

第一章 绪论

- ◆ 菜单的定义与起源
- ◆ 菜单之基本认识
- ◆ 菜单设计的重要性



客人进入餐厅，期待享用一顿美食佳肴之前，首先必须经过“点菜”这道手续，而在大多数餐厅无法提供实物展示，厨师又不可能亲自逐一介绍菜肴的情况限制下，一份制作严谨、精美详实的菜单，便成了各式菜肴的最佳代言人，亦是餐厅与顾客间的沟通桥梁。本章就菜单的定义、菜单的起源、菜单的基本认识及菜单设计的重要性加以叙述，并分别说明如下。

菜单的定义与起源

我们知道餐厅的销售工作是从菜单开始的，惟有充分了解菜单所代表的意义及起源，才能设计出一套最完善、最理想、最具说服力的菜单。

一、菜单的定义

菜单是沟通信息的印刷品，也是食品饮料的产品清单，更是餐饮服务系统运行过程中最重要的部分。因此，“菜单”一词的意义可分为广义与狭义两方面，谨分述如下：

（一）狭义的定义

（1）菜单，它的英文名为“Menu”，源于法文，有“细微”之意。根据《牛津词典》，其意义为“在宴会或点餐时，供应菜肴的详细清单；账单”。在有的餐馆中亦被称为食谱。

(2) 菜单是餐厅最重要的商品目录，通常以书面形式呈现，供光临餐厅的客人从中进行选择，可说是一位无言的推销员，因此，它所代表的含义绝非只是一张价目表而已。

(3) 一份完整的菜单，其内容应包括食物名称、种类、价格、烹调方法、图片展示及相关知识的陈述等，如此才能让客人安心点菜，专心享受眼前美食。

(二) 广义的定义

(1) 菜单是餐饮产品和服务的宣传品。

(2) 菜单是餐饮经营过程中最佳的指导方针。

(3) 菜单是餐饮企业与顾客之间讯息交流的工具（图 1-1）。



图 1-1 菜单是餐厅介绍自身产品的最佳代言人

二、菜单的起源

自古以来，人类不断追求美食，围绕着美食也产生了不少话题，关于菜单的起源有很多种不同的说法，包括源自法国人、英国人的不同的看法，第一份详细记载菜肴项目的菜单的记载，以及根据菜单的早期发展情形所作的推测等。

（一）法国人的说法

法国人认为菜单源自 1498 年的蒙福特（Hugo de Montford）公爵。他在每次宴会中，总用一张羊皮纸写着厨师所要做的菜的菜名，以便明白当天要吃些什么。

（二）英国人的说法

英国人认为菜单始自 1541 年的布朗斯威克（Brunswick）公爵，当时厨师都有一份用来记录烹饪菜肴的备忘录。某一天，布朗斯威克公爵在家宴请朋友时，忽然产生了一种念头，要求厨师将当天准备的菜名抄在一张小纸条上，使他能预先知道将要上桌的是什么菜，以保留胃口来吃最喜爱的菜。这种做法受到大家的欢迎，于是竞相学习而流传至今，成为餐桌上不可或缺的东西。

（三）第一份详细记载的菜单

第一份详细记载并列有各项菜肴细目的菜单（表 1-1）出现在 1571 年一名法国贵族的婚宴典礼上。后来的法王路易十五，不但讲究菜色的结构，也重视菜单的制作，后来菜单就演变成了王公贵族及富豪宴客时不可缺少的物品。

表 1 - 1 文字记载之最古老菜单

FIRST COURSE	
	Salads of various kinds
	Flesh of prinsel with parsley and vinegar (savory preserve)
	Mutton broth
	Fricassée of gosling
	Spring chicken with spinach
	Cold saulle
	Pigeons à la Trimoulette
	Roast joint of mutton
	Roast breast of veal
	Small pastries with hot sauce
	Roast roebuck
	Dainty pâté
	Spring chickens in aspic
	Sweetened mustard
SECOND COURSE	
	Venison broth
	Roast capon
	Orange salad
	Roast pheasant
	Roast rabbits
	Roast spring chicken, some stuffed, others larded
	Chéris
	Roast quails
	Roast crousets
	Smoked tongues
	Boulogne sausages
	Pheasant pies
	Meaux ham pies
	Crousets pies
	Turkey or peacock pie
	Venison pie
	Leg of lamb daubé
	Capon in aspic
	Sweetened mustard
	Olives
	Desserts
	Mousse tart
	Apple tart
	Chervil tart
	Jam tart
	Cream flan
	Gohière
	Wattles
	Pear pies
	Clove apples
	Pears in mead
	Sartelles pears
	Angelots
	Morbecque cream
	Green walnuts
	Fresh fruit
	Apple jelly
	Cheese



图 1-2 法国印象派大师雷诺阿画的插画

此画是由法国名印象大师雷诺阿（Renoir）为 Parisian 餐厅画的插画，藉以换取免费的餐饮。此画的内容描述一位厨师忙于穿梭在一日的菜单中。资料来源：高秋英，《餐饮服务》 p.73.

（四）菜单早期的发展

还有一种说法认为，是欧洲的王公贵族们为了满足虚荣及夸耀自己的身分地位，而导致了花样百出、各式排场的大菜单的出现。至于菜单广为民间一般餐饮业所采用，

则是在 19 世纪末（1880~1890），法国的巴黎逊（Parisian）餐厅把制作精美的商业菜单首次介绍给大众，当年有名的画家雷诺阿（Renoir）、高更（Gauguin）及罗特列克（Toulouse-Lautrec），更以素描或绘制菜单来换取食物或报酬（图 1-2）。

菜单之基本认识

菜单是经营一家餐厅不可或缺的工具，所以，餐饮从业人员应该对菜单本身的作用、菜单的特色、菜单的形式及菜单设计的目标等，有初步的认识与了解。

一、菜单的作用

菜单是餐厅饮食产品销售种类和价格的一览表，直接影响餐饮服务的经营成效，其具体作用有下列十项：

（1）菜单是餐饮促销的手段：一份精心编制的菜单，能使顾客感到心情舒畅，赏心悦目，并能让顾客体会餐厅的用心经营，促使顾客欣然解囊，乐于多点几道菜肴；而且可以利用菜单内容引导顾客尝试高利润菜，以增加餐厅的收入。

（2）菜单既是艺术品又是宣传品：菜单无疑是餐厅主要的广告宣传品，一份制作精美的菜单不但可以提高用餐气氛，更能反映餐厅的格调，使客人对菜单内所列的美味佳肴留下深刻印象。有的菜单甚至可以被视为一种艺术品，

让人欣赏并留作纪念，带给客人美好的用餐体验。

(3) 菜单可反映餐厅的经营方针：餐饮工作包罗万象，主要有原料的采购、食品的烹调制作以及餐厅服务，这些工作内容都得以菜单为依据。因此，必须根据餐厅经营方针的要求来设计菜单，才能实现营运目标。

(4) 菜单可促进餐饮成本及销售的控制：菜单是管理人员分析餐厅菜肴销售状况的基本资料。管理人员要定期检视与菜单相关的各种问题，进而协助餐厅更换菜单种类，改良生产计划和烹调技术，改善菜肴的促销方式和定价方法。

(5) 菜单是厨房购置相应餐饮设备的指南：餐饮企业必须根据菜单的菜肴种类和制作方法，选择合适的餐饮设备和工具。例如炒青菜不适合用烤板，煎牛排不适宜使用炒锅；而制作北京烤鸭时，则必须使用挂炉。一般而言，菜式种类越丰富，所需的设备种类就越多。

(6) 菜单是沟通消费者与接待者之间的桥梁：消费者通过菜单来选购自己所喜爱的菜肴，而接待人员通过菜单来推荐餐厅的招牌菜，两者之间藉由菜单开始交谈，使得讯息可以交流，形成良好的双向沟通模式。

(7) 菜单象征餐厅菜肴的经营特色和等级水准：每个餐厅都有自己的经营特色和等级水准。菜单上的食品项目、饮料品种、价格及质量等均能显现餐厅商品的特色和水准，以留给客人良好和深刻的印象。

(8) 菜单是餐厅采购材料种类、数量、方式之依据：食品材料的采购和储藏是餐厅经营活动的必要环节，它们受到菜单内容和菜单类型的支配和影响。所以餐厅经营者必须根据菜单来决定食品材料采购的种类和数量之多寡。

(9) 菜单是餐厅服务人员为顾客提供各项服务的准则：菜单决定了餐厅服务的方式和方法，服务人员必须根据菜单的内容及种类，提供各项标准的服务程序，才能让客人得到视觉、味觉、嗅觉、胃觉上的满足。

(10) 菜单可以成为研究食品质量的资料，并可依据宾客喜好，将内容作适当的修正：餐厅经营者可以根据客人点菜的情况，了解客人的口味以及客人对本餐厅菜肴的欢迎程度，作为改进食品质量及服务品质的依据。

二、菜单的特色

良好的菜单设计，除了要满足客人的需求之外，更要让餐厅产生最大的经济效益。为达到这种双向任务，菜单必须具备下列条件：

(1) 具有广告性：菜单是餐厅装饰的一部分，代表着餐厅的气质与格调，同时具有广告的作用。

(2) 具有号召力：通过设计精美的菜单，来引起客人品尝美味佳肴的欲望。

(3) 具有宣传效果：菜单是餐厅最重要的商品目录，更是无言的推销人员。

(4) 内容简要明了：菜单内容要简单明确，不可造成客人点菜的困扰，以免影响菜肴的销售能力。

(5) 应随季节而变化：菜单上各类食品组合，既要能保持菜肴的特性，也要随季节变化而作调整。

(6) 分类要依序排列：菜肴分类要有次序，并能展现菜单结构的整体性。

(7) 要保持整洁美观：惟有保持菜单的干净与美观，

才能让客人爱不释手，进而增加菜单的翻阅频率。

三、菜单的形式

餐饮企业经营者可以根据餐厅的性质、特点、风格与经营方针，建立固定的供餐模式，编写各种菜单。然而不管是哪一种菜单，原则上都可归纳为套餐、单点或混合式等三大类型。

(一) 套餐菜单

套餐菜单的法文为 *table d'hote*，相当于英文的 *table of host*。其定义及特色如下：

(1) 套餐菜单亦称为定餐菜单 (*set-menu*)。

(2) 最大的特色是仅提供数量有限的菜肴，且有固定的上菜顺序。

(3) 中餐内常见的“合菜”或西餐之 A、B 餐均属于此种类型。

(4) 此种形式的菜单通常包含最受欢迎的招牌菜，不仅可以减少客人点餐时因不甚熟悉而造成的麻烦，也方便业者采买及制作 (表 1-2)。

(5) 套餐菜单的品质，依价格决定，有良好、中等、普通三种，供客人自由选择。

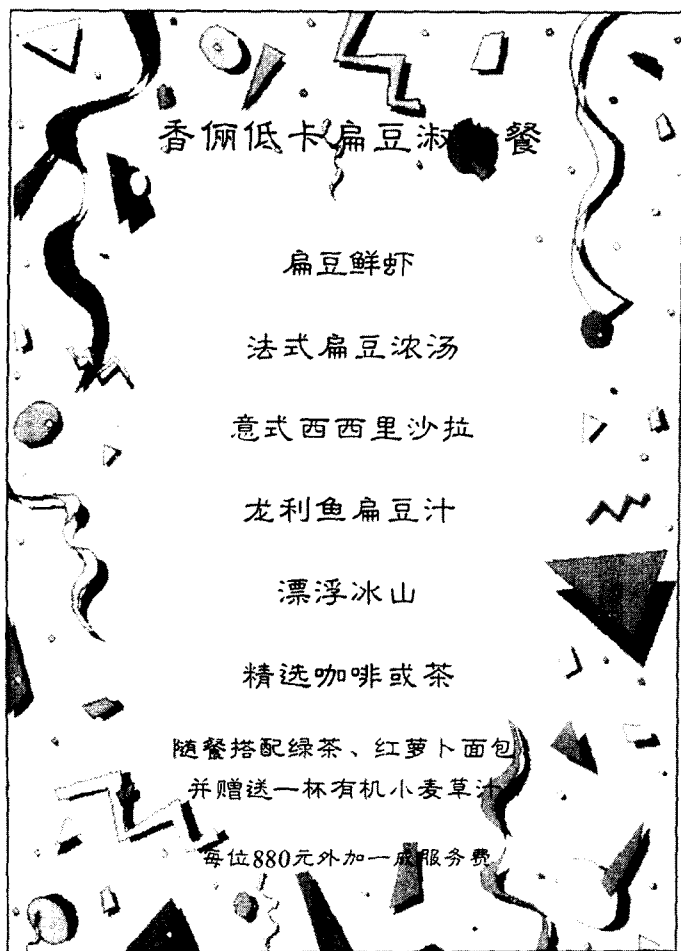
(二) 单点菜单

单点菜单的法文为 *a la carte*，相当于英文的 *on the card*，其定义及特色如下：

(1) 单点菜单的设计及制作较为精美。

(2) 最大的特性是菜色种类比套餐菜单丰富，使顾客有更大的选择空间。

表 1-2 西式定餐菜单



资料来源：力霸皇冠大饭店香俚厅

(3) 单点菜单依每道菜的大、中、小分量，予以个别定价。

(4) 单点菜单的菜价通常比套餐组合的昂贵。

(5) 适用范围包括一般的中、西餐厅（表 1-3），以及旅馆之客房服务（表 1-4）等。

（三）混合式菜单（Combination）

混合式菜单可说是套餐菜单与单点菜单的综合，其特色如下：

(1) 此种菜单的特点是某些菜（大部分是主菜）可以任意挑选，但某些菜则是固定不变的（如开胃菜、饮料、甜点等）。

(2) 其价格会因主菜的不同而有所变动（表 1-5）。

四、菜单设计的目标

菜单演变过程由繁入简，但始终扮演着“推销橱窗”的角色，不仅可以说服顾客前来消费，还能通过服务系统传递经营者的理念，并期望达成下列目标：

(1) 菜单内容必须精确：正确详实的菜单内容是餐饮部各个生产环节不可或缺的工具。

(2) 菜单必须符合顾客的期望：顾客通过菜单的介绍，来了解餐厅的餐饮产品，而名副其实的菜肴项目才能广受顾客喜爱。

(3) 菜单能协调餐厅整体装饰：餐厅藉由菜单的设计效果，来强调餐厅的销售重点及经营目标。

(4) 菜单能促进餐厅商品的销售：利用菜单达成餐饮促销的目的，并随时留意顾客口味的变化。

表 1-3 传统中餐的单品菜单

饭 面		NT \$
RICE & NOODLES		
咸鱼鸡粒炒饭		260
1101 FRIED RICE W/ SALTY FISH AND DICED CHICKEN		
扬州炒饭	(每碗)	150
1102 FRIED RICE CANTONESE STYLE		250
生菜牛柳饭		250
1103 FRIED RICE W/ MINCED BEEF & LETTUCE		
福建炒饭		320
1104 FRIED RICE FUJEN STYLE		
滑蛋虾仁烩饭		280
1105 STEWED SHRIMPS RICE W/ EGG		
干炒牛河粉		250
1106 FRIED RICE NOODLES W/ BEEF		
干烧伊面		250
1107 FRIED NOODLES W/ TENDER SCALLIONS		
海鲜汤面		350
1108 SOUP NOODLES W/ SEAFOOD		
星洲炒米粉		250
1109 FRIED RICE VERMICELLI IN SINGAPORE STYLE		
广州炒面		250
1110 FRIED NOODLES IN CANTONESE STYLE		
虾球炒面		450
1111 FRIED NOODLES W/ PRAWN BALL		
豉油皇炒面		220
1112 FRIED NOODLES W/ BLACK BEAN SAUCE		
牛肉炒面		250
1113 FRIED NOODLES W/ SLICED BEEF		
雪菜大鸭丝汤米粉		280
1114 SOUP RICE NOODLES W/ SHREDDED ROASTED DUCK & PRESERVED VEGETABLE		
海鲜炒乌冬		380
1115 FRIED U-DONG (JAPANESE NOODLES) W/ SEAFOOD		
鸳鸯炒饭		380
1116 SPECIAL FRIED RICE W/ TWO DIFFERENT WAY		

资料来源：力霸皇冠大饭店嘉园厅

表 1-4 挂牌型之客房餐饮菜单

请于凌晨一时前挂在门外

请在这些类别内，圈选您所喜好的早餐及数量

美式早餐 NT\$480

任选果汁 葡萄柚汁 柳丁汁 番茄汁 菠萝汁
 任选 法式吐司 华富饼 松饼
热鲜奶麦片 玉米片
双蛋

任选面包 丹麦甜面包 牛角面包 吐司
 附牛油 桔皮果酱 草莓果酱 蜂蜜

新鲜水果盘

任选饮料 咖啡 附加 鲜奶 鲜奶油
红茶 附加 鲜奶 柠檬
牛奶 冷 热

欧陆式早餐 NT\$420

任选果汁 葡萄柚汁 柳丁汁 番茄汁 菠萝汁
 任选面包 丹麦甜面包 牛角面包 吐司
 附加 桔皮果酱 草莓果酱 蜂蜜 牛油

新鲜水果盘

任选饮料 咖啡 附加 鲜奶 鲜奶油
红茶 附加 鲜奶 柠檬
牛奶 冷 热

另加10%服务费

早餐供应时间：6:00-10:00

服务时间 6:00-6:30 6:30-7:00 7:00-7:30
7:30-8:00 8:00-8:30 8:30-9:00
9:00-9:30 9:30-10:00

房客姓名 房间号码

日期 人数

签名

表 1-5 混合式菜单

March 12, 1999

香俚午餐精选

(午餐精选包含汤, 三菜, 饮料及附带开胃前菜,
甜点及水果供应于沙拉吧上)

汤类精选

玉米菠菜汤

或

今日汤

主菜精选

墨西哥扒龙利鱼 NT \$ 650

里昂红酒烩鸭腿 NT \$ 650

里强牛肉白菜卷 NT \$ 650

银行式煎鲷鱼 NT \$ 680

惠灵顿鸡胸 NT \$ 680

白酒煎鱈鱼 NT \$ 680

里昂脆皮烤鲑鱼 NT \$ 810

皇冠牛小排 NT \$ 810

里昂烧烤羊排 NT \$ 810

里昂烧烤鹅肝腓力 NT \$ 1,300

香俚沙拉吧及汤 (附精选咖啡或茶) NT \$ 650

精选新鲜咖啡或茶

感谢你点用午餐精选, 以上价值均加百分之十服务费

资料来源: 力霸皇冠大饭店香俚厅

(5) 菜单要创造餐厅的个性和气氛：菜单能营造餐馆的格调与特色，提升顾客视觉上的满足。

(6) 菜单有助于达成各项质量标准：有关各项菜肴品质与数量的优劣和多寡，必须根据菜单上的规定，才能达到标准。

(7) 菜单要成为饮食成本管理的工具：饮食成本的高低取决于菜单的种类，所以餐饮成本管理必须从菜单设计开始。

(8) 菜单必须能凸显餐厅经营管理水平：菜单在整个餐饮经营活动中具有计划和控制功能，是一项重要管理工具。

菜单设计的重要性

一份设计理想的菜单，往往能协助顾客点餐，减少不必要的麻烦，所以设计菜单时应该掌握的重点有：服务方式、菜式种类、顾客喜好、厨房设备、制备能力、存货控制、顾客的预算、市场需求及利润、食材管理与配置及其他，说明如下：

(一) 服务方式

因菜肴的服务方式不同，而对菜单结构产生直接或间接的影响。

(二) 菜式种类

食物烹调方式和菜式种类会因地区性而有所差别，所

以应根据菜肴种类设计符合餐厅经营特色的菜单。

（三）顾客喜好

研究顾客属性，可以帮助了解餐饮市场的发展趋势，并通过专业的规划设计研究开发出受欢迎的菜单。

（四）厨房设备

厨房设备是餐食制备过程的主角，而厨房专业设备与菜单设计更是息息相关，不可偏废。

（五）制备能力

通过技术优良、厨艺精湛的专业人员，才能确保食物的品质，制作符合菜单上各种口味的菜肴，从而带给客人美好的用餐享受。

（六）存货控制

有效控制存货的安全存量，适时补充各项食物材料及餐具用品，才能应付客人所需，避免发生客人点不到菜单上菜肴的窘境。

（七）顾客的预算

在顾客的用餐经费范围内，将菜单上各类食品加以综合运用，给予客人物超所值的满足感。

（八）市场需求及利润

依据市场调查结果，研发新产品，设计具有独特风格及高利润的商品，以创造企业经营目标。

（九）食材管理与配置

通过严谨的制作要求，保持食物最佳状态，注意各种材料的有效保存期限，提供给顾客最完美、最新鲜的味道，以创造更大的利润。