的佳肴。如今,我国各地的调味品味型种类较多,以及引进他帮一些有特点味型调味品,使调味品的搭配组合更加丰富,如在原有菜点中就味型进行适当调换个别味料,或者变换一下味型,就会产生一种不同凡响的风格菜品。只要敢于创新,就能产生新、奇、特的风味特点菜品。

菜品的创新从味型入手,鸭掌从传统的红烧鸭掌、糟香鸭掌、水晶鸭掌到潮汕的卤水鸭掌以及走红的芥末鸭掌、泡椒鸭掌等,其口味始终翻新,又体现了鸭掌菜的筋抖滑爽的风味特点。由“油爆虾”到“椒盐虾”再到“XO酱局大虾”,都是由改变味型而创制的。

随着我国市场经济的发展,调味原料的广泛开发,许多调料已不受区域性影响。调料的奇妙调配,可为调制新味型奠定良好的基础。把各种不同的调味品灵活应用、制造出新的味型菜肴,这是菜肴创新的一种操作方法,也是以味取胜、吸引宾客的一个较好的策略。

3) 菜品的挖掘与融合

我国各地菜品风味特点各异,在选料、制作、装盘等方面都形成了各自的个性。传统菜品的继承、翻新、设计,唯我独优地发挥本地的特长,才可能使本地的菜品特点突出,并能生根开花,产生较大影响。菜品的挖掘与融合,既可独辟道路,也可鉴戒改进。菜品的改进,是将某一菜系中的菜品或几个菜系中较成功的技法、调味、装盘等进行利用到其他菜品中以图创新的一种思路。一款创新菜“鱼香脆皮藕夹”,此菜采取菜品的融合与嫁接的方法,将不同风格的菜品融汇一炉:取江苏菜藕夹,用广东菜的脆皮糊,

选四川菜的鱼香味烹制的一款菜肴。菜品的嫁接翻新，也不局限于同一菜系之间的创意。存在近千年历史的“扬州狮子头”，在广大厨师的精心制作下，已发扬光大，创制了很多品种，如灌汤狮子头、灌蟹狮子头、八宝狮子头、荤素狮子头、初春的河蚌狮子头、清明前后的笋焖狮子头、夏季的面筋狮子头、冬季的凤鸡狮子头等，都是脍炙人口的江苏佳肴。

4) 乡土菜的采集与提炼

乡土菜品朴实无华、清爽淡泊，是中国菜的源头活水，也是中国宫廷菜、官府菜、市肆菜发展的基本。汲取民间乡土风味菜肴之精华，充分利用原材料来烹制新的菜品，使菜品得到创新，从乡土菜中撷取有养分、有价值的菜品为我所用，是菜品开发存在活力的创作道路。历代厨师就是在城乡饮食制作中接收其精华的。如带有乡土特点的扬州蛋炒饭、四川的回锅肉、福建的糟煎笋、山西的猫耳朵、河南烙饼、陕西的枣肉末糊、湖南的蒸蒸钵炉子等品种，源自民间，落户酒店，成为人人爱好的菜品。

民间是一个无穷的宝硕，山区、田间、乡野、街市，不妨咱们走一走，尝一尝，全国各地的乡土民间菜有很多回味无穷的好素材，这是当代烹饪采掘不尽的源泉。只有咱们尽力汲取，敢于利用，并逢迎消费者，进行恰当的提炼升华，创新菜就会应运而生。

5) 菜点结合的制造风格

菜肴与面点结合的思路，是中国菜肴更新的一种独特风格。它们之间除了彼此鉴戒、取长补短之外，有时面点和菜肴通过多种方法结合在一起，特别是近年来，我国厨师在这方面作了很多摸索，而且也作出了很多奉献，创作了不少新的品种。菜点组合是菜肴、点心在加工制造过程中，将菜、点有机组合在一起成为一盘合二为一的菜肴。这种菜肴和点心结合的方法，构思独特，制造巧妙，成菜时菜点融合，食用时两全其美，既尝了菜，又吃了点心；既有菜之味，又有点之香。代表品种有馄饨鸭、酥皮海鲜、鲜虾酥卷、酥盒虾仁等。

淮扬传统菜“馄饨鸭”是炖焖整鸭与 24 只煮熟的大馄饨为伴，鸭皮肥饶，肉质酥烂，馄饨滑爽，汤清味醇，别有一番风味。“北京烤鸭”带薄饼上桌、“鲤鱼焙面”是“糖醋黄河鲤鱼”带“焙面”上桌、“酱炒里脊丝”带荷叶夹上桌等。它们都是两者一体，其风味特点尤为赫然。

在菜点相配的品种中，只有搭配巧妙、符合菜点制造的原则，便会获得珠联璧合、不断改进的艺术效果。从菜肴制造本身来说，菜肴与面点巧妙的结合，对扩大菜品制造的思路，开辟菜品新品种，无疑有着深远意义。

6) 中外烹饪技能的结合

随着中外饮食文化交流发展，其菜肴制造也涌现出多样化的势头，如西方的咖喱、黄油的应用；东南亚沙嗲、串烧的引进；日本的刺身、鲜醉的鉴戒等，这些已经进入菜肴制造之中，不可否认，这已成为一种新的菜肴制造方法。因为传统菜肴制造始终在拓展，无论是原料、器具和设备方面，还是在技能、装盘方面都掺进了新的内容。熟于鉴戒西洋菜制造之长，为我所用，中西结合。“沙律海鲜卷”是一款中西菜结合的品种，它取西式常用的沙律酱制成“海鲜沙津”而后用中餐传统的豆腐皮包裹，挂上蛋糊再拍上面包

糠入油锅炸制，外酥香、内鲜嫩。

广东烹饪饮食是中西菜技能结合的典范，以传统中餐为基调，融合大量的西餐制法，使菜肴另辟道路，构成了中西并融、合二为一的制造特点，很多调味味型也善于借用西式制法，如西汁、糖醋汁、柠汁、沙津汁等，不少调味汁是根据西餐技法模仿演变而来的。西点广泛利用于各大饭店中，在全国各地影响颇大，特别是西点饼屋已在全国各地扎根、开花。

7) 烹饪工艺的变更与改革

中国菜点变更万端的风格特点，吸引世人的眼球，是烹调师运用不同的烹饪技能创作的成果。通过烹饪工艺的应用、引进、综合等，使一些传统菜品得到改进，新工艺的应用，新菜品的产生，更是增添了动力，创造了一款款不同技能的菜品：爆鱿鱼卷、菊花鱼的“剖花”之法的应变；韭黄鱼面、枸杞虾线的“裱挤”技法的运用；海棠酥、佛手酥“包捏”技法的变更；拉面、刀削面，同样是一块面，应用不同的技能即可产生不同风格的食物，真堪称“技法多变，新品不竭”。

纵观我国的菜点，从古到今就是在变更中始终革故鼎新的。打开清代饮食专著《调鼎集》，菜品相当丰富。就“虾圆”菜肴来看，其技法就够广泛，有脍虾圆、炸虾圆、烹虾圆、炸小虾圆、醉虾圆、瓢虾圆等。在“虾仁、虾肉”中，有拌、炒、炙、烤、醉、酒腌、面拖、糟等烹制法，还有包虾、虾卷、虾松、虾饼、虾干、虾羹、虾酱等。变化多端，这些菜品都是历代烹调师们不断改变加工与烹制技法而构成的。

8) 菜品造型的巧妙组合

中国菜肴花色品种繁多，技能高超，其热菜造型涌现出新的风格。制作精巧、栩栩如生、富有营养的热菜造型，像朵朵鲜花，在中国食苑的百花园里竞相开放，堪称五彩缤纷，千姿百态。

各地出现许多创新菜品大都具有雅俗共赏的特点，并各有其风格特点。按菜品制造造型的程序来分，可分为3类：第一，先预制成型后烹制成熟的，如球形、丸形以及包、卷成形的菜品大多采取此法，狮子头、虾球、石榴包、菊花肉、兰花鱼卷等。第二，一边烹制一边成型的，如松鼠鳜鱼、玉米鱼、虾线、芙蓉海底松等。第三，加热成熟后再处理成型，如刀切鱼面、糟扣肉等。

按成型的方法来分，可分为包、卷、捆、扎、扣、塑、裱、嵌、瓢、捏、拼、砌、模、刀工美化等。按制品的状况分，又可分为平面型、凹凸型以及羹、饼、条、丸、饭、包、饺等多样。按其造型类分量来分，可分为整型（如八宝葫芦鸭）、散型（如蝴蝶鳝片）、单个型（如灵芝素鲍）、组合型（百鸟朝凤）。菜品造型雅俗共赏，将菜品制作技巧与艺术贯穿于制造之中，不在于菜品的高低贵贱，而在于菜品造型的整体效果与食用价值。

1.2.2 菜品设计的原则

1) 菜式与餐厅风格相符

菜品的菜式要与餐厅的经营相结合，菜品设计特色要符合餐厅经营的风味，否则餐厅的经营方式就会受到影响。餐厅有可能达不到应有利润，由此可见，餐厅选择菜品设

计要十分慎重。

（1）菜品设计要适合顾客的需求

菜品组合要能体现餐馆的经营宗旨，而经营宗旨则要迎合某一消费群体的需求，所以菜品设计要满足消费者的需求。如果消费者喜欢吃广东菜，则应选择一些粤菜进行菜品设计，其他风味菜品不要选入菜单。

（2）菜品设计与总体就餐过程相协调

选择设计菜点时，应消除菜点越精细越好的错误观念，所设计的菜品种类要与餐馆的风格档次相适应。一家装修豪华的高档餐馆，不能用家常菜菜品进行设计；反之，一家简朴的大排档，则不能尽出一些高档精美的菜品。

（3）品种不宜过多

一家好餐馆，在菜品设计时所选用的品种数量应能保证供应，不应缺货，否则会引起来顾客不满。菜品设计的品种数量不宜过杂、过多，过多的品种将对餐馆原料成本加大。如库存、生产设备、生产人员、技术力量等。

（4）选择有利润的品种

①既畅销利润又高。此类菜点是最好的，必须作为菜品设计的核心，一般是看家菜、拿手菜、特色菜。

②虽畅销但利润低。此类菜点属薄利多销，一般是家常菜，它是许多中小餐饮行业菜品设计的基础。但要注意成本与利润之间的对比情况，确保有一定的利润，否则就失去了经营的意义。

③不畅销但利润高。此类菜点一般是一些名菜、传统菜，代表餐馆的档次，虽然销量较小，但利润可观。

对既不畅销利润又低的菜点一般不列入经营品种行列中，除非有特殊的理由。

（5）品种搭配要力求平衡

①每类菜品价格平衡。组合后的品种要有高、中、低档的搭配。

②原料搭配平衡。处理荤素、面食点心、水果、饮料等的搭配。

③烹调方法平衡。组合后的品种中应有不同烹调方法制作的菜点。

④营养平衡。选择菜品时要注意各种营养成分的菜搭配合理。

2) 深思熟虑决定菜式品种

餐馆经营什么品种，决定了一间餐馆的经营风格和路线。到底是经营某一菜系或地方风味，还是面面俱到，这需要经营者深思熟虑后决定。就目前饮食行业看，中小餐馆经营品种主要有以下几个种类可供选择：

①只经营某一地方风味的菜品，保证该餐馆的“纯洁”“正宗”，突出餐馆鲜明的地区文化特色。由于竞争越来越激烈，顾客需求过于细分，在当今餐饮市场中选择某一地方风味集中经营的餐馆越来越多，可视为当今餐饮业的一种发展趋势。中餐有八大菜系及各省各地区各民族风味，种类繁多；西餐有意、英、法、俄等风味，还有日本料理、韩国烧烤等。确定哪一类别，则应视市场需求而定。

②经营一种风味菜品为主，兼营另一种受欢迎的风味菜品。如川、鲁餐馆，以经营四川菜为主，兼营鲁菜中某些受当地顾客欢迎的菜点。

③经营不定风味,什么品种都有。这种餐馆可以适合顾客不同口味的需求,但一般都是档次较低的餐馆,许多大排档餐馆就是属于这种类别。

④经营餐馆时尚品种。随着人们生活水平的提高,消费结构、消费观念也发生了巨大变化,饮食时尚已成为城市居民日常生活的一部分。经调查发现,以当代顾客饮食消费心理为基础,可供餐馆选择的时尚品种主要有以下几种:

A. 绿色食品走俏市场。厌倦了都市喧嚣和空气污浊的生活环境,现代都市人都在追求大自然的纯真和宁静。返璞归真、回归自然的心理反映在餐饮方面,即表现为对绿色食品的极大兴趣。各种山茅野菜,以前是作为猪食草料的,现在却被人们视为山珍;粗食杂粮,以前是艰难时世的充饥,现在却被视为美容减肥食品。

B. 食疗保健大受欢迎。过去中餐在营养搭配上不严谨,原因之一是顾客不注重营养。现在顾客观念变了,不仅要吃饱吃好,而且要讲究营养。中华饮食有“药食同源”的道理,因此,众多带有药膳保健的餐馆颇受人们青睐,选择经营保健食品不失为明智之举。

3) 打造招牌菜确定优势

品牌是一个工具,一种展示形式,它对经营较好的餐饮企业有很大帮助。通过强调餐饮企业的品牌特点和优势来指导顾客的消费,从而确定餐饮企业的市场优势。餐饮业以大打名牌菜招揽顾客、搞活生意已成为业内人士的共识。

(1) 招牌菜是餐馆引导顾客消费的风向标

推出一个品牌的过程,就是让消费者品牌的识别和认同的过程。当品牌成为消费者心中的产品标志后,消费者便建立了对品牌的认可,就会常常根据品牌进行消费选择。餐厅建立了相对稳定的顾客群,并通过口碑效应扩大品牌的影响,从而达到促销的目的。优质美味的菜品既便于顾客重复消费,又便于企业争创名牌,赢得社会信誉。北京“烤鸭”这道菜,就得到了消费者的青睐。推出某一品牌后,这一品牌就是菜品和企业的象征。企业为了维护品牌和企业信誉,要尽力保证菜品的风味特色和质量,不能偷工减料。关心品牌的声誉,加强质量管理,强化创新意识,有助于树立企业的良好形象,丰富菜品的文化内涵,形成品牌经营的良性循环。

(2) 招牌菜是餐馆增强自身竞争力的法宝

品牌的竞争力体现在它的价值上,品牌的知名度越高,影响就越多,其价值就越大。品牌的价值增强了企业的竞争力,同时也为竞争对手设置了进入同一市场的障碍。随着市场经济的发展,餐饮企业通过自己的产品,尤其是消费者熟悉认可的名牌产品,如北京全聚德烤鸭、东来顺涮羊肉、天津狗不理包子等,具有较高的市场占有率,有效地占领市场。同时,餐饮企业应推出适应市场需求的高质量的品牌产品,在产品质量高的基础上,形成合理的经营规模,以品牌求发展,使企业成为能影响并带领整个行业发展的龙头企业。

4) 反常规设计与众不同

在当今餐饮业“人有我有,人无我有”的市场竞争中,不少企业和经营者已深知“特色”两字的分量,不约而同地分别在餐厅的布局、装修、菜品设计等方面,创造和经营出各具鲜明个性的特色。有的花了心思和资金成功了,有的同样花了心思和资金却并不成功。不成功的原因很多,但其中最重要一条就是,没有摸准市场的口味和自己的与众不同之处,

没有将这两者有机地整合起来。

(1) 逆向思维, 摸准食客心理

众所周知, 一个酒店要想赢得回头客, 获得长久发展, 特色菜是必不可少的。凡是到过大连龙海楼的顾客都知道, 大连刀鱼、辣拌小赤贝等菜是龙海楼的特色菜, 几乎每天每桌都少不了它, 使它成为龙海楼名副其实的“拳头菜品”。也许有的消费者感到不解: 大连刀鱼这道菜在东北非常普遍, 而且很多家庭都能做, 都会做, 选它做特色菜是不是恰恰失去自己的特色? 其实, 这正是龙海楼菜单设计的独特之处。一道大家非常熟悉的菜, 如果能做出与众不同的口味, 那么大家凭自己的经验就可辨别出, 这家饭店的经营方式非同一般。故意将消费者都熟悉、其他饭店经营者不屑一顾的最普通的菜肴, 设计成自己的特色菜推出, 使其在消费者心目中形成特色, 最普通的菜肴都能做成美味佳肴, 从而使消费者对酒店产生好感。

(2) 精心打造, 力求经营独具特色

怎样才能将菜品做出与众不同的口味呢? 这是餐饮经营者首先必须面对的问题。首先要考虑菜品制作方法, 风味特色, 原料的市场供应情况; 其次要考虑市场的定价, 消费档次。菜肴的制作, 原料的选择要反复推敲、演练。如小肥羊涮锅之所以受人们喜爱, 其汤料的配方设计经过了数百次试验才推出市场, 成为享誉国内的品牌。餐饮经营者要创出品牌, 就要精心设计, 贴近市场, 适应市场发展, 创作出具有独特风味菜肴, 推出适应市场需求的高质量品牌。

任务实施

1. 课前布置任务实施建议

(1) 教师解读任务书, 布置任务。

(2) 学生阅读任务书及任务资料, 对不清楚的部分提问。

(3) 分组讨论, 合作完成任务, 写出计划书(可以自学知识准备, 查找资料, 询问教师意见)。

2. 教师讲解、演示

教师检查计划书, 针对学生对任务的理解、完成情况, 进行适度讲解。

扩展提升

餐饮宴会菜肴设计原则

随着社会消费水平的不断提高, 餐饮宴会服务也越来越受到餐饮业的重视, 如商务、家庭、朋友聚餐的宴会都会给餐饮店带来不错的收入。那么, 针对餐饮宴会如何对宴会菜肴进行设计呢? 设计原则又有哪些呢? 针对一些特殊的宴会, 餐饮店该如何对宴会菜肴进行设计呢? 本课主要讲述的内容就是宴会菜肴设计的几大原则:

1. 满足顾客需求原则

菜肴的设计要以顾客的需求为中心, 以客人举办宴会的目的、宴会的主题以及参加宴会的客人的具体情况为主要依据, 充分考虑各种因素。