



模块三

酒店餐饮管理

项目一 菜单管理

教学目标

- **知识目标：**了解菜单的作用和种类、掌握菜单的设计依据、掌握菜单的设计制作方法。
- **技能目标：**能根据酒店餐饮运营的实际需要分析市场及顾客需求并设计和制作菜单。
- **素质目标：**具备菜单内容讨论解释和接受顾客咨询能力，具备菜单的改进和完善能力。



案例导入

G20 杭州峰会欢迎晚宴菜单

2016年9月4日,G20峰会欢迎晚宴在杭州西子宾馆隆重举行,欢迎晚宴以“西湖盛宴”为主题,围绕“中国青山美丽,世界绿色未来”的设计理念,以“西湖元素”“杭州特色”为载体,通过西湖梦的主题场景布置、西湖韵的餐具器皿展现、西湖情的礼宾用品展示、西湖味的杭州菜肴烹饪、西湖秀的服务展示,向世界来宾呈现一场历史与现实交汇的“西湖盛宴”。宴会呈现出来的是一份别出心裁的菜单,全部菜肴都不含猪肉,完美地展现了杭州当地知名的鱼和河鲜。

冷盘 Hors d'Oeuvres

清汤松茸 Pine Mushroom Soup

松子鳊鱼 Sweet and Sour Mandarin Fish with Pine Nuts

龙井虾仁 Stir-Fried Shrimps with Longjing Tea Leaves

膏蟹酿香橙 Orange-Flavored Crab Meat

东坡牛扒 Hangzhou-Style Fillet Steak

四季蔬果 Braised Vegetables

点心 Pastries

水果、冰激凌 Fruits and Ice Cream

咖啡和茶 Coffee and Tea

张裕干红 Red Wine Changyu 2012, Beijing China

张裕干白 White Wine Changyu 2011, Beijing China

菜单款式(图 3-1)综合运用丝绸、书法、木雕、竹雕、团扇等传统工艺,以最富浙江地域特色的文化和艺术瑰宝向世界来宾表达西湖青山绿水间的拳拳盛意。G20 国宴,重头戏莫过于菜品了,酒店以行政总厨朱启金先生领衔带领厨师团队花了整整一年的时间自主研发而成,寻遍国内和浙江省各地的食材,经过百余次烹制调整后的菜肴出品。本席国宴菜品受到入席嘉宾们的一致赞许。食物是全世界通用的语言,可以跨越界限和障碍。这次的晚宴称得上是成功的国际外交,组织方选择杭帮菜,展现了完美的中国美食。



图 3-1 G20 峰会西湖盛宴菜单

思考: 什么是菜单? 菜单有什么作用? 这份菜单设计的成功之处在哪里?

任务一 菜单计划

一、菜单的含义

菜单有两种含义。第一种含义是指餐厅中使用的可供顾客选择的所有菜目的一览表。也就是说,菜单是餐厅提供商品的目录。餐厅将自己提供的具有各种不同口味的食品、饮料按一定的程式组合排列,供顾客进行选择。其内容主要包括食品饮料的品种和价格。第二种含义是指餐厅提供的菜品。例如,宴会菜单的设计,指该宴会应为顾客准备哪些菜品或饮品,并设计制作精美的菜品一览表。菜单设计与制作的好坏,将直接影响餐饮经营的成败。因此,在不同情况下应正确了解菜单的不同含义。

二、菜单的作用

菜单是餐饮经营的关键和基础,是整个管理和控制系统的核心,决定人员配备、生产计划、采购、验收、储存以及成本控制等。餐饮经营的一切活动都是围绕着菜单运动。一份合格的菜单应反映餐厅的经营方针和特色,衬托餐厅的气氛,为酒店和餐厅带来利润。同时,它作为一种艺术品给顾客留下美好的印象。菜单是顾客购买产品、餐厅销售产品和餐厅经营管理的重要工具。

1. 菜单是餐厅和顾客之间的桥梁和纽带

餐厅的主要产品是菜肴和食品,它们不宜贮存或久存,甚至许多菜肴在客人点菜之前不能制作。因此,用餐客人不能在点菜之前看到产品,只有通过菜单的介绍,了解产品的色香味。这样,菜单成为客人购买餐饮产品的主要工具。此外菜单还是餐厅的主要销售工具,因为餐厅主要通过菜单把自己的产品介绍给顾客,通过菜单与顾客沟通,通过菜单了解顾客对菜肴的需求并及时改进菜肴以满足顾客的需求,通过菜单促进产品的销售。有人形象地称菜单是无声的销售员。

2. 菜单决定餐饮设备的选购

酒店餐饮选择购置的设备、用具或用品,在种类、规格、数量以及质量等方面都取决于菜单的菜点品种。因为每种菜点都需要有相应的烹制加工设备和服务用具,菜单上的菜点品种越多,所需设备、用品的种类就越齐全;菜点品种越奇特,所需的设备用具也就越特殊。因此,菜单又决定了餐饮的设备成本。

3. 菜单决定餐饮原料采购、库存方式

菜单内容决定了餐饮原料采购、库存的对象,而不同原料需要不同的采购、库存方式。如鲜活类原料因有效保存期短,每次采购的数量不宜过多;而干货原料由于相对可以保存较长时间,就可以适当增加每次采购的数量。

4. 菜单决定了餐厅的主题、风格

菜单的内容决定了餐厅的主题、风格、装饰、色彩、灯光等设计。如菜单列的是中式菜,餐厅装饰就是中式风格,若菜单上的菜品以清淡的苏杭菜为主,则餐厅就要突出江南水乡风格,清新淡雅,富有江南诗意。

5. 菜单决定餐饮所需员工的数量与要求

菜单标志着一家酒店餐饮的风格特色和规格水平,但要实现这些特色和规格,必须依靠厨房的烹饪和餐厅的服务。菜单的内容复杂、繁多就必然要更多烹饪技艺精湛的厨师和服务水平高超的服务员,反之,对员工的素质要求就可以降低,员工数量也可减少。

6. 菜单是餐饮成本控制的依据

菜单上用料珍稀、原料价格昂贵的菜点较多,餐饮的原料成本必然较高。另外,若制作繁杂、耗时费力的菜点过多,也必会增加餐饮的劳力成本。因此,菜单上各种不同成本水平的菜点的数量应该保持一个适当的比例,如此才能保证餐饮盈利。所以说,餐饮的成本控制应从菜单设计开始。

7. 菜单是酒店餐饮重要的宣传品

设计合理、印刷精致、装帧美观的菜单,还有图文并茂融合现代技术的电子菜单,不仅是酒店餐饮向客人推销菜点的工具,而且是酒店餐饮最有效的宣传品之一:看到菜单上列的诱人的菜品,消费者会增加消费的兴趣。

三、菜单的种类

菜单的种类可谓形形色色、多种多样。根据顾客的用餐需求和用餐习惯分为以下种类。

1. 零点菜单

零点菜单的使用最为广泛,是餐饮经营的最基本菜单,它是按一定程序排列餐厅供应的各式菜点,每种菜点有单独的价格,就餐客人可以根据自己的口味爱好和消费能力来自由选择所需的菜点。零点菜单分早、午、晚餐菜单和客房送餐菜单等。

(1) 早餐菜单。早晨是一天的开始,无论是何种类型的客人,都希望尽快享用早餐。因此,早餐应简单、快速,但要求高质量。星级酒店的早餐菜单一般分为中、西式两种。

(2) 午、晚餐菜单。午、晚餐是一天中的主要两餐,所有客人都希望吃得舒服,一般来说,客人对午餐的要求相对要低一些,对晚餐的要求要高一些。客人对午、晚餐菜单的要求是品种繁多,选择余地较大,并富有特色。在一部分西餐厅,午、晚餐菜单是分设的,而绝大多数中餐厅的午、晚餐菜单是合一的。

(3) 周末早午餐菜单。随着人们休闲观念的增强,相当一部分人会在周末早晨睡懒觉,待这部分客人赶到餐厅时,可能已经错过了早餐时间。为此,有一些餐厅为适应这些客人的生活特点和饮食需求,便在周末推出早午餐(也称晚早餐)菜单。早午餐菜单介于早餐和午餐菜单之间,既有早餐菜点,又有午餐菜点。

(4) 客房送餐菜单。星级酒店的餐厅,还有客房送餐菜单。住在客房中的客人由于某种原因不能或不愿去餐厅用餐,因而要求在客房中就餐。为满足这些客人的要求,星级饭店大都提供客房送餐服务,并制定了专门的客房送餐菜单。该菜单的特点是,品种较少,质量较好,价格较高。

(5) 夜餐菜单。通常,在晚上 10 点后供应的餐食称为夜餐。夜餐菜单应当具有清淡、份额小等特点,菜肴以风味小吃为主。

2. 套餐菜单

所谓套餐,是根据顾客的需求,将各种不同的营养成分、食品原料、制作方法、菜式的菜肴合理地搭配在一起设计成的一套菜肴,并定制出每一套菜肴的价格。因此,套餐菜单上的菜肴品种、数量、价格是固定的,顾客只能购买每套菜肴。套餐菜单的优点是节省了顾客点菜的时间,价格比零点购买优惠。

3. 部分选择式菜单

部分选择式菜单集中了零点菜单和套餐菜单的优点,在套餐的基础上加入了一些灵活性。如一个套餐规定了三道菜:第一道是冷菜,第二道菜是主食,第三道菜是甜菜。那

么,其中每一道菜或者其中的一两道菜可以有数个可选择的品种,并将这些品种限制在最受顾客欢迎的那些品种上,而且固定每套菜肴的价格。因此,这种套餐菜单很受顾客欢迎,它既方便了顾客选餐,又有益于餐厅经营。

4. 团队用餐菜单

酒店一般都会接待旅游团队、会议团体等。这些团队客人的用餐一般由餐饮部根据其用餐标准安排。团队用餐菜单的安排一般应注意:根据客人的口味特点安排菜点;中西菜点结合,高中低档菜点搭配;这些客人往往会在餐厅连续用餐,所以应注意菜点的花色品种,争取做到“天天不一样、餐餐不重复”。

5. 宴会菜单

宴会菜单是酒店和餐厅推销餐饮产品的一种技术性菜单。通常,宴会菜单体现酒店或餐厅的经营特色,菜单上的菜肴是该餐厅中比较有名的美味佳肴。同时,餐厅还根据不同的季节安排一些时令菜肴,并根据宴会对象、宴请特点、宴请标准或宴请者的意见随时制定。此外,宴会菜单还是餐厅推销自己库存食品原料的主要媒介。根据宴会形式,宴会菜单又可分为传统式宴会菜单、鸡尾酒会菜单和自助式宴会菜单。酒店一般会根据季节、标准等制定几套宴会菜单,当客人前来预订时再根据客人的要求作适当的调整。此外,酒店还会根据宴会主题,设计特殊的主题宴会菜单,如 G20 峰会欢迎晚宴“西湖盛宴”主题菜单。

6. 自助餐菜单

自助餐菜单与套餐菜单相似,两者的主要区别是菜点的种类和数量。自助餐菜单的定价方式一般有两种:一种是与套餐菜单相同的包价方式,即价格固定,客人任意选择餐厅所提供的所有菜点;另一种是每种菜点单独定价,客人选择某种菜点就支付该菜点的价格。

7. 固定菜单

所谓固定菜单,顾名思义,是经常不变动的菜单。这种菜单上的菜肴是各种餐厅的代表作品,是经过认真研制并在多年销售实践总结出的优秀的、有特色的菜品。这些菜肴深受顾客欢迎且知名度高,顾客到某一餐厅的主要目的就是购买这些菜肴。因此,这些品种一定要相对稳定,不能经常变换,否则会使顾客失望。

8. 周期性循环式菜单

所谓周期循环式菜单,是指一套完整的菜单而不是一张菜单,这些菜单按照一定的时间周期连续使用。过了一个完整的周期,又开始新的周期。一个周期为 30 天的菜单应当有 30 张,以供 30 天的循环。这种菜单在咖啡厅比较流行。这种菜单的优点是满足了顾客对特色菜肴的需求,使餐厅天天有新菜,但对每日剩余的食品原料的处理工作带来一些困难。

9. 节日菜单

节日菜单是一年中某些特殊节日设计的菜单。这些餐饮消费通常以套餐形式提供。近年来,餐饮部门常为如下节日提供专门的节日菜单和相应的服务:春节——合家团圆;圣诞大餐——西方人的习俗;情人节——两人世界;“六一”儿童节——小朋友的天地;重阳节——老年人的聚会。

10. 每日特菜菜单

每日特菜菜单是为了弥补固定菜单上的菜肴品种单调的缺点而设计出来的,主厨提供的特色菜单。每日特菜菜单常设计几个有特色的菜肴。它的特点是强调菜单使用的时间,它只限某一日使用且菜肴带有季节性、民族性和地区性等特点。该菜单的功能是强调餐厅的销售,及时推销新鲜的、季节的、新颖的菜肴,使顾客每天都能享用新的菜肴。

11. 酒单

酒单和菜单同等重要,相当一部分酒店的菜单与酒单合二为一,但最好还是单独设计酒单。酒单应清楚、整洁和精美,不宜太复杂,而且应根据客人的需求经常更新。宴会菜单通常包含酒水。



阅读链接

电子菜单

新一代餐饮行业电子点餐技术,又称芯菜单。它是一套集成了基于平板电脑的电子菜单(iPad 或 Android 平板电脑)和后台服务管理软件的餐饮行业服务管理系统。它是“传统菜谱”与“点菜宝”结合的产物,是新技术发展的必然趋势。

顶级客户体验。点菜方式新颖,操作简便,外观大气时尚,能提升酒店档次,减少工作失误,提高顾客满意度。

综合成本远低于传统菜单。传统菜单制作成本高且需要不断更新、修改、更换。以电子菜单 3 年的使用周期看,综合成本远远低于传统纸介菜单。

信息存储量大,菜单可实时更新,且能实现售罄提示功能。电子菜单采用大容量平板电脑,能够存储大量的文字、图片、语音、视频等信息。除菜单之外可以添加酒店背景、领导介绍、大厨资历简介、优秀员工表彰信息等,是酒店文化最全面的展示平台。电子菜单的实时售罄提示功能,能够避免菜品售罄造成的退单等情况,同时可以为顾客推荐类似口味菜品,保障酒店销售业绩。推荐菜、折扣菜、套餐系统,更多的消费模式,可大大提高客人点餐效率。电子菜单采用 GPRS 传输模式,有手机信号的地方就可进行传输,信息较架设无线网络更为稳定,无丢包情况。同时因为酒店内无须施工另行架设无线网络,无须停业布网,更避免大量的设备投入。菜单实时自主更新,更换迅速简便。无须布网架线,不影响正常营业。提升酒店形象,增加销售机会。引导顾客消费,把握主动权。包间、后厨、收银信息连接更直接。信息一览无余,点单更简便。等菜之前还可以稍作娱乐,打发时间。

电子菜单的使用流程:当顾客进入餐厅就餐时,迎宾带客入座。服务人员即递上一本电子菜谱。使真实的菜品图片、价格及做法展示在电子菜谱的触摸式高精度液晶屏幕上,供消费者自行选择适合自己的菜品(让顾客体会到菜品的真实情况)。当顾客选择完毕后,服务人员接过菜谱与客人核对所点菜品及消费金额,可以让顾客感觉到便捷的消费。

(资料来源:360 百科,<https://baike.so.com/doc/4040968-4238856.html>)

任务二 菜单设计与制作



B20 峰会欢迎晚宴菜单

G20 峰会 2016 年 9 月 4~5 日在杭州召开。根据日程安排,9 月 3 日晚 8 时至 9 时 30 分为 B20 峰会晚宴。B20 峰会是各国工商界的人士开会协商全球经济领域的事情,然后向 G20 提出政策建议,是 G20 的重要开场活动。B20 将作为唯一一场与 G20 峰会配套的活动,为国际工商界领袖和 G20 成员领导人提供了一个直接交流和对话的平台。B20 峰会晚宴的菜单,光是菜名就亮了,一道道国宴菜品名字如:八方宾客、大展宏图、紧密合作、共谋发展、携手共赢等等,不仅体现了筹备者的巧思,也向世界展示了中华博大精深的厨艺文化,同时也代表着中国与各国携手发展的美好愿望,具体菜单如下。

八方宾客(富贵八小碟)Appetizers combination
 大展宏图(鲜莲子炖老鸭)Double-boiled duck with lotus seed
 紧密合作(杏仁大明虾)Deep-fried prawn with almond
 共谋发展(黑椒澳洲牛柳)Pan-fried Australian beef with black pepper
 千秋盛世(孜然烤羊排)Roasted lamb chop with cumin
 众志成城(杭州笋干卷)Dried bamboo shoot roll, Hangzhou style
 四海欢庆(西湖菊花鱼)West Lake fresh water fish
 名扬天下(新派叫花鸡)Beggar's chicken
 包罗万象(鲜鲍菇扒时蔬)Braised vegetable with mushroom
 风景如画(京扒扇形蔬)Braised seasonal vegetable, Beijing style
 携手共赢(生炒牛松饭)Fried rice with minced beef
 共建和平(美点映双辉)Chinese petit fours
 潮涌钱塘(黑米露汤圆)Sweetened cream of black rice with dumplings
 承载梦想(环球鲜果盆)Seasonal fresh fruit platter

14 道美食中,有 1 道复合式的冷菜,9 道融合了中西特色的热菜,1 种主食,3 种甜点。杭州作为举办地,菜点突出杭帮菜的特色。9 道热菜中有三道菜是杭州特色菜:“众志成城”“四海欢庆”“名扬天下”,分别对应杭州笋干卷、西湖菊花鱼、新派叫花鸡,这些菜都是经典杭帮菜。同样的菜换成不同的名字有了全新的内涵。

思考: (1) B20 峰会欢迎晚宴菜单属于什么类型的菜单?

(2) 如何巧妙设计一份菜单?

菜单设计是餐厅管理人员、厨师长和艺术家对菜单的内容(食品饮料的品种和价格)、呈现款式、制作材料选择、菜单的封面、文字设计、图片与色彩选择、规格(大小、形状)与篇幅的构思与设计,实际上,菜单设计就是菜单的制作过程。

一、菜单设计的依据

1. 以目标市场需求为中心

任何餐饮企业,不论其规模、类型、等级如何,都不可能具备同时满足所有客人饮食需求的条件和能力。因此,在策划菜单前,要确立目标市场,了解客人需求。例如,谁是本餐厅的客人,他们来自哪儿?客源的年龄、性别比例如何?他们的饮食习惯是怎样的?只有了解这些基本问题,才能针对客人的口味和喜好设计好菜单。

2. 菜肴的销售量和获利能力

从菜肴的销售量及获利能力角度看,菜单上的所有菜肴可分为四类:①既畅销又高利;②虽畅销但低利;③不畅销但高利;④不畅销又低利。

决定是否列入菜单时应考虑三个因素:①该菜肴的盈利能力;②该菜肴可能的销售量;③该菜肴的销售对其他菜肴销售的影响。

因此,在这四类菜肴中:①类菜肴肯定要列入菜单。②类菜肴可以进行一定的调整,能畅销说明该类菜肴符合市场需求,但低利不符合企业的盈利要求,而且如此下去会影响高利润菜肴的销售,所以一般应调整其价格使之成为①类菜肴。③类菜肴一般为高档菜肴,为维护餐饮企业的档次,一般应保留,另外,其销售会使餐饮企业获利颇丰。④类菜肴是否列入菜单应视情况而定,在菜肴品种已经很多的情况下,可以删除此类菜肴,但若菜肴品种不多,则不妨保留此类菜作为丰富花色品种的手段,这类菜肴尽管低利,但不畅销,不会影响高利润菜肴的销售,一般将这类菜肴称为装饰性菜肴。

3. 原料的供应情况

凡是菜单上的菜肴品种,餐饮企业都应无条件保证供应,这是一条最基础但极易被忽视的餐饮管理原则。某些餐饮企业的菜单虽品种丰富,但经常出现这个菜脱销了、那个菜卖完的现象,最后导致客人不满。究其原因,通常是原料断档所致。餐饮原料供应的影响因素较多,如地理位置、市场供求关系、采购和运输方式、季节、原料的产地等。

地理位置较为偏远的餐饮企业在原料品种、货源、运输等方面受到很大的限制,因此在菜单设计时必须充分考虑到各方面的局限性,尽量使用当地出产的、供应充足的原料。

餐饮原料的市场供求关系直接影响到原料的价格,如在5月、10月等婚宴较多的季节某些原料的价格就会居高不下,因此在菜单设计时必须充分考虑到原料的供求关系变化。

对于一般餐饮企业而言,如果原料要从异地采购或从国外进口,就不可避免地会遇到供应不及时或原料成本过高等问题,所以菜单设计者也必须考虑原料的采购与运输方式。

餐饮企业所需的许多原料都具有季节性的特点,如蔬菜、水果、水产品等,使用季节性特别强的原料制成的菜品,一般不宜列入点菜菜单,但可以作为时令菜肴推出,以满足客人的需求。

4. 菜肴的花色品种

设计菜单时要用心选择菜肴,菜单设计要灵活,要注意各类花色品种的搭配;菜肴要

经常更换,推陈出新,使人总有新鲜的感觉;还要考虑品种结构、价格档次等因素。

5. 菜肴的营养结构

随着生活水平的提高,人们的消费观念已经发生了很大的变化,从追求温饱转向追求吃好、吃出健康。因此,在菜单设计时必须考虑人们的营养需求。充分考虑到食物对人体保健的作用。餐厅不仅仅是客人填饱肚子的去处,还应是人们品尝名菜美点、珍馐佳肴的场所;外出就餐成为人们经常性的活动。

选择适合自己的餐饮产品是就餐客人自己的责任,但向客人提供既丰富多彩又营养丰富的饮食无疑是餐饮企业义不容辞的职责,因此,菜单设计者不仅应充分考虑各种食物的营养成分,了解各类客人每天的营养摄入需求,还应了解如何搭配才能生产出符合营养原理的餐饮产品。

6. 餐饮生产条件

在设计菜单时应充分考虑到企业生产条件的局限性。厨师的技术水平和烹调技能无疑是必须考虑的问题,否则设计出来的菜肴没有厨师会制作,岂不如同空中楼阁?菜单设计者还必须考虑到厨房设施设备的限制,如设施设备的生产能力、适用性等。总之,应避免某些厨师或设备忙不过来而其他厨师或设备空闲的现象。

7. 要讲究菜单的艺术性和审美性

设计菜单时,菜单的款式、色彩、字体、印刷格调、版面安排和封面设计都要从艺术的角度去考虑,而且要方便客人翻阅、点阅,简单明了,对客人要有吸引力,使菜单成为美化餐厅环境和渲染就餐气氛的“道具”。

8. 菜单设计要简单明了、符合标准

设计菜单时,菜名要干净利落,让人一目了然。同时,菜色的内容形式、菜点数量、菜单规格等,都要符合一定标准。

9. 要突出餐厅特色,具有独特个性

菜单设计要尽量选择反映本餐厅特色的菜肴,菜色的配制和菜单外形设计必须风格独特、引人入胜。

二、菜单设计的程序

菜单设计是一项技巧与艺术相结合的活动,除了制订合理的价格外,还要考虑菜单的款式、规格、字体、色彩等许多其他因素。其设计方法和过程大致可分为以下几步。

1. 菜单设计前应准备的材料

- (1) 各种旧菜单,包括餐厅目前在用的菜单。
- (2) 标准菜谱档案。
- (3) 库存原料信息。
- (4) 菜肴销售结构分析。
- (5) 菜肴的成本。
- (6) 客史档案。
- (7) 烹饪技术书籍。

(8) 菜单词典等。

2. 制定标准菜谱

很多餐厅都把菜单和菜谱混为一谈,其实两者有着明显的区别。菜谱是指描述某一菜品所需原料、制作方法及过程的集合。标准菜谱一般由餐饮部和财务部共同制定,其内容如下。

- (1) 菜肴名称(一菜一谱);
- (2) 该菜肴所需原料(主料、配料和调料)的名称、数量和成本;
- (3) 该菜肴的制作方法步骤;
- (4) 每份的分量;
- (5) 该菜肴的盛器、造型及装饰(装盘图示);
- (6) 其他必要信息,如服务要求、烹制注意事项等。

3. 菜单总体构思

菜单总体构思步骤如下。

- (1) 根据菜单设计依据确定菜肴种类;
- (2) 根据进餐先后顺序决定菜单程式;
- (3) 进行菜单定价;
- (4) 着手菜单的装帧设计以及电子排版。

4. 菜单设计要求

(1) 明确经营方式,区别菜单种类,确定设计方向。菜单的种类和设计方向是由不同餐厅及服务项目的经营方式决定的,即要解决好三个问题:①根据餐厅经营方式和服务项目确定菜单种类,再根据菜单种类确定设计内容和要求。②根据餐厅性质和规格确定菜单设计档次。酒店星级和餐厅档次规格越高,菜单的规格也就越高。所以,餐厅性质不同,菜单规格及其设计内容和要求会有很大的差别。③根据市场特点和销售方式确定菜单具体形式。解决了上述问题,菜单设计的方向、内容和要求也就大致确定了。

(2) 选择经营风味,设计菜单内容,安排菜点结构。在确定菜单种类、明确设计方向的基础上,要根据餐厅类型、目标市场的客人需求、厨房技术及设备条件等选择经营风味,设计菜单内容,安排菜点结构。菜单设计要明确经营风味,切忌不伦不类。就设计要求而言,关键是菜单内容设计和菜点的结构安排,即要解决两方面的问题:①菜单上花色品种的数量要求,既不能过多又不能过少,应适应不同菜单客人需求。②不同菜单菜点品种的选择与确定,往往是菜单设计最难解决的问题,要根据本餐厅的特点和目标市场的需求来选定。

(3) 确定菜单形式,突出重点菜肴,注意文字运用。菜单花色品种和各种比例结构确定后,还要将各种菜点按照一定形式排列,便于客人选择。为此:①解决好菜单形式,必须根据菜单种类、饮食风味和具体销售方式的不同分别确定。②突出重点推销的菜肴以引起客人重视。要将重点推销的菜点安排在菜单最显眼的位置;可通过菜点编号、改变字体或加以边框装饰,引起客人注意和重视,扩大销售。③处理好菜点的文字说明。除了菜点名称外,每道菜名都应该简洁、准确,并配有优美的语言描述其主要原料、烹调方法、口味特点,特别是重点推销和以形象起名的菜点更应如此。