

— 全国旅游专业规划教材 —

餐饮 菜单设计

CANYIN CAIDAN SHEJI

贺习耀 编著



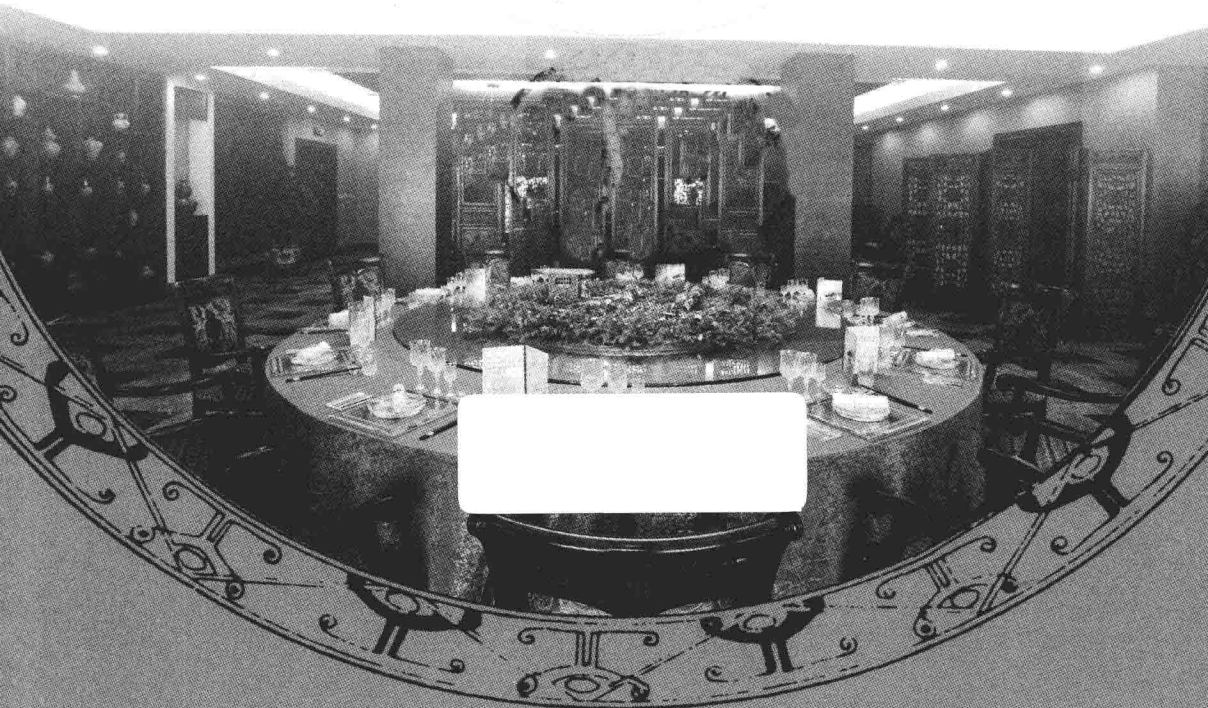
旅游教育出版社

— 全国旅游专业规划教材 —

餐饮 菜单设计

CANYIN CAIDAN SHEJI

贺习耀 编著



北京·旅游教育出版社

责任编辑:郭珍宏

图书在版编目(CIP)数据

餐饮菜单设计 / 贺习耀编著. -- 北京: 旅游教育出版社, 2014. 5

全国旅游专业规划教材

ISBN 978-7-5637-2900-5

I. ①餐… II. ①贺… III. ①饮食业—菜单—设计—高等学校—教材 IV. ①TS972.32

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2014)第 039729 号

全国旅游专业规划教材

餐饮菜单设计

贺习耀 编著

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@163. com
印刷单位	北京甜水彩色印刷有限公司
经销单位	新华书店
开 本	787 毫米×960 毫米 1/16
印 张	21. 375
字 数	328 千字
版 次	2014 年 5 月第 1 版
印 次	2014 年 5 月第 1 次印刷
定 价	38. 00 元

(图书如有装订差错请与发行部联系)

前言

凡策划大型活动,必有规划方案;凡建造大厦高楼,必有精密图纸;餐饮企业从事饮食品的生产与经营,无不注重菜单设计。

在烹饪与营养专业、酒店服务与管理专业的人才培养方案中,餐饮菜单设计是一门实用性较强的专业必修课。目前,与本课程相关的教材很多,有的偏重于资料汇编,着重展示各式餐饮菜单,有的强调筵席及菜单设计理论,侧重于理论知识的传授而轻视实践能力的培养,而真正强调与工作岗位相适应,用相关设计理论来指导菜单设计的书籍并不多见。

为弥补上述缺憾,本书作者经过多年探索与研究,主持申报了湖北省教育厅教学科研课题《筵席与菜单设计课程教学改革与实践研究》(项目编号:2011B384)和湖北省教育厅人文社会科学课题《湖北筵席文化研究》(项目编号:2012G346)等多项科研项目,发表了有关餐饮菜单设计的专业论文二十余篇,主持完成了《湖北民间特色宴席研究》(武教高[2009]10号-147)等省市级科研课题,终使这部集理论与实践于一身的专业书籍完成编写,得以付梓。

与同类书籍相比,本教材的主要特色及创新之处表现为以下几点。

第一,构架合理,体系完整。全书共分4个模块,12个项目。第1~3项目为第1模块,主要论述菜品、筵席及菜单设计理论;第4~6项目为第2模块,主要论述零点菜单、套餐菜单及特种餐菜单设计实务;第7~11项目为第3模块,着重论述中式宴会席、中式便餐席、特色风味筵席及西式筵席菜单设计实务;第12项目为第4模块,简要介绍筵席生产经营与质量控制。4大模块环环相扣,层层递进,形成了本教材的基本构架。

第二,内容新颖,注重实用。本教材的菜单设计理论全部来自于生产实践,是实践技能的总结、积累和升华;菜单设计实务的相关内容全都取自最新研究成果,对生产实践具有较强的指导作用。

第三,点面结合,重点突出。餐饮菜单设计的相关资料浩如烟海。为突出

重点,体现效率,本教材在内容的安排上强调与工作岗位相适应,并以点面结合的方式,着重介绍与餐饮生产经营联系紧密的相关知识,强调实践能力的培养。

第四,务本求实,突出创新。本教材在典型材料的取舍上,力图将相关研究成果融入教材之中,以培养学生的应用能力和创造能力;在结构的编排上,以工作岗位职责为切入点,避免了理论知识过多过深而忽略了实际应用的不足。

本教材适于职业院校烹饪与营养专业及酒店服务与管理专业的学生使用,也可作为相关本科专业及餐饮管理人员的配套教材。相关学校和培训机构可根据专业特色对本书内容进行合理取舍,安排 36 ~ 54 节教学课时(含理论教学与实训演练)。

本教材由武汉商学院烹饪与食品工程学院副教授贺习耀(中式烹调高级技师、营养师高级技师)编著,由中国著名饮食文化专家陈光新教授主审。本书在编写过程中参考了陈光新、魏峰、丁应林、邵万宽、周妙林、周宇、沈涛等专家的书籍和文献,得到了武汉商学院的领导及同人的大力支持与帮助,在此表示感谢!

虽然本人一直从事餐饮菜单设计课程的教学工作,承担了多项相关教学科研项目,但由于水平有限,书中的缺点和疏漏在所难免,诚盼各位专家学者提出宝贵意见,以便进一步修订完善。

作者

2014 年元月于武汉

目 录

模块一 餐饮菜单设计基础	1
项目一 菜品概述	3
任务一 菜品的分类与命名	3
任务二 菜品的质量要求与评审	5
任务三 中国菜品的主要风味流派	8
任务四 菜品的价格核算与定价	13
任务五 菜品的传承与创新	19
项目二 筵席综述	30
任务一 筵席的特征与类别	30
任务二 筵席的环节、结构和要求	34
任务三 筵席菜品酒水的设计	39
任务四 中式筵席改革、创新与发展	49
项目三 菜单基础	62
任务一 菜单的作用和种类	62
任务二 菜单设计的依据与原则	71
任务三 菜单设计的基本程序	78
模块二 零餐套餐菜单设计实务	89
项目四 零点菜单设计	91
任务一 零点菜单的种类与特点	91

任务二 零点菜单的设计要求与方法	94
任务三 零点菜单设计示例	101
项目五 套餐菜单设计	118
任务一 普通套餐菜单设计	118
任务二 团体包餐菜单设计	126
项目六 特种餐菜单设计	139
任务一 快餐菜单设计	139
任务二 自助餐菜单设计	146
任务三 外卖餐菜单设计	157

模块三 筵席菜单设计实务

项目七 筵席菜单设计	169
任务一 筵席菜单的作用及种类	169
任务二 筵席菜单设计原则	175
任务三 筵席菜单设计方法	179
任务四 筵席菜单设计的注意事项	183
项目八 中式宴会席菜单设计	187
任务一 公务宴菜单设计	187
任务二 商务宴菜单设计	194
任务三 人生仪礼宴菜单设计	198
任务四 岁时节日宴菜单设计	206
项目九 中式便餐席菜单设计	215
任务一 家宴菜单设计	215
任务二 便宴菜单设计	231
项目十 中式特色风味筵席鉴赏	237
任务一 中国古典名席鉴赏	237
任务二 中国现代名席鉴赏	245
任务三 中国民族宗教筵席鉴赏	259
任务四 中式创新特色筵席鉴赏	264
项目十一 西式筵席菜单设计	284
任务一 西式宴会菜单设计	284
任务二 冷餐酒会菜单设计	294

模块四 筵席生产与经营	299
项目十二 筵席生产经营与质量控制	301
任务一 宴会部设置与筵席预订	301
任务二 筵席菜品的生产设计	307
任务三 筵席业务服务设计	312
任务四 筵席业务的营销管理	318
任务五 筵席成本与质量控制	323
参考文献	332



模 块 一

餐饮菜单设计基础

项目一 菜品概述

餐饮企业从事饮食品的生产与经营,无不以菜单为媒介,以菜品为中心。菜品,是食品的一项特异分支,它由菜肴和面点所构成,主要是指通过烹调加工而制成的食品。

与其他食品一样,菜品具有安全卫生、富于营养、感官性状良好三大要求,拥有原料的安全性、营养的丰富性、制作的工艺性、品种的多样性、供应的季节性等属性。此外,菜品的个性也相当突出,主要表现为:多用手工进行单件或小批量生产;虽有配方但不固定,虽有规程但不拘泥;花色品种繁多,三餐四时常变;民族性、地域性和个人嗜好性的色彩特别鲜明;多是现烹现吃,与乡风民俗紧密结合,饮食文化情韵浓厚。

中国菜品种类丰富,博大精深。认清它的属性、类别及命名规则,掌握其评品标准、风味流派、定价原则及传承与创新规律,可为设计各式餐饮菜单奠定基础,有助于提升餐饮企业的经营管理水平。

任务一 菜品的分类与命名

一、菜品的分类

可按多种方法进行菜品的分类。如按时代分,有古代菜与现代菜;按原料性质分,有荤菜与素菜;按菜式分,有炒菜、炸菜、蒸菜、烤菜、凉拌菜等;按国别分,有中国菜、法国菜、土耳其菜等;按用途分,有家常菜、宴饮菜、食疗菜和祭祀菜等。

在餐饮行业里,由于存在着红、白两案的分工,人们常把红案师傅生产的产品称作菜肴,而将白案师傅生产的产品称作面点。菜肴与面点合称为“菜点”,两者都是烹调加工的产物,虽有区别,但并没有严格的界限。

菜肴属菜品之主体,它由冷菜和热菜所构成。冷菜,又称冷盘,系指用拌、炆、腌、熏、卤、冻等技法制成的,食用时成品温度低于人体温度的一类菜肴(如脆皮黄瓜、糖醋油虾)。其最大特色为:久放不失其形,冷吃不变其味。热菜,系指用炸、炒、煮、烧、煨、蒸、烤等技法制成的,食用时成品温度高于人体温度的各式菜肴(如红烧石鸡、大煮干丝)。热菜是我国人民餐食菜肴的主要类别,其最大特色为:香醇适口,一热三鲜。

无论是冷菜还是热菜,若按其烹制工艺难度来区分,都有一般菜和工艺菜两种类型。一般菜指在整体造型上显得朴实无华的菜肴,如韭黄鸡丝、黄焖肉丸;工艺菜,又称工艺造型菜,指在菜品的色形方面特别考究、制作工艺比较复杂且富于艺术性的菜肴,如八宝葫芦鸭、龙虎凤大会。

面点,是以米、面、豆、薯等为主料,肉品、蛋奶、蔬果等作辅料,运用蒸、煮、烤、炸等技法制成的食品。它的外延较宽,主要包括点心、主食和小吃等品种。

点心,是面点中的一个大类。它有中点与西点之分,大路点心与筵席点心之别。其主要特色是:注重款式和档次,讲究造型和配器,玲珑精巧、颇耐观赏,多作席点或茶点用,如银丝卷、金鱼饺等。有些地区(如上海、广东等地)常将面点统称为点心。

主食,主要包括饭、粥、面、饼等可充当正餐的食品。主食有以下鲜明特色:一是用料大多单一,调配料较少;二是品种基本固定,四季三餐变化不大;三是工艺简便,成本低廉;四是每餐必备,常与菜肴配套。

小吃,又称零吃、小食,系指正餐和主食之外,用于充饥、消闲的粮食制品或其他食品,也兼作早餐或夜宵。如三鲜豆皮、十八街麻花、刀削面、东坡饼等。小吃的特色为:一是用料荤素兼备,每分量较大;二是多为大路品种,档次偏低;三是地方风味浓郁,顾客众多。

二、菜品的命名

菜品与菜名的关系,是内容与形式的关系。一方面内容决定形式,“名从菜来”;另一方面,形式反映内容,“菜因名传”。给中国菜品命名,既可如实反映菜品的概貌,直接凸显其主料,也可撇开菜品内容而另取新意,抓住菜品的特色巧做文章。根据这一原则,可将中国菜品的命名方法归纳为两大类:一类为写实法命名,另一类为寓意法命名。前者朴素明朗、名实相符,后者工巧含蓄、耐人寻味。

(一) 写实法命名

所谓写实法命名,就是在菜名中如实反映原料的组配情况、烹调方法或风

味特色,也可在菜名中冠以创始人或发源地的名称,以作纪念。这类命名方法多是强调主料,再辅以其他因素,常见的形式主要有:

配料加主料:腰果鲜贝、韭黄鸡丝、香菇鸡块、青豆虾仁;
 调料加主料:豆瓣鲫鱼、冰糖雪蛤、蚝油牛柳、啤酒鸭;
 烹法加主料:清蒸鳊鱼、拔丝苹果、粉蒸鲇鱼、涮羊肉;
 色泽加主料:虎皮蹄膀、芙蓉鱼片、白汁鱼丸、金银馒头;
 质地加主料:脆皮乳猪、香酥鸡腿、香滑鸡球、软酥三鸽;
 滋味加主料:怪味鸡丝、椒麻鸭掌、鱼香肉丝、酸辣包菜;
 外形加主料:寿桃鳊鱼、菊花财鱼、葵花豆腐、橘瓣鱼余;
 器皿加主料:瓦罐鸡汤、铁板牛柳、羊肉火锅、乌鸡煲;
 人名加主料:麻婆豆腐、东坡肉、狗不理包子、宫保鸡丁;
 地名加主料:北京烤鸭、道口烧鸡、西湖醋鱼、荆沙鱼糕;
 配料、烹法加主料:板栗焖仔鸡、腊肉炒菜薹、虫草炖金龟、北菇余肉片;
 调料、烹法加主料:豉椒炒牛肉、葱姜炒花蟹、清酱烧野鸭、剁椒蒸鱼头;
 特色加主料:空心鱼丸、千层糕、京式烤鸭、响淋锅巴。

(二) 寓意法命名

所谓寓意法命名,就是针对顾客的好奇心理,抓住菜品的某一特色加以渲染,赋以诗情画意,从而收到引人入胜的效果。这类命名方法主要有如下几种形式:

模拟实物外形,强调造型艺术:如金鱼闹莲、孔雀迎宾;
 借用珍宝名称,渲染菜品色泽:如珍珠翡翠白玉汤、银包金;
 镶嵌吉祥数字,表示美好祝愿:如八仙聚会、万寿无疆;
 借用修辞手法,讲求口彩与吉利:如早生贵子、母子大会;
 附会典故传说,巧妙比衬:如霸王别姬、舌战群儒。

一般来讲,南方菜名擅长寓意,北方菜名偏重写实;特色名贵菜点追求华美,一般菜品则崇尚朴实;婚寿喜庆筵席上的菜名喜欢火爆风趣,日常便餐的菜名趋向自然、稳实。

任务二 菜品的质量要求与评审

菜品由种类繁多的各式菜点所组成。每份菜点生产出来后,人们自然而然会对它的质量作出评价。要评价准确,关键在于把握菜品的质量评审标准,正确运用科学的评价方法。

一、菜品的质量要求

菜品是食品的一项特异分支,和其他食品一样,它必须以食用安全、营养合理、感官性状良好为质量评审标准。

食用安全是菜品作为食品的基本前提。要保证菜品食用安全,就必须保证菜点的原材料无毒无害、清洁卫生,力求烹调加工方法得当,避免加工环境污染食品,确保菜品对人体无毒无害。

营养合理是菜品作为食品的必要条件。对于单份菜品,要尽量避免原材料所含营养素在烹调加工中的损失,适当注意原材料的荤素搭配。对于整套菜点,不仅要注意提供充足的热量和营养素,而且要注意各种营养素在种类、数量、比例等方面的合理配置,以使原料中各种营养素得到充分利用。

感官性状良好是人们对菜品质量的更高层次的要求。要使菜点能很好地激起食欲,给人以美的享受,必须做到色泽和谐、香气宜人、滋味醇正、形态美观、质地适口、盛器得当,并且各种感官特性应配合协调。

(一) 色泽和谐

菜点的色泽包括菜点的颜色和光泽,它是评定菜点质量的重要标准之一。菜点的色泽主要来自两方面,一是原材料的天然色泽,二是经过烹制调理所产生的色泽。所谓色泽和谐,是指菜点的色泽调配合理、美观悦目。如烤乳猪、芙蓉鸡片等,既可诱人食欲,又能给人以精神上的享受。具体地讲,菜点的色泽要因时、因地、因料、因器而异,给人以明快舒畅之感,要能愉悦心情,活跃宴饮气氛。

(二) 香气宜人

菜点的香气是通过嗅觉神经感知的,它是评定菜品质量的又一重要标准。由于菜点的香气成分极其复杂,每道菜点的香味物质达几十种,甚至几百种之多,因此评定菜点的香气时通常用酱香、脂香、乳香、菜香、菌香、酒香、蒜香、醋香等进行粗略描述。所谓香气宜人,即要求菜点的香气醇正、持久,能诱发食欲,给人以快感。为了满足这一感官要求,烹调时常用挥发、吸附、渗透、溶解、矫臭等方法来增加菜点的香气。无论使用哪类方法增香,都须量材施用,因料而异,只有尊重原料的本性,才能达到抑恶扬善的理想效果。

(三) 滋味醇正

俗话说:“民以食为天,食以味为先。”评定菜点的质量,滋味最重要。菜点

的滋味即口味,是指呈味物质刺激味觉器官所引起的感觉,它有单一味与复合味之分。所谓滋味醇正,即主配料的呈味物质与调味料的呈味物质配合协调,调理得当,能够迎合绝大多数人的口味要求。特别是一些名菜名点,其口味特征已基本固定,评定菜点质量应以此为标准。当然,人们的口味要求并非千篇一律,所谓“物无定味,适口者珍”,说的就是口味的个性爱好。但在同一时期,同一地域内,人们的口味需求大致相同,这便是“口之于味,有同嗜焉”。评定菜点的滋味,既要强调共性,又要兼顾个性。

(四)形态美观

菜点的外形是评定菜点质量的又一重要标准。早在春秋末期,孔子就有“割不正不食”的主张。现今人们的审美意识大幅提高,就餐者对于菜肴外形美的追求与日俱增,特别是在一些高级宴会上,菜品的形态美特别为人所看重。所谓形态美观,即菜点的外形应遵循对称、均衡、反复、渐次、调和、对比、节奏、韵律等形式美法则,要符合人们的审美要求。具体地讲,一般菜应做到刀口规范、整齐划一、分量适宜、配搭合理;工艺菜则应在构思和布局上分宾主、讲虚实、重疏密、有节奏,使形似与神似相辅相成,以便具有较高的观赏价值。

(五)质地适口

评定中菜的感官质量,当首推口味,其次就是质地。菜点的质地是菜点与口腔接触时所产生的的一种触感。它有细嫩、滑嫩、柔软、酥松、焦脆、酥烂、肥糯、粉糯、软烂、黏稠、柴老、板结、粗糙、滑润、外焦内嫩、脆嫩爽口等多种类型。菜点的质地与原材料的结构和组成联系紧密,它主要由菜品原料和烹制技法所决定。所谓质地适口,即菜点的质地要能给口腔内的触觉器官带来快感。如粉皮的滑爽、蛋糕的绵软、清炖莲子的粉糯、白汁鱼丸的滑嫩等,都是耐人寻味的。要使菜点质地适口,就得随菜选料、因料施艺,切不可胡乱调配,违背了工艺准则。

(六)盛器得当

盛器不仅仅是用来盛装菜点,还有加热、保温、映衬菜点、体现规格等多种功能,因此人们常说:美食不如美器。所谓盛器得当,即盛器与菜点配合协调,能使菜点的感官质量得以完美体现。具体地讲,盛器的大小应与菜点的分量相称,形制要与菜点的外形配合,色调要与菜点的色泽相协调,规格要与菜点的档次一致,并要扬菜之长,补菜之短,起好陪衬作用。特别是筵席中的盛器,还须配套成龙,以便体现筵席的规格。

总之,安全、营养和美感是评定菜品质量的三个重要因素,也是菜品制作需

要达到的质量标准。其中,感官性状良好最重要,凭借人体感官对菜品色、香、味、形、质、器的综合感觉往往可以判定出菜品质量的好坏程度。

二、菜品质量的评审

全面评价菜品质量的好坏,必须从安全、营养和美感三个方面进行综合考察。菜品质量的评价方法有理化分析、生物分析和感官分析三种。其中,理化分析和生物分析主要用于评价菜点的安全和营养,其操作要借助一定的仪器设备或者在特定的环境中进行。感官分析多用于评价菜点的各种感官特性及其综合效果。其操作简便易行,是我国目前评价菜品质量的主要方法。

菜品的感官分析法,就是评判人员对菜品的感官特性作逐项或综合分析,从而得出评价结果的方法。它有传统的专家评定法、现代的分析型感官分析法和偏爱型感官分析法等几种。

分析型感官分析把人的感官作为仪器使用,它以生理学和心理学为基础,以统计学作保证,这在很大程度上弥补了原始感官分析的缺陷,现已在世界各国食品行业中得到广泛应用,但其分析结果仍然受着主观意志的干扰。为了降低个人感觉之间差异的影响,提高评价结果的准确性,使用此法时,必须注意评价基准的标准化、试验条件的规范化和评审要求的严格化。

菜点评审结果的处理方法有平均法、去偶法、加权平均法、模糊关系法等。这些方法可根据需要酌情择用。

平均法,即把评出的某一菜肴的总分相加,除以评判人数。该方法简便易行,但评判结果受主观因素影响较大。

去偶法,即在各评判员所评总分中去掉一个最高分和一个最低分,再用平均法计算。此法较之平均法,可在某种程度上避免一些主观因素的影响。

加权平均法,即把一份菜品分成若干项目评分,各项得分采用平均法处理后,乘以权重(各项目满分占总满分的比例),再除以项目数。该方法综合考虑了各项目所占的比重,计算略显复杂,可借助微机处理。

模糊关系法,即用模糊数学中的模糊关系对菜肴感官分析的结果进行综合处理的方法。该方法可弥补前几种方法的不足,但数据处理较复杂,必须用微机来处理。

任务三 中国菜品的主要风味流派

设计餐饮菜单,特别是筵席菜单,必须根据其特色要求选配相关菜品。掌

握菜品的主要地方风味流派,有助于合理选用特色风味菜品,有利于彰显餐饮菜单的风味特色。

由于地理环境、气候物产、宗教信仰以及民族习俗诸因素的影响,长期以来在某一地区内形成了有一定亲缘承袭关系,菜点风味特色相近,知名度较高,并为部分群众喜爱的传统膳食体系即地方风味流派。在我国,人们常将一些著名的地方风味流派称作菜系。其中,鲁菜、川菜、苏菜和粤菜为我国著名的“四大菜系”,浙菜、闽菜、徽菜、湘菜、京菜、鄂菜、沪菜和陕菜也属影响深远的地方菜系。此外,我国面点有京式、广式和苏式三大流派,它们各具一定的特色风味。

一、中菜的四大风味流派

(一) 山东菜

山东菜,又称鲁菜或齐鲁风味,它是华北地区肴馔的典型代表,我国著名的“四大菜系”之一。

山东菜主要由济南菜、济宁菜和胶东菜所构成,其主要的风味特色是:鲜咸、醇正,善用面酱,葱香突出;原料以海鲜、水产与禽畜为主,重视火候,精于爆、炒、炸、扒,擅长制汤和用汤,海鲜菜功力深厚;装盘丰满,造型古朴,菜名稳实,敦厚庄重,向有“堂堂正正不走偏锋”之誉;受儒家学派膳食观念的影响较深,具有官府菜的饮馔美学风格。

山东菜的代表品种有:葱烧海参、德州扒鸡、清汤燕菜、奶汤鸡脯、九转大肠、油爆双脆、糖醋鲤鱼、青州全蝎、泰安豆腐等。

(二) 四川菜

四川菜又称川菜或巴蜀风味,它是西南地区肴馔的典型代表,我国著名的“四大菜系”之一。

四川菜主要由成都菜(上河帮)、重庆菜(下河帮)、自贡菜(小河帮)所构成。其主要的风味特色是:尚滋味、好辛香,清鲜醇浓并重,以善用麻辣著称;选料广博,粗料精做,以小煎、小炒、干烧、干煸见长;独创出鱼香、家常、陈皮、怪味等20余种复合味型,有“味在四川”的评语;小吃花式繁多,口碑良佳;物美价廉,雅俗共赏,居家饮膳色彩和平民生活气息浓烈。

四川菜的代表品种有:毛肚火锅、宫保鸡丁、麻婆豆腐、开水白菜、家常海参、水煮牛肉、干烧岩鲤、鱼香腰花、泡菜鱼等。

(三) 江苏菜

江苏菜又称苏菜、苏扬风味。它是华东地区肴馔的典型代表,我国著名的