



旺铺丛书

菜单



老汤 编著

Menu Design 设计制作



中国宇航出版社



旺铺丛书

菜单

老汤 编著

Menu Design
设计制作



中国宇航出版社

· 北京 ·

版权所有 侵权必究

图书在版编目 (CIP) 数据

菜单设计制作 / 老汤编著. —北京: 中国宇航出版社

2006. 6

(旺铺丛书)

ISBN 7-80218-119-4

I. 菜... II. 老... III. 菜单-设计 IV. TS972. 32

中国版本图书馆CIP数据核字 (2006) 第046189号

责任编辑 田方卿 装帧设计 03工舍

出版 中国宇航出版社

社址 北京市阜成路8号 邮编 100830
(010) 68768548

网址 www.caphbook.com/www.caphbook.com.cn

经销 新华书店

发行部 (010) 68371900 (010) 88530478 (传真)
(010) 68768541 (010) 68767294 (传真)

零销店 读者服务部 北京宇航文苑
(010) 68371105 (010) 62579190

承印 北京百花彩印有限公司

版次 2006年6月第1版
2006年6月第1次印刷
规格 889 × 1194
开本 1/24
印张 5
字数 150千字
书号 ISBN 7-80218-119-4
定价 25.00元

本书如有印装质量问题, 可与发行部调换



菜单设计反映了一家餐厅菜肴的特色和水准



第一章 关于菜单，你了解多少

第一节 菜单，餐厅管理的重要内容 001

第二节 菜单的功能和作用 003

- 一、最大的信息源 003
- 二、良好的沟通渠道 004
- 三、扩大餐厅影响力 004
- 四、餐厅菜肴特色和水准的标志 005
- 五、信息反馈渠道 005
- 六、餐厅业务活动的总纲 006

第三节 菜单的分类 008

- 一、根据餐别划分 008
- 二、根据餐厅经营形式划分 010
- 三、根据用途划分 010
- 四、根据菜单使用周期划分 012

第二章 菜单设计基础

第一节 菜单设计依据 013

- 一、反映地方特色 013
- 二、适应客人需求 014
- 三、食品原料的供应情况 015
- 四、餐厅的技术能力 016
- 五、反映成本与价格 018
- 六、花色品种与季节更替 019
- 七、食物的营养成分 019

第二节 菜单设计原则 021

- 一、以客人需求为导向 021
- 二、体现自己的特色 021
- 三、不断创新以适应变化 021
- 四、形式美观大方 022
- 五、着重强调利润大的菜肴 022
- 六、以餐厅的生产能力为依据 022

第三节 如何设计高质量菜单 023

- 一、菜单设计应加强文化亲和力 023
- 二、审美设计与菜品介绍有机结合 023
- 三、正确运用语言文字 025

第三章 菜单设计技巧

第一节 菜单设计的阶段性策略 027

- 一、开业构思阶段 027
- 二、经营阶段 031
- 三、衰退阶段 032
- 四、转换阶段 032

第二节 菜单的内容设计 033

- 一、菜单的内容与设计 033
- 二、菜单内容的安排 035
- 三、菜单内容设计原则 036

第三节 菜单的形式设计 038

- 一、菜单制作材料 038
- 二、菜单封面与封底设计 040
- 三、菜单文字设计 040
- 四、菜单插图与其他 041
- 五、菜单形式设计中的常见问题 042

第四节 菜肴定价及策略 043

- 一、菜肴价格构成 043
- 二、影响菜肴定价的因素 045
- 三、定价策略 046
- 四、常见的定价方法 047

第四章 菜单之创新

第一节 菜品创新的基本原则 051

- 一、食用为先 051
- 二、注重营养 052
- 三、关注市场 052
- 四、适应大众 053
- 五、易于操作 053
- 六、反对浮躁 054

第二节 菜品创新方法 054

- 一、改变原料质地 054
- 二、改换烹调方法 054

三、热菜凉菜转换法 054

四、一菜多烹 055

第三节 菜肴创新机制分析 055

一、指标模式 055

二、经济责任制模式 055

三、激励模式 056

第五章 零点菜单与菜品设计

第一节 零点菜单的种类与特点 057

一、零点菜单的分类 057

二、零点菜单的特点 058

第二节 零点菜单的设计要求与方法 060

一、零点菜单的设计要求 060

二、零点菜单的设计方法 061

第三节 制作零点菜肴注意事项 064

一、做好原料采购工作 064

二、做好原料加工切配工作 065

三、做好菜肴烹调工作 066

第六章 套餐菜单与菜品设计

第一节 普通套餐的设计 067

一、普通套餐的特点 067

二、普通套餐的设计要求 069

三、普通套餐的设计方法 069

四、制作普通套餐菜单的注意事项 072

第二节 团体套餐设计 072

一、团体套餐设计特点 073

二、团体套餐设计要求 073

三、团体套餐菜单设计事项 074

四、团体套餐菜单设计 074

第七章 特种餐菜品与菜单设计

第一节 火锅菜单的设计 075

一、火锅的种类 075

二、火锅菜品的特点 077

三、火锅菜品设计要求和办法 078

四、制作火锅菜肴注意事项 079

第二节 自助餐菜品菜单设计 080

一、自助餐的种类 080

二、自助餐的特点 081

三、自助餐菜单设计 081

四、如何做好自助餐 083

第三节 鸡尾酒会菜单设计 084

一、鸡尾酒会的特点 084

二、鸡尾酒会菜品设计要求 084

三、鸡尾酒会菜单菜品设计 084

第八章 外卖、快餐厅菜品与菜单设计

第一节 外卖餐厅菜品与菜单设计 089

一、外卖餐厅菜品的特点 089

二、外卖餐厅菜单设计要求 092

三、外卖餐厅菜品设计方法 093

四、外卖餐厅菜肴制作注意事项 096

第二节 快餐店菜品与菜单设计 097

一、快餐店菜品的特点 097

二、快餐店菜品的设计要求 097

附录一 独具一格——“一格图腾”餐饮策划 101

附录二 中英文菜单词汇对照表 103



第一章 关于菜单，你了解多少

第一节 菜单，餐厅管理的重要内容

菜单是餐厅向就餐顾客展示其生产经营的各类餐饮产品的书面形式的总称。

“菜单”一词来自于拉丁语，原意是“指示的备忘录”，其雏形原是法国厨师为了记录菜肴的烹制方法而写的单子。当它成为向客人提供的菜单时，已是16世纪中叶的事情了。

1554年，布伦斯维克侯爵在私人宅第举行晚宴，每送上一道菜，侯爵都要看看桌上的单子。人们从布伦斯维克侯爵的这种做法受到启发，以后大家争相仿效，菜单也就真正出现了。

现代餐厅的菜单，不仅要给厨师看，还要给客人看。所以，对于菜单，我们可以用一句话来概括：菜单是餐厅提供的商品目录和介绍书，是餐厅的消费指南，也是餐厅最重要的名片。

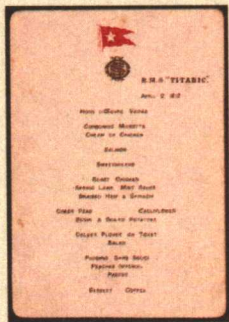
菜单是餐厅提供商品的目录，是餐厅经营管理中一项十分重要的内容。餐厅经营得好坏，常常与菜单设计成功与否有直接的因果关系。作为顾客，对一家餐厅的直接印象，

往往是通过富有感染力的菜单获得的。一份美观、整洁的菜单，会让顾客对餐厅留下美好的印象。精美的菜单设计，往往是餐厅高回头率的保证。

菜单既是艺术品又是宣传品，是餐厅进行促销的软性宣传工具，是一种凸显个性的文化信息传递。一份设计精美的菜单，可以提高用餐气氛，能够反映餐厅的格调，可以使客人对美味佳肴留下深刻印象，甚至可以作为一种艺术欣赏品供顾客欣赏。一家餐厅的菜单设计，要同餐厅装饰的主题立意、风格情调以及饰物陈设、色彩灯光相一致，以达到餐饮风格统一，烘托餐饮特色的效果。

在菜单设计中，根据菜单使用时间长短及更换频率的不同，我们把菜单分为固定式菜单、循环式菜单两种；如果按照不同类型的餐厅、餐别和不同场合来划分，常见的菜单类别有零点菜单、套餐菜单、宴席菜单、客房送餐菜单、酒单、自助餐菜单以及其他特殊菜单等。另外，还有专为儿童设计制作的儿童菜单，不同语种的菜单，快餐厅与咖啡厅使用的一次性纸垫菜单，以及具有地方特色的食街菜单等。

关于菜单，也有不少趣闻，比如说泰坦尼克号的菜单竞拍，最终价格竟然达到2万多英镑。



第二节 菜单的功能和作用

菜单在餐厅经营中起着重要的作用, 有人甚至把餐厅经营管理的成功, 归结为餐厅菜单设计是否成功, 由此可见菜单的作用之大。要想让菜单达到理想的设计效果, 必须了解菜单的功能和作用。



一、最大的信息源

餐厅的布置和装修, 向客人传达的是餐厅的整体信息。菜单提供给客人的则是餐厅的具体信息, 使人一眼便知餐厅的可餐之食。

一张设计优秀的菜单, 还具有其他方面的信息。首先是告知性信息, 包括餐厅名称、特色菜品、营业时间、加收费、支付方式、电话号码、地理位置等。国内多数餐厅、饭店的菜单上, 标明的信息不够全面, 特别是菜单上不标明餐厅的电话号码, 放弃了一个绝佳的推销机会。

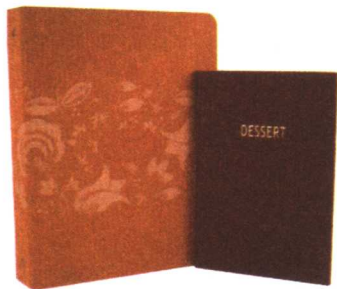
其次是信任性信息。如在菜单上注明菜品份额、餐盘尺寸、计价标准, 能给人以货真价实之感。在菜单上公布的企业信条和服务标准, 也是一种信任性信息, 可以让顾客对餐厅产生信任感。如风靡世界的麦当劳快餐店, 在其菜单上标明了“质量可靠、服务快捷、清洁卫生、价格合理”四项承诺, 这就是一种信任性信息。在国内, 这类信息往往被一些经营者忽视。

此外, 有些餐厅的菜单, 还设置了荣誉性和其他介绍性信息, 如餐厅历史背景、特色, 知名人士对餐厅的赞语, 宣传媒介对餐厅的正面评价等。这类信息一般简明扼要地列在菜单首页, 有助于树立餐厅、饭店的良好形象。

好决定明码标价出售菜单,从开始的80元一本到后来的380元一本,尽管菜单价格不菲,但仍有很多人购买。由此可见,设计成功的菜单可以带来很好的市场宣传效果。

北京大董烤鸭店的菜单很有特点,每个菜品有中文、英文、日文三种文字对照,完全做成了一件艺术品。这样的菜单单本制作成本高达1000元,但是却很好地配合了该店的精品战略,满足了高端食客的消费心理。北京眉州东坡酒楼是以东坡文化取胜的,该酒楼的菜单做得古色古香,文化含量很高。很多食客点菜的时候,不但为东坡系列菜品所吸引,而且还生发出思古之幽情,使餐饮多了一些情趣,多了一些享受。

著名的宴席菜单还具有一定的收藏价值。杭州市餐饮老店楼外楼的专用菜单以古朴典雅为食客所称道,它的宴席菜单都是请书法家用毛笔书写的,书卷气浓厚,很有收藏价值。在沉没了近百年的泰坦尼克号客轮上找到的西式宴席菜单,价值达数十万美元。现在故宫博物院里保留着许多御膳单,也都具有重要的文物价值。



四、餐厅菜肴特色和水准的标志

每一家餐厅都有自己的特色菜肴和消费水准,这些差异顾客一般能从餐厅的装修风格和装饰水准感知出来,但不如菜单上标明的菜品、价格表现得清晰和直接。菜单是传递信息的印制品,配有文字、图案和菜肴图例,顾客翻看一下菜单,就能知道这家餐厅的特色和水平。所以,在餐厅的经营管理中,菜单应能体现餐厅的高雅服务和经营风格,并能反映出餐厅的整体风貌。只有这样,才能让顾客产生深刻的印象。

五、信息反馈渠道

菜单不仅能发出信息,而且还能反馈信息,是信息反馈的渠道。客人点选的菜品以及品种多寡,某道菜被点选的频率,都反映了客人的嗜好。作为餐厅老板,你可以根据客人点菜的统计信息,了解客人的口味、爱好,以及客人对餐厅菜品的评价,从信息反馈中了解如何改进菜肴和服务质量,以更好地服务顾客,提高餐厅、饭店的赢利能力。



六、餐厅业务活动的总纲

菜单是餐饮服务设施的基础，是餐厅服务工作的依据。它在很多方面，以多种形式影响和支配着餐厅的服务系统。

餐厅选择购置设备、炊具、工具和餐具，无论是它们的种类、规格还是质量、数量，都取决于菜单记录的菜式品种、水平和特色。炒勺难以烹制出地道的牛排，烤板不适宜炒青菜；制作北京烤鸭需要使用挂炉，烤乳猪和烤羊肉串常用明炉；龙虾需配夹子和叉子，上蜗牛需配钳和签。显而易见，每种菜式都有相应的加工烹制设备和餐具。菜式品种越丰富，所需设备种类就越多；菜式水平越高越珍奇，制作工艺越复杂，所需的设备、餐具就越特殊。总之，菜单在一定程度上反映了餐厅的设备成本。

菜单标志着餐厅服务的水准和特色。要达到这一水准和特色，就必须有相应的厨师和餐厅服务。

菜单类型在一定程度上决定着采购和贮藏活动的规模、方法和要求。比如，有固定菜单的餐厅，由于菜式品种在一定时期内保持不变，它所需要的原料、品种、规格等也便相应固定，这就使得餐厅在原料采购方法、采购规格标准、货源、原料贮藏方法、仓储条件等方面保持相对稳定；如果餐厅使用循环菜单或变换菜单，则会产生不同的情况，食品原料和采购和贮藏活动相应地就会变得繁琐复杂。

菜单也反映了餐饮成本的高低。菜单在体现餐饮服务

规格、水平、风格、特色的同时，也反映了餐饮成本的高低。用料珍稀、昂贵的菜式过多，必然会增加原料成本；而精雕细刻、煞费匠心的菜式过多，会增加劳动力成本。所以说，菜单制订得是否合理，各种不同成本的菜式在比例上是否恰当，直接影响着餐厅的赢利能力。

菜单影响着厨房布局和餐厅装饰。厨房是加工制作餐饮食品的场所，厨房内各业务操作中心的选址，各种设备、器械、加工工具的定位，应当以适合既定菜单内容的加工制作需要为准则。中餐与西餐厨房的布局安排大相径庭，这是因为它们烹制的内容不同，过程不同，所用的设备和工具不同。即使同是中餐厨房或是西餐厨房，也会因菜肴特色、加工制作方法、品种数量比例等方面的差异，需要对厨房和餐厅进行特定的布局。

菜单的设计应与餐厅的装饰相统一，同时，餐厅的装饰也应与菜单的设计相一致。装饰的目的是形成适宜的进餐环境，因此，装饰的主题立意、风格情调以及饰物陈设、灯光色彩等，都应与菜单内容相协调，以达到环境体现餐饮风格，气氛烘托餐饮特色的效果。

由此可见，菜单不仅是贯穿餐厅服务各个环节的链条，而且还是餐厅经营活动的总纲。聪明的餐厅老板们，无不在菜单上大做文章，通过菜单加深客人对餐厅的印象和了解，以此招徕更多的客人。



第三节 菜单的分类

菜单的分类方法有很多种,一般可根据餐别、餐厅类型、用途等因素来加以分类。下面我们来具体了解一下。

一. 根据餐别划分

根据餐别来划分,菜单可分为早餐菜单、正餐菜单(包括午餐、晚餐菜单)、宵夜菜单。

1. 早餐菜单

中式的早餐菜单有零点、桌餐和自助餐三大类。由于客人就餐形式不一样,零点早餐由客人根据菜单内容和个人喜好选择品种。桌餐一般由菜单的设计者根据用餐标准,按照10人共同进餐来设计主食和菜点。自助餐的种类很丰富,餐厅通常设计很多主食和菜点,由客人自由组合。无论采用哪一种就餐形式,早餐的内容主要有粥类、面点类、点心类、小菜类和饮料等。需要注意的是,早餐的就餐时间比较短,因此菜单内容都是制作简单、上菜速度快、清淡少油的菜品,并且这些品种都要保持一定的温度。

2. 正餐菜单

正餐包括午餐和晚餐,其内容基本相似。各个餐厅规模和定位不同,菜肴也有很大的差别,但是菜单的组成结构类似。有的按照烹饪原料划分,比如海鲜类、禽蛋类、畜肉类、蔬菜类等;有的按照菜肴的类别划分,如冷菜类、热

炒类、大菜类、素菜类、汤类、点心类等。中餐比较重视午餐和晚餐,所以设计菜单时,要根据餐厅风格、规模、档次以及客人的喜好,制作出不同层次、风格、价位的菜品供客人挑选。



中式正餐举例

中式正餐往往是组合搭配型的，花色齐备，顾客可免受选择之苦。中式菜单的菜肴分为开胃品、汤、肉食、蔬菜、蛋、海鲜、禽肉、豆制品、米饭、甜点。如有杂碎和炒面类，也可列作一类。中式菜单多数菜肴是让顾客自己点选的，但宴请、聚会之类服务也很常见。在对中式菜肴作一番概括性介绍之后，菜单便开始列出各类食物，每项都附有文字介绍。

开胃品	
炸牛肉卷 牛肉里脊丁，盐渍，包薄面片，经油炸，其味鲜嫩可口	2.00 元 / 个
汤类	
紫菜汤 进口紫菜成小片状，加蛋花，煮成浓汤	10 元
禽肉类	
糖醋鸭 水煮全鸭，去滑油焖，加糖醋，饰以进口甜泡菜，其味特佳	68 元 / 只
海鲜类	
红烧全鱼 新鲜全鱼经油煎，加香葱，添加少许蔬菜丝，加生姜黄酒油焖	28 元
肉食蔬菜类	
白雪青菜 碎切青菜、进口蘑菇、腌泡牛肉、盖浇粉丝	18 元
甜点类	
荔枝杏仁豆腐 传统杏仁布丁，配饰热带荔枝肉	23 元
米饭类	
油炒饭 第一流的组合炒饭，蒸米饭炒新鲜青豆、大虾丁、红烧猪肉、青葱和生菜	8 元 / 份
.....	

3. 宵夜菜单

针对晚上大约22:00到次日凌晨2:00之间需要用餐的客人设计的菜单为宵夜菜单。宵夜菜单的菜品种数不宜过多,菜品易于消化,另外价位要低。菜单的内容可以划分为冷菜、风味小吃、面食等,一些地区还可以提供带有本地特色的乡土菜品。

二、根据餐厅经营形式划分

根据餐厅经营方式,菜单可以划分为零点菜单、套餐菜单和宴席菜单三大类。

1. 零点菜单

零点菜单又称为点菜菜单。零点菜单使用广泛,其特点是菜品口味多样,每道菜的价格和数量都按照大、中、小分别标明,一般附有彩色照片,能够适应大多数客人的就餐要求。中式零点菜单通常分为冷菜、热菜、大菜、汤、点心等几大类,有的根据原料分为山珍、水产、禽蛋、畜肉、蔬菜以及其他类等。另外,零点菜单常备有时令菜单、招牌菜单、特选菜单,服务员在客人点菜时可以灵活推荐。

2. 套餐菜单

套餐菜单有许多种类,常见的有双人套餐、三人套餐、四人套餐、多人套餐、团体套餐、会议套餐等。许多城市

专门有为都市上班族提供的白领套餐。

3. 宴席菜单

宴席菜单是为客人社交活动而设计的能满足多人聚餐、具有一定质量规格、由一整套菜品组成的菜单。宴席菜单上的菜肴制作美观精细、搭配合理、重点突出。菜品通常有水果、食品雕刻点缀,使菜肴看起来更美观。

宴席类型多种多样,根据菜肴的组成,有中式宴席、中西结合宴席等;根据宴席规模不同,可以分为大型宴席、中型宴席、小型宴席等;根据价位不同,可以分为高档宴席、中档宴席、普通宴席等;根据客人身份不同,可以分为国宴、便宴、家宴、冷餐酒会、鸡尾酒会、招待会等;根据举办目的不同,可以分为婚宴、寿宴、迎送宴、纪念宴等;根据宴席主要用料或烹制原料的不同,可以分为全素宴、全羊宴、全鱼宴、全鸭宴、山珍席、水产席等;根据头菜原料的不同,可以分为燕窝席、海参席、鱼翅席等;根据菜肴风味的不同,可以分为川菜席、粤菜席、苏菜席、鲁菜席等。此外,还有一些具有一定历史渊源和文化意味的宴席,常见的如仿唐宴、孔府宴、红楼宴、满汉全席、随园宴等。

三、根据用途划分

根据用途的不同,菜单可以划分为风味菜单、自助餐菜单、客房送餐菜单、儿童菜单、营养保健菜单等。