

編輯大意

一、餐飲業近幾年蓬勃發展，台灣美食亦聞名全世界，「食」對於現代人而言更是密不可分，「菜單」做為餐廳與消費者溝通的橋樑，可給傳遞給消費者諸多的感受而達到行銷餐廳商品的目的。

二、本書內容以系統性的方式介紹菜單的種類、規劃、設計、成本控制、售價訂定等專門知識，使讀者能建立基本菜單設計與成本控制的觀念，並安排菜單設計的實習，將所學內容以實體設計開發出「菜單」，加強讀者對菜單設計的印象。

三、本書內容已力求完善，唯恐仍有疏漏、錯誤之處，尚祈諸位先進不吝指教，俾以修正改進。

01 緒論

第一節	菜單的起源	007
第二節	菜單的定義	008
第三節	菜單的重要性	009

02 菜單的種類與結構

第一節	菜單的分類	016
第二節	循環菜單	020
第三節	菜單的內容	030
第四節	菜單的結構	033
第五節	飲料單	038

03 成本控制與售價訂定

第一節	餐廳成本計算	048
第二節	簡易損益平衡	056
第三節	菜單定價	064
第四節	成本控制不當的改善方法	071

04 菜單的規劃與設計

第一節	市場調查的重要性	082
第二節	菜單規劃的步驟	085
第三節	菜單規劃常見問題	088
第四節	資料彙整	090

05 菜單的評估

第一節	菜單分析	098
第二節	菜單修正	102
第三節	產品的增添	109

06 菜單設計的未來趨勢

第一節	食品安全	118
第二節	營養標示	126
第三節	科技應用	131
第四節	未來菜單設計的趨勢	134

07 菜單設計實習

第一節	小組成立	142
第二節	主題選定	144
第三節	小組分工	145
第四節	資料彙整	147
第五節	菜單呈現	151

01

緒論





第一節 菜單的起源

第二節 菜單的定義

第三節 菜單的重要性

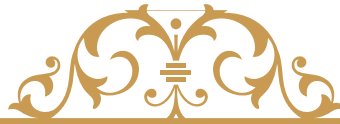
學後評量

參考文獻

通常餐廳是利用什麼工具來自我介紹、展現菜色、傳遞餐廳的經營理念給顧客呢？那便是菜單！菜單是餐廳的說明書，當顧客進入餐廳用餐時，服務員送上茶水後，勢必遞上菜單，服務生與顧客間的對話就從遞送菜單那一刻開始。而一份精心編製的菜單，可引導顧客多點幾道菜餚或選擇高利潤美食，以增加餐廳收入。此外，當顧客尚未決定進入哪一家餐廳用餐時，餐廳門口若有一份精心編製的菜單，往往是吸引顧客進門的重要關鍵之一。



圖 1 餐廳門口的菜單，往往是吸引顧客進門的重要關鍵之一



第一節 菜單的起源

一、起源

餐廳的菜餚銷售是從菜單開始，究竟菜單從何而來？菜單 - 【Menu】，其字源是法文，而起源可追溯到拉丁文【minûtus】，為「細微」之意，在法語中有清單明細 (detailed list) 或任何形式的簡歷之意。而各國菜單的起源有不同的說法，如下表所示。

表 1-1 菜單的起源

起源	緣由
中國	在宋朝 (西元 960-1279 年) 初期，商人由於在家吃飯的時間不多，所以他們便在客棧、茶館及廟宇附近做飲食生意的酒家吃飯；而旅居中土的外國人及聚居全國各地城市的中國人，由於不同地區飲食烹調方法的差異，促使飲食業者想盡辦法滿足種種不同的口味，因此，菜單因應而生。
法國	西元 1498 年法國的蒙福特 (Hugo de Montfort) 公爵，在宴會中，用一張羊皮紙記載廚師所要出菜的菜名，以便知道當天要吃些什麼，以作為備忘錄之用。
英國	西元 1541 年，英國的布朗斯威克公爵 (Brunswick)，會要求廚師將當天的菜色寫下來，以便記錄他喜歡的菜色，在一次宴會中，公爵將當天菜餚備忘錄放在餐桌上，使他能預先掌握將要上桌的菜為何，以保留胃口來吃最愛吃的菜。這種作法受到大家的歡迎，後來便漸漸的形成餐宴上不可或缺的菜單。

二、商業菜單的產生

最初的菜單並不是提供給顧客閱讀的，而是廚師記錄菜色備忘錄或購買食材的清單，而第一份詳細記錄各項菜餚內容的西式菜單，是出現在 1571 年法國貴族的婚宴上，在此時期之菜單多為王宮貴族用以滿足虛榮及炫耀身份地位的宣傳品。而菜單普遍用以提供顧客點菜，並以商業形態的方式呈現，是在十九世紀末期，法國巴黎遜 (Parisian) 餐廳，將精美的菜單首次介紹給大眾。而早期的義式餐廳亦會將菜名用粉筆寫在黑板上，方便顧客欣賞及點餐。

雖然菜單會因為各國文化，飲食喜好及服務方式…等因素，而發展出不同形式，但重要的是菜單在餐飲業所扮演的角色越來越重要，已是餐飲行銷的利器。



第二節 菜單的定義

根據《牛津詞典》：『菜單』係指餐廳供餐時的菜餚清單，這一份菜單是張經書寫或列印的卡片，亦即在吃飯或在餐廳可提供享用的食物。

而根據教育部國語辭典：菜單係指購菜的清單。開列菜色名稱的單子。源自：《文明小史·第一八回》：「西崽呈上菜單，主人請他點菜，他肚子裡一樣菜都沒有，仍舊託主人替他點了一湯四菜。」

然而，在現今的餐飲業中，菜單所扮演的角色不僅是購菜的清單或提供顧客選擇食物的清單，菜單已是餐飲經營者與顧客間的一個溝通工具；菜單與餐廳的營運相關，餐廳所能提供的人力及設備會影響菜單的種類與內容；而菜單的內容及設計，是餐廳品牌與形象之表徵，亦是餐廳最佳之宣傳品及行銷工具。



第三節 菜單的重要性

菜單的規劃與設計是開發一家餐廳最重要的課題，對於餐飲經營者而言，一切使於菜單，菜單決定了餐廳的經營理念與定位、服務設施、食品原料種類、數量的採購、菜餚烹煮的方式和餐廳服務的特色，菜單是餐飲經營重要的依據和環節。而菜單具有的功能與重要性分述如下：

1. 菜單是餐廳的代言人

餐廳藉由菜單來介紹自己，以展現餐廳的風格、特色及經營理念，使顧客快速的認識餐廳，並使顧客對菜單內所列的美味佳餚留下深刻印象，吸引顧客點購的慾望。菜單代表了整家餐廳，無疑是餐廳重要的廣告宣傳品。

2. 菜單是餐廳重要的行銷工具

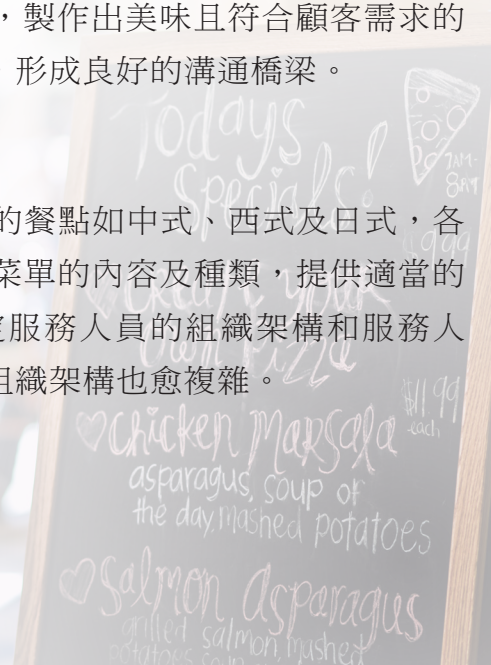
一份精心編製的菜單，能促使顧客於點餐的過程中，多點幾道菜餚，而且可運用巧思設計及編排技術的菜單內容，引導顧客點選高利潤的菜餚，以增加餐廳的銷售額。

3. 菜單是顧客、服務人員與廚師的溝通橋梁

服務人員透過菜單來介紹餐點特色與招牌菜，而顧客透過菜單來點選自己所喜愛的菜餚，而廚師再根據點單的結果，製作出美味且符合顧客需求的菜餚。三方藉由菜單，使得訊息可以交流，形成良好的溝通橋梁。

4. 菜單是製訂服務流程的依據

菜單決定了餐廳服務的方式和方法，不同的餐點如中式、西式及日式，各有不同的服務流程。而服務人員必須根據菜單的內容及種類，提供適當的服務流程，才能滿足顧客。菜單亦能決定服務人員的組織架構和服務人數，提供的服務愈細，服務員人數愈多，組織架構也愈複雜。



5. 菜單是採購硬體設備及原物料的依據

餐廳經營者必須根據菜單的菜餚種類和製作方法來購置適合的設備與工具，以及依據菜單之內容項目，決定食品原物料採購的種類和數量之多寡。而製作出的成品也必須依據菜單選購適合的餐具盛裝及食用。

6. 菜單可控制成本及銷售

菜單是餐廳的經營者分析菜餚的銷售狀況的基本資料，可用以瞭解食品材料成本及勞力成本的分配比例是否適當，因這些比例的分配會直接影響到企業的盈利。若有不當，將可修正菜單內容、改良口味或烹飪方式，改善菜餚的促銷方式和定價方法。一般而言，菜式種類愈豐富，所需的設備種類就愈多，菜式水準愈高所需的餐具也就愈特殊。因而在一定程度上菜單決定了企業的設備成本。

7. 菜單可呈現餐廳經營特色及等級

每個餐廳都有自己的經營特色和水準，菜單上菜餚和飲品的種類、價格與品質及菜單的風格等，均能顯示餐廳的特色和等級，以吸引不同階層的消費族群。

8. 菜單可作為餐廳改進的研究資料

餐廳經營者可以透過研究與統計顧客點菜的情況與顧客的意見收集，瞭解到顧客的喜好，以作為適時修正口味、品質，或開發新的菜色的依據。

由以上可知，菜單的重要性影響到餐飲服務經營的每一個層面。