

全国烹饪专业系列教材

菜单与宴席设计

周妙林 主编

旅游教育出版社

· 北 京 ·

责任编辑 杨晓娟

图书在版编目(CIP)数据

菜单与宴席设计/周妙林主编. - 北京: 旅游教育出版社, 2005. 7
(全国烹饪专业系列教材)

ISBN 7-5637-1290-9

I. 菜... II. 周 III. ①菜谱—设计—教材②宴会—设计—教材 IV. TS972

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2005)第 059726 号

全国烹饪专业系列教材

菜单与宴席设计

周妙林 主编

出版单位	旅游教育出版社
地 址	北京市朝阳区定福庄南里 1 号
邮 编	100024
发行电话	(010)65778403 65728372 65767462(传真)
本社网址	www.tepcb.com
E - mail	tepx@sohu.com
排版单位	首都经济贸易大学出版社激光照排部
印刷单位	中国科学院印刷厂
装订单位	河北省三河市东兴装订厂
经销单位	新华书店
开 本	787 × 960 1/16
印 张	10.5
字 数	152 千字
版 次	2005 年 9 月第 1 版
印 次	2005 年 9 月第 1 次印刷
定 价	15.00 元

(图书如有装订差错请与发行部联系)

目 录

第1章 概述	(1)
第一节 菜单与宴席设计的起源与发展	(1)
一、起源阶段	(1)
二、形成阶段	(2)
三、发展阶段	(2)
四、成熟阶段	(3)
五、改革创新阶段	(4)
第二节 菜单与宴席设计的特点与作用	(4)
一、菜单与宴席设计的特点	(4)
二、菜单与宴席设计的作用	(6)
第三节 菜单与宴席的分类与命名	(7)
一、菜单与宴席的分类	(7)
二、菜单与宴席的命名	(11)
第2章 菜单与宴席的设计原则与要求	(14)
第一节 菜单与宴席的设计原则	(14)
一、以客人需求为中心	(14)
二、以经营特色为重点	(15)
三、以客观因素为依据	(16)
四、以尽善尽美为目标	(17)
第二节 菜单与宴席的设计要求	(18)
一、原料选用的多样性	(18)
二、烹调方法的多种性	(18)
三、调和滋味的起伏性	(19)
四、菜肴色彩的协调性	(19)
五、菜肴形状的不同性	(20)
六、菜肴质感的差异性	(20)
七、菜肴品种的比例性	(21)



八、菜肴组合的科学性	(22)
第三节 菜单与宴席的设计程序	(23)
一、确定菜单类别	(23)
二、确定菜单规格	(24)
三、确定菜品原料	(24)
四、确定菜品名称	(25)
五、确定菜品价格	(26)
六、确定菜单制作	(28)
第3章 零点菜单与菜品设计	(34)
第一节 零点菜单的种类与特点	(34)
一、零点菜单的种类	(34)
二、零点菜单的特点	(36)
第二节 零点菜单的设计要求与方法	(37)
一、零点菜单的设计要求	(38)
二、零点菜单的设计方法	(40)
第三节 制作零点菜肴的注意事项	(49)
一、抓好烹饪原料的采购工作	(49)
二、抓好烹饪原料的加工、切配工作	(50)
三、抓好菜肴的烹调工作	(51)
第4章 套餐菜单与菜品设计	(54)
第一节 普通套餐的设计	(54)
一、普通套餐的特点	(54)
二、普通套餐的设计要求	(55)
三、普通套餐的设计方法	(57)
四、制作普通套餐菜单的注意事项	(59)
第二节 团体套餐设计	(61)
一、团体套餐的设计特点	(61)
二、团体套餐的设计要求	(62)
三、团体套餐菜单的设计方法	(63)
四、制作团体套餐的注意事项	(64)
第5章 特色餐厅菜品与菜单设计	(67)
第一节 快餐店菜品与菜单设计	(67)
一、快餐店菜品的特点	(67)
二、快餐店菜品的设计要求	(68)



三、快餐店菜单的设计方法	(69)
四、快餐店制作菜肴的注意事项	(74)
第二节 外卖餐厅菜品与菜单的设计	(75)
一、外卖餐厅菜品的特点	(75)
二、外卖餐厅菜品的设计要求	(76)
三、外卖餐厅菜品的设计方法	(76)
四、外卖餐厅制作菜肴的注意事项	(78)
第三节 烧烤餐厅菜品与菜单的设计	(79)
一、烧烤餐厅菜品的设计特点	(79)
二、烧烤餐厅菜品的设计要求	(80)
三、烧烤餐厅菜单的设计方法	(81)
四、烧烤餐厅菜肴制作的注意事项	(84)
第6章 特种餐菜品与菜单设计	(86)
第一节 火锅菜品与菜单的设计	(86)
一、火锅的种类	(86)
二、火锅菜品的特点	(87)
三、火锅菜品的设计要求	(88)
四、火锅菜单的设计方法	(89)
五、制作火锅菜肴的注意事项	(93)
第二节 自助餐菜品与菜单的设计	(94)
一、自助餐的种类	(94)
二、自助餐菜品的设计特点	(95)
三、自助餐菜单与菜品的设计要求	(96)
四、自助餐菜品的设计方法	(97)
五、制作自助餐菜肴的注意事项	(102)
第三节 鸡尾酒会菜品与菜单设计	(103)
一、鸡尾酒会的特点	(103)
二、鸡尾酒会菜品的设计要求	(103)
三、鸡尾酒会菜品和菜单的设计方法	(104)
四、制作鸡尾酒会菜肴的注意事项	(105)
第四节 客房送餐菜品与菜单的设计	(106)
一、客房送餐菜品的特点	(106)
二、客房送餐菜品的设计要求	(106)
三、客房送餐菜单的设计方法	(107)



	四、制作客房送餐菜肴的注意事项	(111)
第7章	宴席菜品与菜单设计	(113)
	第一节 中式宴席菜品与菜单设计	(113)
	一、中式宴席菜的特点	(113)
	二、中式宴席菜品的设计要求	(114)
	三、中式宴席菜单的设计方法	(115)
	四、中式宴席菜肴制作的注意事项	(118)
	第二节 中西结合宴席菜品与菜单设计(选学)	(118)
	一、中西结合宴席菜的特点	(119)
	二、中西结合宴席菜的要求	(119)
	三、中西结合宴席菜单的设计方法	(120)
	四、制作中西结合宴席菜肴的注意事项	(120)
	第三节 大型宴席菜品与菜单设计(选学)	(121)
	一、大型宴席菜的特点	(121)
	二、大型宴席菜的设计要求	(121)
	三、大型宴席菜单的设计方法	(122)
	四、大型宴席菜单的设计实例	(122)
	五、制作大型宴席菜肴的注意事项	(122)
	第四节 特殊宴席菜品与菜单设计	(123)
	一、特殊宴席菜的特点	(123)
	二、特殊宴席菜的设计要求	(124)
	三、特殊宴席菜单的设计方法	(124)
	四、制作特殊宴席菜点的注意事项	(126)
第8章	美食节菜单与菜品的设计	(128)
	第一节 美食节的特点和菜单的制定原则	(128)
	一、美食节的特点	(128)
	二、美食节菜单的制定原则	(129)
	第二节 美食节的种类和菜品设计	(130)
	一、美食节的种类	(130)
	二、美食节的菜品设计	(132)
	第三节 制作美食节菜肴的注意事项	(135)
	一、菜肴制作前的准备	(135)
	二、菜肴制作中的要求	(136)
	三、菜肴制作后的分析	(137)



第9章 菜品定价	(140)
第一节 菜品价格的构成	(140)
一、原材料成本	(140)
二、经营生产费用	(141)
三、经营税金	(141)
四、经营利润	(141)
第二节 影响菜品定价的因素	(142)
一、成本和费用因素	(142)
二、同业竞争因素	(142)
三、顾客心理因素	(143)
四、其他因素	(143)
第三节 菜品定价原则	(144)
一、按质论价	(144)
二、适应市场	(144)
三、利于竞争	(145)
四、保证利润	(145)
五、服从政策	(145)
第四节 常见的菜品定价方法	(146)
一、毛利率定价法	(146)
二、主要成本率定价法	(147)
三、随行就市定价法	(148)
四、消费心理定价法	(148)
五、毛利加成定价法	(148)
六、综合分析定价法	(149)
第五节 菜品定价策略	(150)
一、以成本为基础的定价策略	(150)
二、以需求为基础的定价策略	(150)
三、餐饮新产品的定价策略	(151)
四、餐饮折扣的优惠策略	(151)
五、以竞争为中心的定价策略	(152)
参考书目	(154)
后 记	(155)

第 1 章

概 述



- 了解菜单与宴席的起源与发展
- 掌握菜单与宴席的特点与作用
- 掌握菜单与宴席的分类方法
- 了解菜单与宴席的命名

菜单与宴席设计,是餐饮企业根据经营项目、用餐对象、饮食习惯及要求,设计出不同类别、规格的饮食菜单并加以制作的过程。

我国的烹饪文化历史悠久,博大精深,驰誉世界。历代名厨名师无一不是设计宴席和制作菜品的高手,为后世留下了许多独具风格、脍炙人口的菜肴、菜单。这些菜蕴含着中国的饮食文化、科技和艺术,是一笔弥足珍贵的文化遗产。随着我国国民经济的发展,人民生活水平的不断提高,国际、国内的交流日益频繁,人们对餐饮业的要求越来越高,一份好的菜单与宴席设计既可以作为餐饮企业与顾客交流的工具,宣传产品种类,塑造企业形象,吸引顾客消费,又可以作为餐饮企业的工作文件和员工工作指南,提高餐饮企业的竞争力,提高餐饮企业的经济效益,同时还是衡量厨师或餐饮管理者水平的重要标志。

第一节 菜单与宴席设计的起源与发展

我国菜单与宴席设计的起源与发展,经过一个漫长的历史过程。在上古时期,由于社会生产力很低,人们衣不遮体,食不果腹,不可能有什么菜单与宴席。随着生产力的发展,食物日益丰富,人们的交往不断增多,逐渐形成多人聚餐的方式,菜单与宴席设计也随之产生,并不断地发展完善。其发展,大致有如下几个阶段:

一、起源阶段

我国菜单与宴席设计的起源,可以追溯到三千多年前的殷朝时期。历代殷王



为祭祀他们的祖先,就用牛鼎、鹿鼎等盛器来盛装祭品,在祭祀之后,所有参加者便围在那些装满食物的祭器旁尽情饱餐一顿。所以在《礼记·表记》中有“殷人尊神,率民以事神,先鬼而后礼”的记载。此后,奴隶主阶级为了巩固政权,极力宣传“君权神授”的唯心史观,加剧了先民对神鬼的崇拜,祭祀活动逐步升级,日渐成习,祭品和陈列祭品的礼器应运而生,出现了木制的豆。古代最隆重的祭品是牛、羊、豕三牲组成的“太牢”,这都是祭祀天神或祖宗用的。如果单祭天神,求赐丰收,一只猪蹄便可以,如果单祭战神,保佑胜利,杀条狗也就行了。至于礼器,则有豆、俎、笱等。每逢大祀,还要击鼓奏乐,吟诗跳舞,宾朋云集,礼仪颇为隆重。祭仪完毕,若是国祭,君王则将祭品分赐大臣,若是家祭,亲朋好友将共享祭品。从祭祀形式看,祭品转化为菜品,礼器演变成餐具。后来,殷人逐渐模仿祭祀鬼神的做法来宴请客人,如殷纣王当政时,最为奢侈。根据《史记正义》引《括地志》,纣王每次野宴的时候,在离宫、馆之间,挂起来的肉像个树林,还特别筑一个池,里面放满了酒,用酒糟堆成山,划船在酒池里豪饮,到处笙歌管弦,深夜不绝,男女三千多人,饮到醉醺醺之时,就举行裸体群舞,真是荒淫无道。尽管如此,殷朝无论祭祀活动,还是纣王野宴,其盛器简陋、食品粗俗,谈不上什么菜单与宴席设计,只能说是其雏形的开始。

二、形成阶段

周朝时期,菜单与宴席设计有了很大的进展,宴席从过去主要为祭祀而设发展为有许多宴席是名正言顺为活人而设,各种制度趋于讲究。例如,三年一次的“乡饮酒”礼规定,60岁以上的人可以坐席而食,而50岁及以下的人只能站着伺候长者,站着饮食。在许多场合,贵客和尊主进食,均由自己的妻妾举案献食或由仆从进食,吃一味,献一味,一味食毕,再献另一味。并规定,天子膳食,由膳夫献食,膳夫要先尝食,目的是表明食物无毒。在菜品设计上也有严格规定,往往以菜点的多少体现森严的等级差别。如,天子之豆二十有六,诸公十有六,诸侯十有二,上大夫八,下大夫六(见《礼记·礼器》)。又传,一个诸侯请下大夫吃一顿饭,要45个饌肴,其中正饌33件,加饌12件,并且都有一定的规定。这大概是后世必须制定菜单与宴席设计的来历。

三、发展阶段

唐宋时期经济空前繁荣,科学文化相当发达,对外交往日益频繁,菜单与宴席设计也进入了一个变革的发展时期。从形式上来看,由席地而食上升为坐椅凳,凭桌而食,席面也随之升高。宴席的概念有了新的含义,不再代表旧时铺地的坐垫。到了五代前后,便有了木椅,椅背上有靠背椅单,用虎皮之类做成,即太师椅。把铺



在地上的筵席升到桌上,有了围桌的桌帏,并把编草制品变成了布制品。从此,那种席地而宴的不卫生的局面也就结束了,并且实行了分食制。五代时贵胄饮宴,实行一人一桌一椅的一席制,每个席面上各置食饌数品(见《韩熙载夜宴图》)。可见,分食制并不是仅兴于西方国家的饮食方式,我国也有着悠久的饮食分食习惯。

从菜单规格上来看,《镜花缘》中就有有关宴会的描述:“宾主就位之初,除果品、冷菜十余种外,酒过一二巡,则上小盘小碗,少者或四或八,多者十余种至二十余种不等,其间或上点心一二道,小吃上完,方及正肴,菜既奇丰,碗亦奇大,或八九种至十余种不等。”再如唐代韦巨源招待唐天子的“烧尾宴”,各种菜点多达58道。但是南宋绍兴二十一年(1151年),清河郡王张俊在家中宴请宋高宗,各种菜点共计250件(见《武林旧事》卷9)。唐宋御宴,不仅菜多,桌次也多,赴宴者常常多达数百人,还有各种大型歌舞杂技助兴。另外,在宴会的用料上也更为广泛,已从山珍扩大到海味,由家禽扩展到异物,菜肴花式推陈出新,烹调工艺日益精湛,使菜品与宴席设计达到了很高的水平。

四、成熟阶段

明清时期,是我国烹调技术发展的全盛时期,也是菜品与宴席设计趋于成熟时期,无论是餐厅设施设备,还是菜品与宴席设计的规模和种类,都是前世无法比拟的。

从餐厅的设备设施来看,明清之际出现了红木八仙桌,清代康熙乾隆年间出现了团圆桌,又称大圆桌。太师椅、鼓形凳在餐厅到处可见,桌帏、椅套不少均是丝绸、锦缎绣品制成。餐具品种多种多样,式样十分讲究。餐厅环境,注重雅致舒适,布置要求富丽堂皇。宾客入座,讲究一定的规矩。

从宴席的规模、名目和结构来看,唯有“千叟宴”场面最大,规模最盛,耗费最巨。“千叟宴”系清代宫廷为年老重臣和各地贤达耆老举办的高级礼宴,因与宴者均是60岁以上的男子,每次都超过千人或数千人,故称“千叟宴”。清廷千叟宴,从康熙到嘉庆前后举办过四次,以后,由于财力不足,这种规模盛大的宫廷宴礼,再也不举办了。后来,清代官场中流行一种“满汉全席”,这种“满汉全席”规定满族菜和汉族菜并举,大小菜肴共108件,其中南菜54件,北菜54件,且点菜不在其中,有时满汉全席菜肴多达200多种。到了光绪年间,西太后(慈禧)的生活更加骄奢,满汉全席菜肴更加丰富精美。一般官宦每逢宴客,也无不以设满汉全席为荣。当时在菜单与宴席设计的技术上,有了全新的发展,制作技艺和设计水平日臻完善。如烹调方法有炒、爆、煨、炸、烤、烘、炖、焖、熘等,所用原料非常广泛。菜品结构上,有冷菜、热炒、大菜、饭点、茶果等。市肆酒楼、饭馆的宴会规格,往往以原料贵贱、碗碟多少、技艺高低来区分档次,有的以一桌主菜定名,如燕窝席、鱼翅席、海参席等。有的按宴会的规格不同分为十六碟(八大八小)、十二碟(六大六小)、



八碟(四大四小)、十大件、八大吃、八大碗等。还有“十六碟,八簋,四点心”(见《随园食单》)。还有全羊席、全牛席、全鱼席、全鸭席、全蟹席、全素席等。总之,明、清时期,宴席设计无论是规模,还是菜品种类及技术水平都是空前的。

五、改革创新阶段

新中国成立后,特别是改革开放以来,党和政府非常重视饮食业的发展,创办了各种各样的烹饪院校和研究机构,广大烹饪工作者在继承和发扬传统烹调工艺的基础上,对菜品与宴席设计进行大胆改革、不断创新。从过去品种数量多而粗糙,到现在品种精而细腻;从过去菜品名称陈旧重复,思想性、技艺性、科学性很难协调发展,到现在菜品的主题、名称新颖,思想性、技艺性、科学性能有机结合。特别是采用“古为今用,洋为中用”方针,打破传统的帮派壁垒,选用新原料、新调料、新工艺、新设备,广集各菜系之长,古菜翻新,新菜复古,中菜西做,西菜中做,菜点结合,土洋结合,使菜单与宴席设计更具有广泛的民族性、时尚性和科学性。

纵观中国的餐饮历史,菜品与宴席设计源于殷朝,形成于周朝,兴于唐宋,盛于明清。随着历史变迁,菜品与宴席设计从简到繁,又从繁到简,更加符合人们的需求。

当今的菜品与宴席设计,已成为餐饮企业在经营中不可缺少的一部分,无论是各类餐厅,还是举办国宴,或是大众酒席均少不了菜品的设计,菜品设计的好坏不仅反映出饭店的经营和烹调技术的水平,同时直接关系到饭店餐饮的经济效益和社会效益。随着我国人民生活水平的不断提高,国际交往日益频繁,人们对饮食的要求和对美好生活的追求有了更高的标准,对菜品与宴席设计也赋予了更新的任务和要求。

第二节 菜单与宴席设计的特点与作用

一、菜单与宴席设计的特点

菜单与宴席设计,是整个餐饮经营中一道最关键性的工序,设计水平的优劣往往直接关系到餐饮经营的好坏,要使设计达到理想的效果,必须掌握菜单与宴席设计的特点。

(一) 知识的全面性

一个合格的菜单与宴席设计者,必须具有丰富的知识,不但要掌握烹饪原料学的有关知识,懂得各种烹饪原料的产地、产季、质量和价格高低,还要掌握烹饪学的有关知识,懂得各种菜肴在烹调过程中的理化反应、色泽变化、加热时间等,同时,



还要掌握营养学、心理学、美学、生理学、管理学等多学科的有关知识,才能胜任菜单与宴席的设计工作。

(二)工艺的丰富性

在菜单与宴席设计中,无论是零点菜单还是宴席菜单,都要根据顾客的需求和风格习惯,做到风格统一、变化有序,避免菜品单一、工艺雷同。如设计零点菜单,有冷菜、热炒、大菜、点心、汤类等内容,菜品的色泽、口味、烹调方法等应该是多种多样,给顾客有挑选的余地。如设计套餐或宴席菜品时更要注意菜肴的变化,在选用原料上有山珍海味、鸡鸭鱼肉、蔬菜等;在刀工处理上有块、条、丁、片、末、茸等,在菜肴色泽上要讲求五颜六色;在烹调技法上有炒、爆、烧、烘、炖、焖、煨等多种方法;在口味上要有酸、甜、苦、辣、咸、香、鲜等多种味道;在菜肴的质感上要有脆、软、嫩、酥、糯多种区别;在器皿运用上有陶瓷、玻璃制品等多种原料制成的盘、碗、碟、盅、锅等;菜品有冷菜、热炒、大菜、点心、汤等多种类型,数量不宜太多或太少,要恰到好处。

(三)类别的差异性

菜单的种类很多,有零点菜单、团体套餐菜单、各种宴席菜单、快餐菜单等,其档次也有很大的差别。所以,不同菜单的设计方法也不一样。如零点菜单中,要求有冷菜、热炒、大菜、点心、汤类等菜肴,其菜肴数量要有一定的比例,使顾客有选择的余地。团体套餐要求每天的菜肴不能雷同、数量不宜太多或太少,上菜的速度要快。宴席菜应根据价格高低,在用料、制作方法、菜肴的结构等方面有很大的区别。由于不同地区,人们的生活习惯和消费水平存在差异,在菜单设计中要特别注重当地的饮食习俗和风土人情,使人一朝品食,终身难忘。

(四)组织的周密性

菜单与宴席设计牵涉面广,要求高,环节严密,是一个系统工程,在整个组织实施过程中,要考虑到各方面的因素,做到万无一失。如在决定菜肴时,就必须考虑到原料的供求状况、价格高低、厨师技术水平力量及服务人员的配套等因素,特别在设计重要或大型宴席时更要考虑得全面周到,要从原料采购、厨房设备、厨师的选定分工、餐具清洗、出菜程序、前后台的协调等方面逐一落实。组织者不但要熟悉烹调技术,还要了解服务的程序和标准,具有经营管理和指导才能,每个细节都不能敷衍了事,否则会留下无法弥补的遗憾。

(五)创新的永恒性

菜单与宴席设计的方法不是一成不变的,而是要根据饮食者所在地的生活习惯、风土人情、经济状况和个人的饮食心理等因素不断变化,勇于创新,才能满足不同人群的饮食需求。如欧美人喜食一些用煎、烤、炸等烹调方法制作的菜肴,日本



人喜食一些用煮、蒸、炒等烹调方法烹制清淡菜肴。华侨喜食家乡的传统菜肴,有一种对家乡的思念之情。青年人喜食一些新、奇、怪的时尚菜肴,老年人喜食软嫩易消化的菜肴。随着社会的进步,饮食者对菜肴的要求越来越高,不但要吃得饱,吃得好,更要求吃得卫生,吃得科学,吃得健康。尽管各民族、各地区、各种人群的饮食喜好和习惯不一样,但我们在菜品与宴席设计中要根据不同的饮食对象和客人的要求,不断改革,不断创新,才能紧跟时代发展的步伐。

二、菜单与宴席设计的作用

菜单与宴席设计对促进餐饮销售,扩大饭店知名度,加强餐饮业内部的运行与管理等有着十分重要的作用。

(一)促进餐饮销售的重要手段

一份理想的菜单,不仅可以给客人介绍产品的特色、种类、价格和服务,而且可以通过饰有各种图案、菜肴的照片及艺术的设计,给人一种感性的认识,勾起客人的食欲,促进产品销售。它是连接饭店与顾客的桥梁,起着买卖的媒介作用,提示和吸引新老顾客再次光顾饭店。它无声地宣传和反映了饭店的经营主题、风味特色、菜肴的品种和质量、服务与管理的水平,对促进产品销售起到积极的作用。

(二)扩大饭店声誉的重要途径

在菜单与宴席设计中,设计者往往把本饭店一些名菜、名点、品牌菜、特色菜设计在其中,这不仅反映出饭店的经营风格和特点,而且展示出饭店的烹调技术水平及管理水平,尤其在设计一些重大的宴席菜单中,经过精心设计,精心组织,提供优质的菜肴和服务,并营造出优雅的环境,会给客人留下深刻印象。通过客人相互的介绍宣传,一定会带来更多的客源,这对扩大饭店的声誉,提升饭店的品牌,增强饭店竞争力有着深远的意义。

(三)员工为消费者服务的重要依据

不同的菜单设计就要提供不同的服务,客人根据菜单来选择所需的产品,员工根据菜单来满足客人所提出的要求。无论设计的是零点菜单,还是各种宴席的菜单,饭店员工必须依据设计的要求去为客人服务。如菜单中有“清蒸螃蟹”这一菜肴,采购员必须根据菜单设计要求去采购螃蟹,厨师必须根据菜单设计的要求去烹调,服务员必须根据客人吃螃蟹所需的餐具、刀具、钳和签等要求提供服务。再如一份中餐宴席菜单和一份自助宴席菜单,其内容、风格、标准和服务的程序是不一样的,中餐宴席只能先上冷菜,待客人开始进餐时,才能准备开始烹调热菜,而且要根据客人进餐的速度,吃完一个菜再上一个菜,保证菜肴的质量。在服务上以提供筷子、碟盘、汤匙为主。而自助宴席厨师可根据菜单顺序,在客人就餐前半小时左右把所有的菜品逐一摆放在桌上,服务员根据自助宴席的特点需要增设保温锅、



刀、叉、大小不一的碟盘、汤匙、筷子等各种餐具和酒具,目的是根据客人的饮食习惯,提供方便。

(四)控制服务质量和产品价格的重要工具

饭店管理者可根据菜单与宴席设计的内容和要求检查工作,并对产品的价格作必要的评估,定期了解菜单设计中哪些菜肴客人喜欢,哪些菜肴客人很少问津,客人对每个菜肴的价格反映如何,在认真分析后作必要的调整,对那些销售量很低的菜肴可及时改进或取消,对那些销售量很高的菜肴要保质保量、精益求精,为饭店打出品牌。菜品价格的高低,往往是顾客选择饭店消费的重要依据。管理者应根据菜单与宴席设计中的价格,了解每个菜品或每桌宴席的成本率、毛利率、利润率,在保证必要利润的同时,适当调整菜品的价格以吸引顾客消费,扩大产品销售量。菜单与宴席设计是否科学合理,关键是顾客是否认可。所以,管理者一方面要根据菜单与宴席设计的要求来检查工作,提出工作要求,以保证良好的服务和必要的生产利润;另一方面要随时发现问题、解决问题,如更换菜单中的品种,改进服务和生产方法,提高烹调技术水平和服务质量,改善促销方法和定价策略等。所以,管理者可通过菜单与宴席设计来加强对餐饮的管理。

(五)员工工作的重要文件

菜单与宴席设计的内容和风格,对餐饮的经营活动有着很大的影响,不同的菜单设计所需要的设备设施、员工工作配备、原料的采购及厨房和餐厅的布局等均不一样。如江苏菜与广东菜在风格上有很大差别,无论是厨房设备的配备,还是烹调风格、服务的程序都不一样。再如烧烤菜单与火锅菜单的设计,其所用的设备设施、菜肴烹调要求、服务方法等方面差异就更大了。如菜单设计有烧烤菜肴,厨房在配备设备时必须要有烤箱、烤炉等设备;成品要求现烤现吃,服务中经常以由服务员配餐为主。而火锅菜单的设计,主要配有各种已加工成形的食品原料,火锅多设置在餐桌上。厨房配备的设备以加工切配设施为主,无须烤箱、烤炉。服务员根据顾客点的烹调原料送上餐桌后,以由顾客自烹自食为主。还有各种风味宴席和零点菜单的设计,要求也都不一样。所以,餐厅全体员工都要围绕菜单设计的风格和内容去分工,负责选购设备设施,配备挑选厨师和服务员,采购所需的食品原料,确定厨房的布局和餐厅的装潢风格,搞好餐饮的经营管理和成本核算等。

第三节 菜单与宴席的分类与命名

一、菜单与宴席的分类

对菜单与宴席按一定标准或从不同的角度加以分类,对于我们较系统地了解



各种菜单的特点、内容和要求,加深对菜单与宴席设计基础知识的理解,掌握菜单设计中的规律有着十分重要的意义。

菜单分类的方法很多,大致可根据餐厅类型、餐别、时间、市场需求等因素来加以分类。

(一)根据经营的方式来划分

可分为零点菜单、套菜菜单、宴席菜单三大类。

1. 零点菜单

又称点菜菜单,使用较为广泛,图文并茂,其中式零点菜单一般以冷菜、热菜、大菜、点心、汤类等来划分,也有根据原料的种类来划分为山珍海味类、水产类、禽蛋类、畜肉类、蔬菜类、其他类等。每一道菜都按大、中、小分量标明价格和数量,有的还印上彩照。其特点是菜品口味多样,价格、档次多种,能适应不同层次客人的需求。客人可根据自己的喜好和经济情况来选择菜肴。零点菜单,还经常备有时令菜单、招牌菜单、特选菜单等供客人选择菜肴。

2. 套菜菜单

套菜菜单种类很多,有双人套菜、三人套菜、四人套菜、多人套菜、团体套菜、会议套菜等。套菜菜单多为经济型,一般根据人数的多少和价格高低,规定有冷菜、热炒、大菜、点心、汤等菜肴,菜肴数量一般在5~15品左右不等,菜肴制作不宜过于精工细作,尤其是一些旅行团队套菜和会议套菜,因为人数多,菜肴需要大批量地烹调,上菜的速度要快,在较短的时间内,要完成上菜和服务的工作。团队套菜和会议套菜,还要求在饭店就餐期间每日每餐的菜肴不宜雷同,必须准备多套菜单来满足客人的饮食需求。一般性的套菜菜单,也应根据人数的多少、价格的高低,设计多套不同规格、价格的套菜菜单,供客人选择。

3. 宴席菜单

宴席菜单,是为某种社交活动而设计的多人聚餐、具有一定规格质量、由一整套菜品组成的菜单。菜肴要求制作精细、外形美观、搭配合理、层次分明、重点突出。菜品往往用水果、食品雕刻来装饰点缀,使菜肴起到锦上添花的作用。宴席按不同标准来划分,主要有如下几种类型:

(1)按宴席菜肴的组成划分:可分中式宴席、中西结合宴席等。

(2)按宴席规模划分:可分大型宴席、中型宴席、小型宴席。

(3)按宴席价格等级划分:可分高档宴席、中档宴席、普通宴席等。

(4)按宴席的形式划分:可分国宴、便宴、家宴、冷餐酒会、鸡尾酒会、招待会等。

(5)按宴席举办目的的划分:可分为婚宴、寿宴、迎送宴、纪念宴等。

(6)按宴席主要用料或烹制原料划分:可分为全羊宴、全鱼宴、全鸭宴、全素



宴;山珍席、水产席、全禽席、全畜席等。

(7)按宴席头菜原料划分:可分燕窝席、海参席、鱼翅席等。

(8)按宴席历史渊源划分:可分仿唐宴、孔府宴、红楼宴、满汉全席、随园宴等。

(9)按宴席地方风味划分:可分川菜席、粤菜席、苏菜席、鲁菜席等。

(二)根据菜单使用时间的长短来划分

可分为固定性菜单、变动性菜单、周期性菜单三大类。

1. 固定性菜单

固定性菜单,是相对于变动性菜单而言。这种菜单常用于顾客流动性较大的饭店,或是将饭店所创的传统性名菜、名点作为招牌菜列入菜单中。由于菜肴品种相对固定,在原料的采购、菜肴的制作、产品质量及成本控制等方面容易按标准化、规范化、程序化进行操作,并且便于管理,便于检查,容易形成品牌效应。缺点是,由于菜肴的变化不大,不易吸引老顾客经常来饭店消费,而且菜品价格不能随原料价格的变化而相应变化。为了解决这一问题,饭店往往增加一些特色菜、特选菜、时令菜等的插页插在固定菜单中,以弥补固定菜单的不足,吸引回头客,满足客人在就餐中求新、求变、求特的饮食需求。

2. 变动性菜单

变动性菜单,是根据烹饪原料的供应情况、价格变化,厨师的技术水平及客源多少等因素来设计的菜单,具有使用时间短,变化快,品种新,创新菜、时令菜多的特点,容易吸引顾客消费。如时令菜单,名师、大师、厨师长特选菜单等均属于变动性菜单。变动性菜单的特点是变动快,有时几乎每天、每餐都有变动。所以,要做到标准化、规范化操作,需要烹饪工作者及时掌握好每个菜肴的操作要领,这样才能保证菜肴在色、香、味、形等方面达到设计的要求。

3. 周期性菜单

周期性菜单,又称循环性菜单,它介于固定性菜单与变动性菜单两者之间,常用于会议、团队及宴席等用餐形式。因为会议、团队在餐厅就餐时间一般在3~5天,多者10天左右。所以可根据就餐者在饭店住的天数设计出不同菜单十几套,每天轮换使用,做到每天每餐菜单不一样。待一批客人离开饭店,第二批客人再来饭店用餐仍旧用这些菜单。再如宴席菜单,也可根据季节、档次或价格来设计周期性菜单,每一档次预先设计5~10套,供顾客挑选。这样,可避免每天花很多时间开菜单,同时也有利于原料的采购、菜肴的制作、成本的控制、菜肴质量的控制。对一些机关、学校、公司均可采用周期性菜单。

(三)根据餐别来划分

可分为早餐菜单,午、晚餐菜单,宵夜菜单

1. 早餐菜单



中式早餐菜单,一般分为零点、桌餐和自助餐三大类。就餐形式不一样,零点早餐根据菜单内容和个人喜好点菜吃饭。桌餐一般由菜单设计者根据用餐的标准一般按10人一桌,设计一些主食和菜点共同用餐。自助餐一般设计很多主食及菜点,供客人自由挑选。早餐菜单品种无论是哪一种就餐形式,其内容主要有粥类、点心类、小菜类、饮料类等。由于人们早餐用餐的时间短,所以早餐菜单的设计要求菜肴制作比较简单,菜品要清淡少油,上菜速度要快,保持一定的温度。

2. 午、晚餐菜单

午、晚餐菜单基本相似,由于各餐厅档次、规模、原料的供应情况及经营的菜系类别不一样,其菜肴有很大的差别,但其内容组成基本相似。有的按烹调原料来设计,如海鲜类、禽蛋类、畜肉类等;有的按菜肴类别来设计,如冷菜类、热炒类、大菜类、素菜类、汤类、点心类等。午、晚餐在中国传统的饮食观念中属于正餐,所以在设计中必须根据本餐厅的风格、档次和客人的饮食喜好设计不同层次、风格、价格的菜肴供客人挑选。

3. 宵夜菜单

宵夜菜单,主要针对晚上约22:00到次日2:00左右需用餐的客人而设计的菜单。菜单的内容一般以冷菜、风味小吃、面食、乡土菜等组成,要求每份菜肴数量不宜过多,价廉物美,易于消化。

(四)根据用途来划分

一般可分儿童菜单、房内用餐菜单、营养保健菜单、自助餐菜单、风味餐馆菜单等。

1. 儿童菜单

儿童菜单,是根据儿童的年龄特点、兴趣爱好、营养要求等因素来设计的菜单。一般的儿童菜单要求图文并茂,以童话故事的画作为菜单封面,菜单文字应配上汉语拼音字母,并辅以图片,便于儿童自行点菜。确定儿童菜单的菜名和品种要考虑儿童的心理承受力,如在菜肴的造型上不要过于夸张、刺激,在菜肴的口味上不要太酸太辣,应略带甜味,可得到儿童的喜爱。菜肴的数量与大人菜单相比要减半,使菜肴不被浪费;在价格上也应减半,使儿童和家人感到经济实惠。在菜肴的营养保健上要推出“天然食品”、“营养食品”、“促进生长的食品”等,使儿童和家人吃得放心,吃得开心。

2. 房内用餐菜单

房内用餐菜单,是对住店客人提供一种餐饮服务项目,主要针对那些因某种原因不能、不便或不愿去餐厅就餐,或在开餐时间以外要求用餐的客人提供服务。房内用餐菜单的设计,要求其菜肴的原料质量要新鲜,烹调工艺不要太复杂,原料应去骨去壳,汤汁不宜太多,便于客人食用和服务人员服务,菜肴在配送时必须配有