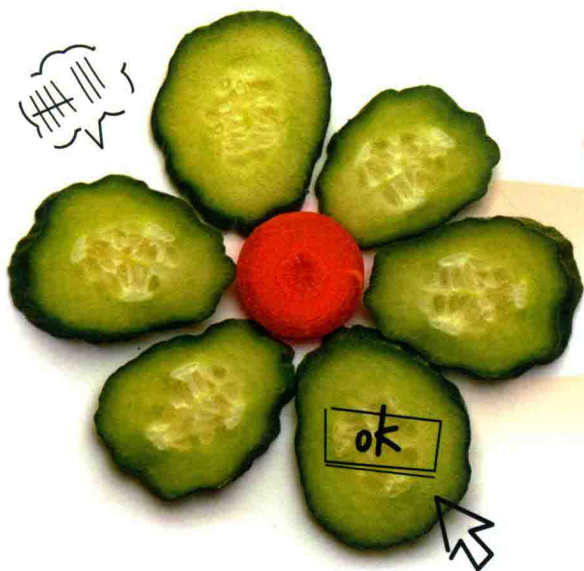


Design
and Cost Analysis Menu

菜单设计 与成本分析



刘念慈 董希文 || 著

■ 理论实务并陈·建立清晰的概念

本书结合大量实务案例，理论为本、实务为用的编写概念，有助读者建立正确、清晰的菜单设计与成本分析的观念。

■ 各式学习组件·实时学以致用

各类菜单图片贯穿内文，「菜单常识」专栏介绍菜单设计及餐饮相关常识。「实作习题」部分使学生按部就班学习菜单设计。

■ 配件丰富实用·教师教学利器

图文并茂的教学投影片，有效提升教学效率与效果。教学大纲、测验题库等配件，可以降低教师教学的负担。

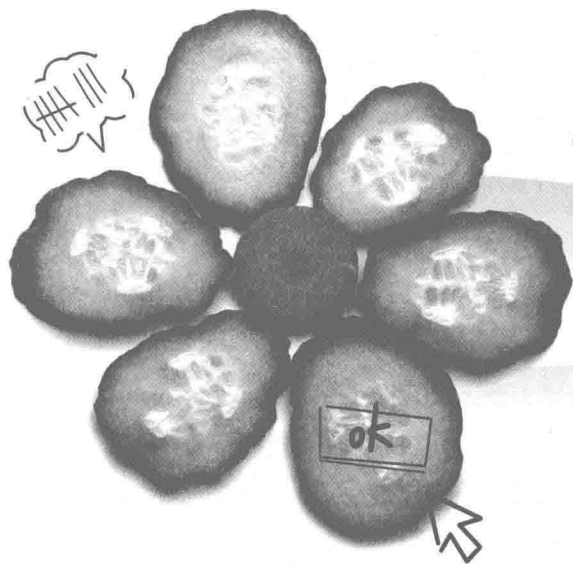


经济管理出版社

ECONOMY & MANAGEMENT PUBLISHING HOUSE

Design
and Cost Analysis Menu

菜单设计 与成本分析



刘念慈 董希文 || 著



经济管理出版社
ECONOMY & MANAGEMENT PUBLISHING HOUSE

本书中文简体版由前程文化事业有限公司授权经济管理出版社独家出版发行。未经书面许可，不得以任何方式复制或抄袭本书内容。

北京市版权局著作权合同登记：图字：01-2014-0536 号

图书在版编目（CIP）数据

菜单设计与成本分析/刘念慈，董希文著. —北京：经济管理出版社，2014.1

ISBN 978-7-5096-1937-7

I. ①菜… II. ①刘… ②董… III. ①菜单—设计—教材 ②餐馆—成本管理—教材 IV. ①TS972.32 ②F719.3

中国版本图书馆 CIP 数据核字（2014）第 017364 号

组稿编辑：陈 力

责任编辑：杨国强

责任印制：黄章平

责任校对：赵天宇

出版发行：经济管理出版社

（北京市海淀区北蜂窝 8 号中雅大厦 A 座 11 层 100038）

网 址：www.E-mp.com.cn

电 话：（010）51915602

印 刷：三河市延风印装厂

经 销：新华书店

开 本：787mm×1092mm/16

印 张：9.25

字 数：178 千字

版 次：2015 年 3 月第 1 版 2015 年 3 月第 1 次印刷

书 号：ISBN 978-7-5096-1937-7

定 价：32.00 元

·版权所有 翻印必究·

凡购本社图书，如有印装错误，由本社读者服务部负责调换。

联系地址：北京阜外月坛北小街 2 号

电话：（010）68022974 邮编：100836

前言

本书特色

餐饮的投资成本低，大部分的人都可以跨入市场经营，但市场存活率却很低。想要市场中占有一席之地，除产品好吃、特别外，还需掌握餐饮的精髓——“菜单设计与成本分析”。

两位作者皆在业界服务与教学多年，本书多数内容皆为实务工作经验，累积多年教学经验，了解学生的学习需求，并参考相关文献后，合作编纂一本适合餐旅管理相关科系学生使用的学习参考书。虽说是教科书，却多以实际案例，结合理论为根、实务为用的观念，带入设计菜单与成本分析的正确观念。

另外，本书图文并茂，各式的菜单案例贯穿全文，并有“小典故”专栏介绍菜单及餐饮常识。同时还附上实作习题让学生能够学以致用。

丰富实用的辅助教材——教学投影片图文并茂，以提升教学效率与效果。另有授课教师专用教学大纲与题库作为教学利器。

本书架构

本书分共九章。前三章着重在建立同学餐饮业菜单与设计菜单的必备知识。第四章至第六章重点在教授同学如何分析餐饮业市场、调查市场进而找寻到目标顾客。第七章则是介绍菜单规划与成本的关联性。而第八章为菜单设计完成前的最后功课——菜单的评估与检视，其目的是避免菜单设计时因疏忽造成错误。最后第九章以食品卫生与安全对菜单的重要性及未来菜单设计趋势作为完结。

感谢

以下餐饮业经营者提供他们优质菜单作为典范，可以让学生有学习依据，我们由衷感谢。他们是（按公司笔画）：

台北馥敦大饭店

台湾高速铁路股份有限公司

鼎泰丰餐厅

此外，也要对长荣航空资深空服人员刘升华及华航空服人员李婉琦说一声谢谢。她们在本书编辑期间给予了无限的协助。当然更要感谢前程文化事业有限公司傅国彰副总经理与陈佳妮小姐为本书尽心尽力。最后，特别感激采用本书的老师与读者，你们的支持对我们是莫大的鼓励；对于本书有任何意见或指正，请联络 flence888@yahoo.com.tw、shiwen.tung@gmail.com。

刘念慈 董希文 敬上

2010年6月

目 录

第一章 概论	001
第一节 菜单的重要性	003
第二节 常见的菜单类型	003
第三节 菜单的轮替与周期	020
第四节 菜单外观呈现方式	022
第二章 菜单的结构与必要品项	027
第一节 中式菜单结构	028
第二节 中式菜单的设计原则及上菜习惯	032
第三节 西式菜单的结构与安排习惯	033
第四节 菜单必要品项	035
第五节 饮料单的制作	042
第三章 菜单的编排、美工与色彩设计	049
第一节 菜单的编排	050
第二节 菜单的美工设计	052
第三节 色彩的设定	055
第四章 菜单规划设计的流程	061
第一节 目标顾客	063
第二节 市场目标	063
第三节 菜单规划	064
第四节 营业及生产员工	064
第五节 生财机具	065
第六节 营业场所	066
第七节 POS 系统	066

第五章 菜单设计前必做功课——市场调查	071
第一节 顾客需求	073
第二节 餐厅分析	074
第三节 竞争者分析	074
第四节 市场调查结果后的准备工作	076
第六章 餐饮营业形态与菜单的呈现	083
第一节 旅馆	084
第二节 白桌布服务	085
第三节 家庭聚餐服务	085
第四节 卖场 Food Court	090
第五节 快餐连锁店	091
第六节 外带服务	092
第七节 特色餐厅	093
第八节 特殊产业	093
第九节 菜单服务行销	101
第七章 成本控制及售价订定	105
第一节 损益表	106
第二节 损益表的分析	108
第三节 主观价格法	111
第四节 系数定价法	112
第五节 边际效益定价法	113
第八章 菜单评估与检验	117
第一节 平均消费额法	118
第二节 价位范围法	118
第三节 菜单评分法	119
第四节 分析菜单品项的边际贡献度及受欢迎程度	119
第五节 菜单设计时常犯的错误	121
第九章 食品卫生与安全对菜单的重要性及未来菜单设计趋势	127
第一节 中国台湾地区认证机制	128

第二节 国际食品安全管理系统	130
第三节 未来菜单的发展	130
参考文献	137

第一章 概论

第一节 菜单的重要性

第二节 常见的菜单类型

第三节 菜单的轮替与周期

第四节 菜单外观呈现方式

本章学习目标

1. 了解菜单对餐饮业的重要性及菜单定义。
2. 认识常见的菜单类型及其特点。
3. 介绍菜单轮替与周期。
4. 目前市场常使用的菜单呈现方式。

当您到文具店买东西时有文具商品目录，服饰店有服装商品目录，甚至超市定期都有产品更新目录，凡贩售民生产品的商店都有目录，借由此商品目录，好让潜在的消费者了解产品的功能、特色、价格等，通过这本目录，生产者可以告诉消费者想要传递的所有信息，让消费者在进行购买前对商品在充分认知下，达成购买行为。

而餐厅呢？餐厅的目录是什么？通常餐厅是利用什么工具来自我介绍、展现产品、传递重要的购买信息给他们的顾客？答案便是菜单！大至星级大饭店、小至路边摊，不管是真皮封套的菜单或是小摊贩用的点菜单，餐饮业通过这个工具来让顾客清楚明白自己商品的种类与特色以及顾客必须支付多少价钱来获得商品及相对应的附加服务。除此之外，更重要的是：服务员与顾客间的对话就从递送菜单那一刻开始，菜单搭起餐厅侍者与顾客沟通的桥梁。

菜单知识

菜单的定义

菜单是餐厅的商品目录，也是餐厅与顾客间的合约，菜单列出提供给顾客的产品内容、材料、烹调方法、分量及顾客必须支付多少价钱来获得商品及相对的附加服务。同时也是餐厅的自我介绍工具，展现产品特色、传递重要的购买信息给他们的顾客。

第一节 菜单的重要性

菜单相当于餐厅的自传，对于餐厅有以下八项重要性：

(1) 餐厅的自我介绍：餐饮业者借由菜单介绍自己，凸显自我风格，展现与竞争者不同的产品，是让顾客更加认识餐厅最快速的方法。

(2) 餐厅侍者与顾客的沟通桥梁：服务生与顾客间的对话就从递送菜单开始，双方借由讨论菜单（menu discussion）开始进行双向沟通。

(3) 餐厅最佳行销工具：运用巧思设计及编排技术可以引导顾客点选高利润的菜肴，吸引顾客注意餐厅最拿手的产品达到促销及获利目地。

(4) 制定服务流程的依据：中、西、日或异国风味餐，单点或套餐各有不同的服务准则。当主厨在设计及撰写菜单的同时，必须考虑到成品该如何呈现在顾客面前确保品质与卖相，此时服务的方法及流程便已一并形成。

(5) 餐厅选购生财设备、制备器皿与餐具的指针：生产菜单内的菜肴时，必须要有相对应的设备来制作，最后的成品也必须依据菜单所列的分量来选择适合的器皿盛装。

(6) 采购原物料的准则：主厨依据菜单内容，开立每日所需用的原物料给负责采购的单位，所以菜单内容项目的多寡和采购的内容与数量直接相关。

(7) 餐厅研发的来源：通过研究与统计顾客从菜单点选的产品，主厨可以了解到顾客的喜好，借由修改或重新包装现有产品来创造新菜肴。

(8) 餐厅检讨改进的方法：菜单上每一道菜的点菜率与顾客的意见收集，可以让餐厅经营者了解未来要变换菜单时的参考来源。

第二节 常见的菜单类型

餐饮业常会依照不同的经营性质、顾客对象及用餐目的来设计菜单达到销售目的，目前市场上可以区分为以下各类型的菜单：

一、中式菜单的设计原则

餐厅与饭店常直接讲“à la carte”来取代单点菜单，à la carte 其实是法文，但现在几乎是单点菜单的代名词。单点菜单的特色如下：

(1) 菜肴具特色，可表现主厨手艺，通常餐厅的招牌菜色、主厨推荐、特别促销都会以单点菜单呈现。

(2) 依照产品属性予以归类后，个别列出每个菜，如，中餐单点会先区分牛、猪、鸡、羊、海鲜、饭面、汤……，其下再列出每个菜名（见图 1-1）。西餐则会先区分为开胃菜、沙拉、汤、主菜、甜点等，再列出每个菜名（见图 1-2）。

—— 燒臘 Grilled / Roasted ——		
乳豬燒味拼盤	Roasted Suckling Pig with Barbecued Meat	NT\$ 680
化皮乳豬件	Roasted Suckling Pig	NT\$ 680
燒味三色拼盤	Barbecued and Marinated Meat Combination	NT\$ 480
蒜苗香烤烏魚子	Baked Mullet Roe with Leeks	NT\$ 480
蜜汁松阪叉燒	Barbecued Matsusaka Pork with Honey Glazed	NT\$ 380
明爐脆皮燒鴨	Roasted Suckling Duck	NT\$ 380
紹興玫瑰油雞	Marinated Chicken with Shao xing Wine	NT\$ 380
香鬆海蜆絲	Jelly Fish Shredded	NT\$ 380
煙燻汾蹄	Smoked Marinated Pig's Knuckle	NT\$ 380

图 1-1 中式菜单依产品分为烧腊、海鲜、肉类及家禽

—— 海鮮 Seafood ——		
墨西哥帶子	Steamed Scallop Stuffed with Shrimp Mousse & Stir Fried with Mushroom & Runner Bean	NT\$580
百花煎釀千貝	Steamed Scallop Topping with Shrimp Mousse	NT\$580
XO醬鮮蝦千貝	Stir Fried Scallop and Shrimp with X.O Chili Sauce	NT\$580
翡翠黃金蝦球	Deep Fried Shrimp with Seasonal Vegetable	NT\$580
紙包黑椒銀鱈魚	Steamed Codfish with Black Pepper Sauce Wrapped in Tin Foil	NT\$480
翡翠金酥沙拉蝦球	Golden Fried Prawn Ball Sticked with Grated Potato & Mayonnaise	NT\$480
XO醬花枝千貝	Stir Fried Scallop and Squid with X.O Chili Sauce	NT\$480
椰汁海鮮羹	Baked Assorted Seafood Topping with Mild Curry Sauce	NT\$480
豆酥蒸鱈魚	Steamed Cod Fish with Crispy Bean Paste	NT\$450
翡翠鮮百合鱈魚球	Stir Fried Fillet of Cod with Fresh Lily Stem and Vegetable	NT\$450
XO醬百花油條	Deep Fried Dough Stick Stuffing Shrimp Mousse with X.O Chili Sauce	NT\$450
四川翡翠蝦仁	Stir Fried Shrimp and Seasonal Vegetable "Sichuan Style"	NT\$450
鮮茄滑蛋蝦仁	Scrambled Egg with Shrimp and Tomato	NT\$450

图 1-1 中式菜单依产品为烧腊、海鲜、肉类及家禽 (续)

—— 肉類、家禽 Meat / Poultry ——		
吊燒靚軟牛肋眼	Grilled Rib Eye Steak	NT\$580
白灼肥牛肉	Scald Sliced Tenderloin of Beef	NT\$380
川味水煮牛肉	Sliced of Beef with Boiled Spicy Oil	NT\$380
椒鹽牛小排	Wok Fried Short Rib of Beef with Salt & Pepper	NT\$380
金菇牛柳卷	Wok Fried Sliced of Beef Rolling with Needle Mushroom	NT\$380
中式牛排	Wok Fried Fillet of Beef	NT\$380
豉汁排骨蒸南瓜	Steamed Pork Rib and Pumpkin Fermented Black Bean Sauce	NT\$380
蒜苗松阪豬	Wok Fried Matsusaka Pork with Leeks	NT\$380
君度香橙排骨	Wok Fried Pork Rib with Orange Sauce	NT\$380
順德小炒	Stir Fried Julienne Cuttlefish 、Julienne Pork 、Chinese Celery and Peanut	NT\$380
醃白菜炒大腸	Stir Fried Pork Intestine with Pickled Cabbage	NT\$380
黑椒杏菇牛柳絲	Stir Fried Julienne Beef and King Oyster Mushroom with Black Pepper Sauce	NT\$340
芥蘭蠔油牛肉	Stir Fried Sliced of Beef and Kale with Oyster Sauce	NT\$340

图 1-1 中式菜单依产品为烧腊、海鲜、肉类及家禽 (续)

cocktails

I'm Angus Peach Schnapps, Blue Curacao, Lime Juice, Lemonade with a Grenadine Float	\$14.00	PS I Love You Havana Rum, Kahlua, Baileys, Amaretto and Cream	\$14.00
Cosmopolitan Vodka, Cointreau, Lemon Juice, Cranberry Juice	\$14.00	Vanilla Sky Vanilla Vodka, Malibu, Sugar Syrup, Lemon Juice served Shaken	\$14.00
Strawberry Flirt Champagne, Strawberry Liqueur, Fresh Strawberries	\$14.00	Winter Drop Mojito Dark Rum, Fresh Limes, Cointreau, Orange Juice, Sugar and Mint	\$14.00
Wild Berry Mojito Seasonal Berries, White Rum, Fresh Lime, Mint, and Cranberry Juice	\$14.00	Mocktail Fruit or Cream Based	\$ 9.50
Caprioska Vodka, Fresh Lime, Sugar and Crushed Ice	\$14.00	Classic Cocktails Including Margarita, Daiquiri, Tostlerone, Mai Tai. Please ask your waiter for more.	\$14.00

entrées

Freshly Shucked Oysters – Sydney Rock	1/2 dozen	\$22.00	Salt and Pepper Calamari Served with Sweet Passionfruit Sauce	\$18.50
Sesame Soy Sauce and Chilli Tomato Dipping Sauces and Fresh Bread	dozen	\$40.00	Chargrilled Baby Octopus Mango, Cucumber, Onion, Tomato, Coriander and Mint	\$19.50
Oysters Kilpatrick Bacon and Worcestershire Sauce	1/2 dozen	\$22.00	Tempura Prawn Asparagus, Dressed Leaves, Wasabi and Grain Mustard Mayonnaise	\$19.50
Garlic Prawns Lemon, Chive Cream Sauce	dozen	\$40.00	Warm Kangaroo Salad Baby Spinach, Kalamata Olives, Fetta Cheese, Herb Dressing topped with Tzatziki	\$17.50
Blue Swimmer Crab Cakes Ginger, Lime and Soya Dressing		\$23.00		

ENTRÉE PLATTER TO SHARE

~ \$48.00 ~

Natural Oysters, Smoked Salmon, Chargrilled Octopus, Salt and Pepper Calamari

salads

Smoked Salmon Caesar	\$16.50	Rocket and Persian Fetta Salad	\$14.50
Caesar Salad	\$13.50	Greek Salad	\$10.50
Baby Cos, Caramelised Bacon, Anchovies, Parmesan, Croutons, Egg		Green Leaf Salad	\$ 8.50
		Avocado Salad	\$13.50

side orders

Garlic Bread With Parmesan Cheese	\$ 3.50	Stir-Fried Vegetables	\$ 9.50
Fried Onion Rings	\$ 6.00	Sautéed Mushrooms	\$ 6.00
Trio of Breads Chilli, Pesto and Garlic Bread all sprinkled with Parmesan Cheese	\$ 5.50	Creamy Mash Potato	\$ 5.00
		Chunky Chips	\$ 5.00

children's menu

CHILDREN'S MENU – Under 12 years	\$13.50
Steak and Chips or Fish and Chips or Chicken Nuggets and Chips, Soft Drink, Vanilla Ice Cream with either Chocolate or Strawberry Sauce	

All prices are inclusive of the current Goods and Services Tax (GST). Weekend & Public Holiday surcharge 10%.

图 1-2 西式菜单依产品分为主菜、沙拉、副菜

(3) 有大小分量或人数来个别计价的情况。

(4) 价格通常较组合菜单高。

二、套餐菜单

套餐菜单的英文为“prix-fixe menu”，法文“table d’hôte”亦常为业界所使用的名称。套餐菜单具有以下特点：

(1) 由业者自行组合菜色，搭配一个价格，因固定的菜肴与道数，所以消费者不能自行变换或增加其中的菜品，否则会产生价格的变动。

(2) 上菜时，有一定的出菜及服务顺序。

(3) 依照菜色的质或量，会有普通、中级、高级的定价，如西餐的 A、B 套餐（见图 1-3）；日本料理的牡丹、椿、百合定食（见图 1-4）；或中餐的三人、四人、五人……合菜（见图 1-5）。

三、兼具单点与套餐菜单的综合菜单

此种菜单具有单点与套餐菜单的部分特点，是目前餐厅最常使用的菜单形式。此种菜单又分两种表现方式：一种为菜单上有单点及套餐两种形式在同本菜单内的“混合菜单”，英文称为“combination menu”（见图 1-4）；另一种为菜品以套餐组合下部分菜色固定，但部分项目可供顾客选择，价格会依顾客所选的品项不同而变动的“半单点菜单”，外文称为“semi à la carte”（见图 1-7）。综合菜单的特点：

(1) 混合菜单：菜单上有单点的品项也有组合好的套餐菜单，提供给客人多样的选择。此种菜单是市面上最常用的菜单类型。如，麦当劳的 1-8 号餐，但也可再加点汉堡、薯条或其他品项。

(2) 半单点菜单：“semi à la carte”的菜单内，某些菜（如开胃菜、主菜、甜点、饮品）是可以挑选的，但某些菜则是固定不变（如汤或沙拉）。价格也会因可选择的菜品而有所不同。

講究新鮮食材·注重健康概念

A.午餐：Monday-Friday

◆緹亞磨 350 歐式鄉村套餐

湯
英格蘭巧達奶油湯

※
沙拉
什蔬生菜

※
主餐
A.什蔬燉雞
B.阿爾薩斯小里肌
C.勃根地紅酒燉牛肉
D.每日鮮魚

※
甜點 飲料

◆緹亞磨 480 維也納套餐

湯
英格蘭巧達奶油湯

※
沙拉
什蔬生菜

※
主餐
A.無骨牛小排
B.德國豬腳
C.瑞士薑汁鮭魚

※
甜點 飲料

另加10%服務費

◆緹亞磨下午茶 最低消 180 起/人

緹亞磨 花式花茶
咖啡點心套餐 450
Coffee or Tea with cake Snack
【+10% service】

緹亞磨 美酒搭配
鮮美Cheese套餐 450
Wine&Cheese(Salad)
【+10% service】

Cafe (Cold & Hot)

緹亞磨美式咖啡 110
緹亞磨拿鐵 130
緹亞磨卡布其諾 120
緹亞磨濃縮咖啡 120
緹亞磨特色冰咖啡 120

冰沙 Smoothies

緹亞磨新鮮水果冰沙 120

茶 Tea

花茶(壺) 120

蛋糕 Cake

緹亞磨蛋糕 60↑

以上單品加蛋糕 150

B.套餐：Monday-Sunday

◆緹亞磨 680 斯圖加特套餐

開味小品

※
湯(清湯or濃湯) Soup&麵包 Bread

※
前菜 Salad

※
主菜 Main Court【三選一】

牛肉 Steak or 海鮮 Sea

其他排餐 Others

※
點心 or 當季新鮮果汁 Juice
咖啡Coffee or 茶Tea or 冰沙

◆緹亞磨 980 西西里島套餐

依主菜色另酌配125cc葡萄酒一杯

開味小品

※
湯(清湯or濃湯) Soup&麵包 Bread

※
前菜 Salad

※
冷小點

※
熱小點

※
主菜 Main Court【三選一】

牛肉 Steak or 海鮮 Sea

其他排餐 Others

※
點心 or 當季新鮮果汁 Juice
咖啡Coffee or 茶Tea or 冰沙

另加10%服務費

◆緹亞磨 1280 巴塞隆納套餐

依主菜色另酌配125cc葡萄酒一杯

開味小品

※
湯(清湯or濃湯) Soup&麵包 Bread

※
經典沙拉 Salad

※
冷小點

※
熱小點

※
主菜 Main Court【三選一】

牛肉 Steak or 海鮮 Sea

其他排餐 Others

※
點心 or 當季新鮮果汁 Juice
咖啡Coffee or 茶Tea or 冰沙

◆緹亞磨 1580 巴黎香榭套餐

依主菜色另酌配125cc葡萄酒一杯

開味小品

※
湯(清湯or濃湯) Soup&麵包 Bread

※
前菜 Salad

※
冷小點

※
熱小點

※
主菜 Main Court【三選一】

牛肉 Steak or 海鮮 Sea

其他排餐 Others

※
點心 or 當季新鮮果汁 Juice
咖啡Coffee or 茶Tea or 冰沙

另加10%服務費

图 1-3 西餐依照菜色质量分为 A、B 套餐



211

懷石料理《牡丹》

NT\$2,500

懷石料理《牡丹》

Special "KAISEKI" Course: "Botan"

食前酒・小鉢・前菜・椀・お造り・焼物・お凌ぎ・揚げ物・煮物・
酢の物・止椀・食事・水菓子・甘味

食前酒、開胃菜、前菜、清湯、生魚片、烤物、小菜、炸物、煮物、
醋物、味噌湯、飯、水果、甜品

Aperitif, Dainty, Appetizer, Clear Soup, Sliced Raw Fish, Broiled Dish, Small
Dish, Fried Dish, Braised Dish, Vinegared Dish, Miso Soup, Rice, Fruits, Sweets

图 1-4 日本料理依菜色质量分为牡丹、椿、百合套餐