

菜單設計入門

施涵蘊◎編著

- ◎ 國內第一部具知識性、實用性的菜單設計書籍。
- ◎ 本書搜羅國內知名飯店、餐廳、速食店的菜單實例。



餐飲觀光系列 6

菜單設計入門

 **百通**
圖書股份有限公司

國家圖書館出版品預行編目資料

菜單設計入門／施涵蘊編著. --第1版. --臺
北市：百通圖書, 1997 [民86]
面： 公分. -- (餐飲觀光系列；6)
ISBN 957-802-040-6 (平裝)

1. 飲食-營業

483.8

85014029

菜單設計入門

編 著/施涵蘊

發行人/陳文良

主 編/劉智惠

編 輯/謝佳珍

出 版 者/百通圖書股份有限公司

台北市民生西路6號4樓之1

電話：(02)5315500・5233206～7

傳真：(02)5315503

郵政劃撥/18411686 百通圖書股份有限公司

排 版/上統電腦排版事業有限公司

出版日期/1997年2月 第1版第1刷

登 記 證/局版台業字6383號

ISBN 957-802-040-6

定 價/新台幣360元

本書由遠寧科學技術出版社授權出版

【前言】

隨著經濟迅速的發展，人民生活水準提高，人們外出用餐需求的增長，使餐飲大眾市場逐漸形成，替餐飲業帶來了極好的市場機會。為迎合這一市場的需要，各地紛紛興建形形色色、大大小小的餐廳。有的餐廳生意興隆，盈利頗豐；有的門庭冷落，無人光顧，其中關鍵一點就是菜單的計畫和設計。菜單不僅是餐廳銷售產品的清單，它還關係到餐廳經營的成效。

本書專門介紹如何為各類餐廳計畫和設計成功的菜單。本書的特點是一、知識性強。它介紹了菜單設計所需掌握的理論知識，特別是菜系和酒水知識、中華民族和世界各國人民的飲食習慣和禁忌愛好。二、實用性強。本書討論了菜單的各種類型，對各種類型菜單的結構和特點進行了剖析，並且用詳細的實例介紹了各類菜單的計畫與設計的要求和方法。三、參考性強。本書對各類型菜單、酒單的計畫和設計方法都有實例，從五星級酒店的餐廳到大眾化餐館的菜單，從傳統餐廳到學校餐廳、航空飛機旅客用菜單，從傳統服務的菜單到自助餐、火鍋的菜單，以及各類酒單都附有樣本菜單和酒單，並且還有世界暢銷雞尾酒的配製方法。菜單的推銷方法附有各種宣傳品實例。十分重要的是菜單、酒單項目都附有中文和英文名，可直接供餐飲管理人員設計菜單時做參考。四、先進性。本書從目前國內外的飯店和餐廳中搜集了大量菜單實例，將它們進行分類並進行系統的分析。

本書適用於旅遊業和餐飲業進行菜單計畫、設計和推銷做參考，適用於大專及高職學校的觀光和餐飲科系學生作教科書用。

Hwab73/06

【目錄】

第一章 菜單與菜系

第一節 菜單的作用……………【4】

☞ 菜單是溝通產品訊息的橋樑……………【5】

☞ 菜單是餐飲經營的計畫書……………【5】

☞ 菜單是餐飲銷售控制工具……………【8】

☞ 菜單是餐飲促銷的手段……………【8】

☞ 菜單是餐廳服務人員為顧客提供服務的依據……………【9】

第二節 菜單與菜系……………【9】

☞ 菜單與菜系……………【9】

☞ 傳統菜系……………【10】

☞ 新型菜系……………【14】

☞ 中國菜系趨勢發展……………【21】

第三節 菜單的實施策略……………【24】

☞ 固定性菜單……………【24】

☞ 即時性菜單……………【26】

☞ 循環菜單……………【27】

第二章 菜單與飲食習慣及禁忌

第一節 菜單與用餐習慣……………【32】

✧ 菜單與用餐習慣和禁忌的關係·····	【32】
✧ 中國各民族的用餐習慣與禁忌·····	【33】
✧ 主要宗教團體的飲食禁忌·····	【38】
第二節 世界各國人民用餐習慣與禁忌·····	【40】
✧ 東亞和東南亞國家用餐習慣與禁忌·····	【40】
✧ 回教國家的飲食習慣與禁忌·····	【44】
✧ 西方國家的用餐習慣與禁忌·····	【47】
✧ 東歐各國的飲食習慣·····	【52】
✧ 華僑的飲食習慣·····	【54】

第三章 單點菜單

第一節 單點菜單的特點與要求·····	【58】
第二節 單點菜單的類別·····	【58】
✧ 早餐單點菜單·····	【59】
✧ 正餐單點菜單·····	【62】

第四章 套菜菜單

第一節 普通套菜單·····	【78】
✧ 西式早餐套菜單·····	【78】
✧ 西式正餐套菜單·····	【80】
✧ 中式早餐套菜單·····	【81】
✧ 中式正套餐菜單·····	【81】
第二節 團體套餐·····	【82】

第三節 宴會菜單·····	【83】
---------------	------

第五章 特色餐廳菜單與特餐菜單

第一節 特色餐廳菜單·····	【96】
-----------------	------

⊕速食店菜單·····	【96】
-------------	------

⊕風味餐館菜單·····	【97】
--------------	------

⊕外賣餐廳菜單·····	【97】
--------------	------

第二節 特餐菜單·····	【99】
---------------	------

⊕早茶菜單·····	【99】
------------	------

⊕火鍋菜單·····	【100】
------------	-------

⊕自助餐菜單·····	【101】
-------------	-------

⊕客房送餐菜單·····	【108】
--------------	-------

⊕兒童菜單·····	【109】
------------	-------

⊕航空菜單·····	【117】
------------	-------

第六章 菜單設計

第一節 菜單設計的前提·····	【122】
------------------	-------

⊕目標市場的選定·····	【122】
---------------	-------

⊕競爭餐廳調查·····	【125】
--------------	-------

⊕菜單銷售動態調查·····	【126】
----------------	-------

⊕菜單經營宗旨決策·····	【129】
----------------	-------

第二節 菜單分析·····	【133】
---------------	-------

⊕菜品銷售紀錄·····	【133】
--------------	-------

◆ 菜品銷售重要指數·····	【135】
◆ 菜單分析·····	【138】
◆ 菜單分析對菜單設計的作用·····	【140】
第三節 菜品的選擇·····	【143】
◆ 菜品選擇的原則·····	【143】
◆ 菜單各類菜品價格範圍的確定·····	【147】

第七章 菜單的內容編排和藝術設計

第一節 菜單的內容編排·····	【152】
◆ 菜單內容·····	【152】
◆ 菜單內容的安排·····	【158】
◆ 菜單的組合·····	【168】
第二節 菜單的製作與藝術設計·····	【171】
◆ 菜單製作的準備·····	【171】
◆ 菜單的規格和篇幅·····	【173】
◆ 菜單的封面·····	【176】
◆ 菜單字體的選擇·····	【177】
◆ 紙張的選擇·····	【179】
◆ 菜單的顏色及美術設計·····	【185】

第八章 酒單設計

第一節 酒精飲料·····	【192】
◆ 傳統酒水分類·····	【192】

✧中國大陸常用的酒精飲料·····	【194】
✧外國常用的酒精飲料·····	【199】
第二節 常用雞尾酒·····	【207】
✧雞尾酒組成部分及其各自的作用·····	【208】
✧常見雞尾酒類別·····	【210】
✧流行雞尾酒配方·····	【211】
✧中國大陸的雞尾酒·····	【216】
第三節 非酒精飲料·····	【217】
✧咖啡·····	【217】
✧礦泉水·····	【218】
✧碳酸飲料·····	【220】
✧果蔬飲料·····	【221】
✧乳品飲料·····	【222】

第九章 酒單種類與設計

第一節 酒品的選擇·····	【226】
✧酒單針對的顧客類別·····	【226】
✧酒品項目的分類·····	【227】
第二節 酒單的種類·····	【231】
✧酒吧酒單·····	【231】
✧餐廳酒單·····	【240】
✧客房小吧 (Mini Bar) 酒單·····	【247】
✧客房送餐酒單·····	【249】

◆娛樂場所酒單……………【254】

◆航空酒單……………【255】

第三節 酒品的定價……………【257】

◆酒品定價與銷售方法……………【258】

◆方便定價法……………【259】

◆綜合定價法……………【260】

第十章 菜單的定價

第一節 菜單定價基礎……………【264】

◆菜單產品的價格結構……………【264】

◆影響菜單定價的因素……………【268】

◆餐飲定價目標……………【275】

第二節 菜單價格策略……………【278】

◆目錄價格策略……………【278】

◆價格水準策略……………【279】

◆價格靈活度策略……………【280】

◆新產品價格策略……………【281】

◆價格折扣和優惠策略……………【282】

第三節 菜單的定價方法……………【283】

◆以成本為基礎的定價方法……………【283】

◆以需求為基礎的定價方法……………【288】

◆以競爭為中心的定價方法……………【290】

◆運用數字心理反應的定價方法……………【293】

第十一章 菜單推銷

第一節 菜單推銷概念……………【298】

◆菜單推銷概念……………【298】

◆菜單促銷的內容……………【300】

第二節 菜單促銷的時機和場合……………【308】

◆節日促銷……………【308】

◆季節促銷……………【314】

◆淡季促銷……………【315】

◆特殊場合促銷……………【317】

第三節 菜單在推銷方面的常見缺點……………【320】

◆菜單表現形式方面的缺點……………【321】

◆菜單策略方面的缺點……………【326】

◆酒類在推銷方面的缺點……………【329】

第十二章 菜單推銷手段與創意行銷

第一節 菜單推銷工具……………【334】

◆印刷宣傳品……………【334】

◆告示牌推銷品……………【338】

◆圖片展示……………【344】

◆實物陳列……………【344】

第二節 菜單推銷媒介……………【346】

◆地方性報刊……………【346】

⊕街頭散發宣傳單·····	【347】
⊕信函廣告·····	【348】
⊕交通廣告·····	【350】
第三節 菜單的輔助促銷活動·····	【351】
⊕演出型·····	【351】
⊕藝術型·····	【351】
⊕娛樂型·····	【351】
⊕參與型·····	【352】
⊕贈品促銷型·····	【353】
⊕用餐俱樂部·····	【355】
第四節 菜單內容的創意·····	【357】
⊕採用客人理解的語言·····	【357】
⊕提供保健的健康菜餚·····	【357】
⊕富有創意的甜點·····	【357】
⊕陳列小份額、低價格菜品·····	【358】
⊕做基本營養成分介紹·····	【358】
第五節 菜單表現形式的創意——POP美食廣告·····	【358】

⊕街頭散發宣傳單·····	【347】
⊕信函廣告·····	【348】
⊕交通廣告·····	【350】
第三節 菜單的輔助促銷活動·····	【351】
⊕演出型·····	【351】
⊕藝術型·····	【351】
⊕娛樂型·····	【351】
⊕參與型·····	【352】
⊕贈品促銷型·····	【353】
⊕用餐俱樂部·····	【355】
第四節 菜單內容的創意·····	【357】
⊕採用客人理解的語言·····	【357】
⊕提供保健的健康菜餚·····	【357】
⊕富有創意的甜點·····	【357】
⊕陳列小份額、低價格菜品·····	【358】
⊕做基本營養成分介紹·····	【358】
第五節 菜單表現形式的創意——POP美食廣告·····	【358】

第①章

【菜單與菜系】

- 第一節 茶單的作用
- 第二節 茶單與茶系
- 第三節 茶單的實施策略

第一節 菜單的作用

菜單在現代餐飲管理中具有關鍵性的作用。如何編製一份既能滿足餐飲管理的需要，又滿足客人需要的菜單，是一項十分艱鉅而又有挑戰性的工作。美國的考西沃博士曾寫了一本書《以菜單進行管理》，即《Management by menu》，強調了菜單的設計對餐飲管理的重要性。既然菜單被認為在餐飲管理中具有主角的作用，對它設定一個定義十分重要。

菜單，在有的餐館中被稱為食譜，它的英文名為「Menu」，來源於法文。菜單是一家餐飲企業所提供的食品和飲料的項目清單，它通常為書面形式，包括各項食品飲料的名稱及其價格。隨著餐飲業的發展，菜單的種類日趨繁多，其內容和作用也相應得到擴大。菜單的含意不僅僅局限於人們的眼光立即見到的內容。後來人們把菜單定義為餐飲企業與其顧客訊息交流的工具，又有人把菜單稱作為餐飲整個經營過程中具有計畫和控制作用的不可缺少的管理工具。

菜單作為附有圖案的書寫形式的工具，在餐飲企業中有兩個地方需要它：後臺和前臺。在餐館的後臺，它是工作文件：作為採購的指南、向廚房下達工作命令和各部門安排員工職務的計畫書。在餐館的前臺，它是產品的清單和價格表。它主要對餐館所提供的食品、飲料及餐飲服務具有提供訊息和廣告的作用。一份良好的菜單要能夠引誘客人選擇食品飲料，也要滿足人們審美及用餐的喜好，同時又有適合餐飲企業管理人員優先推銷某些菜品的需要。菜單亦要告知客人企業經營的時間，提供特殊服務的訊息，有的還敘述企業的歷史和地理位置。

由此看來，菜單並不是一張簡單的產品目錄，它是餐飲企業管理

的整體綱要及餐飲產品和服務的宣傳品，其具體作用有以下四項：

◆◆◆菜單是溝通產品訊息的橋樑

餐飲企業透過菜單向客人介紹餐廳提供的產品、推銷餐飲服務，體現餐飲企業的經營意圖。客人則透過菜單了解餐廳的類別、特色、產品及其價格，並憑藉菜單選擇自己需要的產品和服務。報紙、電視上的廣告固然也能向潛在顧客溝通企業產品的訊息，但還不如餐廳裡的菜單向客人溝通來得直接和有效。因此菜單是連接餐廳與顧客的橋樑，具有促成買賣的媒介作用，同時餐飲企業的菜品種類、價格範圍、菜品烹調內容簡介、圖片展示及其他內容，越來越有效地反映餐廳經營的主題、風格和獨到的特色以及經營服務的水準，它能無聲地但強有力地影響客人購買的決定和產品的選擇。

◆◆◆菜單是餐飲經營的計畫書

菜單在整個餐飲經營活動中具有計畫和控制作用，它是一項重要的管理工具。

1. 菜單與餐飲設備的選擇購置

餐飲企業選擇購置設備、灶具、工具和餐具，無論是它們的種類、規格還是品質、數量，都取決於菜單的菜式品種、水準和特色。炒勺難以烹製道地的牛排、烤板不適宜炒青菜；製作北京烤鴨須使用掛爐，烤乳豬和烤羊肉串卻常用明烤爐；上龍蝦要配夾子和叉子，上蝸牛須配鉗和牙籤；沒見過飯碗能裝雞尾酒，茶盅可作咖啡杯。顯而易見，每種菜式都有相應的加工烹製設備和服務餐具。菜式種類越豐富，所需設備的種類就越多；菜式水準越高越珍奇，所需設備餐具也就越特殊。