



概論

1. 菜單的管制點
2. 菜單的重要性
3. 常見的菜單類型
4. 菜單的輪替與週期
5. 菜單外觀呈現方式



本章學習目標

1. 瞭解菜單對餐飲業的重要性及菜單定義。
 2. 認識常見的菜單類型及其特點。
 3. 介紹菜單輪替與週期。
 4. 目前市場常使用的菜單呈現方式。
-

當您至文具賣場買東西有產品型錄，服飾店有商品目錄，甚至超市定期都有產品更新目錄，舉凡販售民生產品的商店都有產品型錄，藉由此產品型錄，好讓潛在的消費者瞭解產品的功能、特色、價格……等，透過這本型錄，生產者可以告訴消費者想要傳遞的所有訊息，讓消費者在進行購買前對商品在充份認知下，達成購買行為。

而餐廳呢？餐廳的型錄是什麼？通常餐廳是利用什麼工具來自我介紹、展現產品、傳遞重要的購買訊息給他們的顧客？答案便是菜單！大至星級大飯店、小至路邊攤，不管是真皮封套的菜單或是小攤販用的點菜單，餐飲業透過這個工具來讓顧客清楚明白自己商品的種類與特色，及顧客必須支付多少價錢來獲得產品及相對的附加服務。除此，更重要的是，服務生與顧客間的對話就從遞送菜單那一刻開始，菜單搭起餐廳侍者與顧客溝通的橋樑。

除上述菜單的重要性外，菜單在餐飲業中還有一個最重要的功能即「餐點備製流程」（如圖 1-1），在這個流程中共有 9 個「管制點」要去管理及控制。這 9 個管制點在菜單設計完成前扮演一個很重要的角色，若沒有管控好，即使設計了一個很漂亮的菜單，但後續廚務及前場管理將會是一場混亂的開始。

菜單知識

菜單的定義

是餐廳的產品型錄，也是餐廳與顧客間的合約，菜單列出提供給顧客的產品內容、材料、烹調方法、份量及顧客必須支付多少價錢來獲得產品及相對的附加服務。同時也是餐廳的自我介紹工具，展現產品特色、傳遞重要的購買訊息給他們的顧客。

1 | 菜單的管制點



經營一家餐廳需要很多的專業，但回歸最根本的專業就是「菜單」。管制點就是「餐點備製流程」的基礎，整個流程共有 9 個管制點，菜單規劃就是這個活動流程第一個也是最重要的一個管制點，其中三個管制點屬於生產作業流程，分別是備製（preparing）、烹調（cooking）及準備出餐（holding），這些生產活動是在廚房內完成。圖 1-1 這個流程圖中每一個方格代表著每一個管制點，箭頭則代表每一個餐點的備製流程，也代表人員及表單的交接，舉例來說，從出貨（issuing）到餐點備製（preparing）的兩個管制點，倉管部門的人員接到廚房師傅的領料單要來領貨備製餐點，兩部門的人員必須當面點交簽收，在由廚房的廚師將貨領回準備後續的烹調作業，所以橫跨倉管及廚房兩個不同的部門，人員及使用不同的文書表單來領 / 發貨。

餐點備製流程的起點是菜單規劃，這個管制點如蓋房子打地基一樣的重要，若規劃不好，就會影響餐廳後續營運的成果，只要菜單規劃這個最重要基礎的管制點做對了，後續

的8個管制點實施起來就會比較順利。

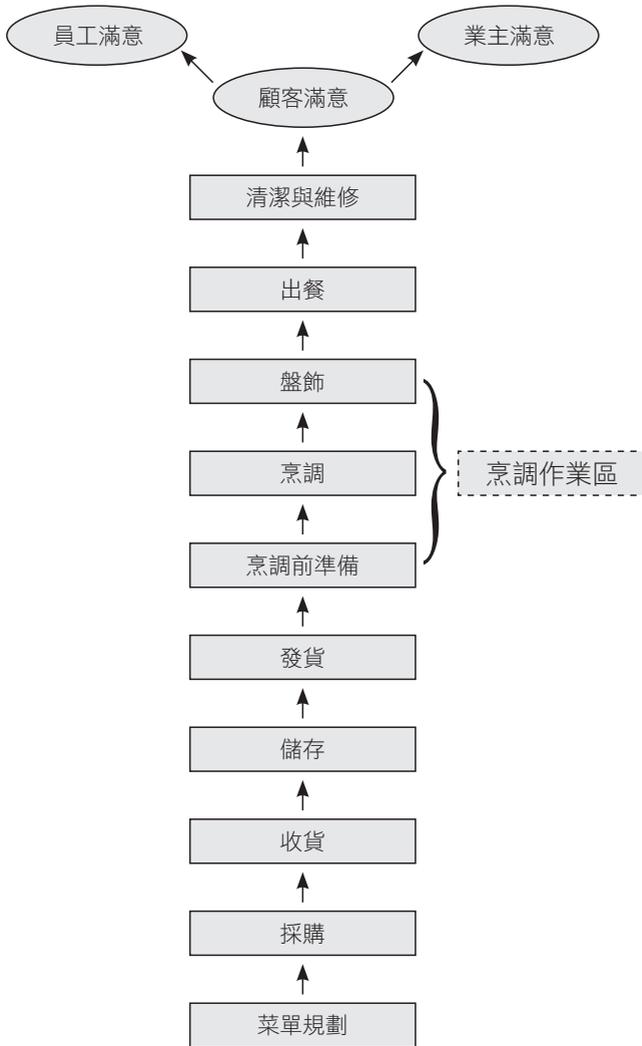
每一個管制點本身就是一個小流程，有自己的程序、功能及標準。以採購（purchasing）的管制點而言，其功能及流程如下：

1. 廠商是否符合 GMP 或 / 及 HACCP 核准的供應商。
2. 若均無 GMP 或 HACCP，是否為主管機關核准的供應商。
3. 商品的規格是否能符合公司要求的規範（specification）。
4. 依貨品特性，運輸車輛的溫度是否符合冷藏（5°C）或冷凍（-18°C）的要求。
5. 配送及驗收的處理及收 / 退貨流程及標準。
6. 能否依指定時間送達，以方便後續驗收及儲存。
7. 該項商品品質及供貨是否穩定。
8. 商品包裝方式（考量運送過程中可能會發生的交叉污染）。

這個管制點在採購的流程上若無確實執行，就會影響下一個管制點「驗收」。所以採購在大的「餐點備製流程」中扮演一個小的「採購流程」，整個採購流程就是一個管制點。

各管制點管理的好，整個「餐點備製流程」就會達到最終顧客的滿意度。這個流程需要使用工具來管理，這個工具就是 ISO 文件。每個管制點至少要一份作業文件來分層負責管理，預期及主動將可能發生的問題降到最低。若發生問題後續更要有具體的改善措施，「加強教育訓練」不是具體的改善措施，「具體」是要針對問題進行流程的改善或調整。

一份菜單要呈現到客人面前，就表示「餐點備製流程」系統的完美，也是各部門同仁在管理每一個管制點的努力，讓餐廳經理人多一點時間專注在餐廳未來的發展，而不是花很多的時間在扮演「救火隊」的角色。



▲ 圖 1-1 餐點備製流程

2 | 菜單的重要性



菜單相等於餐廳的自傳，對於餐廳有以下八項重要性：

1. 餐廳的自我介紹：餐飲業者藉由菜單介紹自己，凸顯自我風格，展現與競爭者不同的產品，是最快速讓顧客更加認識餐廳的方法。
2. 餐廳侍者與顧客的溝通橋樑：服務生與顧客間的對話就從遞送菜單開始，雙方藉由討論菜單（menu discussion）開始進行雙向溝通。
3. 餐廳最佳行銷工具：運用巧思設計及編排技術可以引導顧客點選高利潤的菜餚，吸引顧客注意餐廳最拿手的產品達到促銷及獲利目的。
4. 製訂服務流程的依據：中、西、日或異國風味餐，單點或套餐各有不同的服務準則。當主廚在設計及撰寫菜單的同時，必須考慮到成品該如何呈現在顧客面前確保品質與賣相，此時服務的方法及流程便已一併形成。
5. 餐廳選購生財設備、製備器皿與餐具的指標：生產菜單內的菜餚時，必須要有相對應的設備來製作，最後的成品也必須依據菜單所列的份量來選擇適合的器皿盛裝。
6. 採購原物料的準則：主廚依據菜單內容，開立每日所需用的原物料給負責採購的單位，所以菜單內容项目的多寡和採購的內容與數量直接相關。
7. 餐廳研發的來源：透過研究與統計顧客從菜單點選

產品，主廚可以瞭解到顧客的喜好，藉由修改或重新包裝現有產品來創造新菜餚。

8. 餐廳檢討改進的方法：菜單上每一道菜的點菜率與顧客的意見收集，可以讓餐廳經營者瞭解未來要變換菜單時的參考來源。

3 | 常見的菜單類型



餐飲業常會依照不同的經營性質、顧客對象及用餐目的來設計菜單達到銷售目的，目前市場上可以區分為以下各類型的菜單：

3.1 單點菜單

餐廳與飯店常直接講「à la carte」來取代單點菜單，à la carte 其實是法文，但現在幾乎是單點菜單的代名詞。單點菜單的特色如下：

1. 菜餚具特色，可表現主廚手藝，通常餐廳的招牌菜色、主廚推薦、特別促銷都會以單點菜單呈現。
2. 依照產品屬性予以歸類後，個別列出每個菜，如中餐單點會先區分牛、豬、雞、羊、海鮮、飯麵、湯……等後，其下在列出每個菜名（如圖 1-2）。西餐則會先區分為開胃菜、沙拉、湯、主菜、甜點……等，再列出每個菜名（如圖 1-3）。
3. 有大小份量，或人數來個別計價的情形。
4. 價格通常較組合菜單高。

燒臘 <i>Grilled / Roasted</i>		
乳豬燒味拼盤	Roasted Suckling Pig with Barbecued Meat	NT\$ 680
化皮乳豬件	Roasted Suckling Pig	NT\$ 680
燒味三色拼盤	Barbecued and Marinated Meat Combination	NT\$ 480
蒜苗香烤烏魚子	Baked Mullet Roe with Leeks	NT\$ 480
蜜汁松阪叉燒	Barbecued Matsusaka Pork with Honey Glazed	NT\$ 380
明爐脆皮燒鴨	Roasted Suckling Duck	NT\$ 380
紹興玫瑰油雞	Marinated Chicken with Shao xing Wine	NT\$ 380
香鬆海蜆絲	Jelly Fish Shredded	NT\$ 380
煙燻汾蹄	Smoked Marinated Pig's Knuckle	NT\$ 380

▲圖 1-2 中式菜單依產品分為燒臘、海鮮、肉類及家禽

海鮮 Seafood		
墨西哥帶子	Steamed Scallop Stuffed with Shrimp Mousse & Stir Fried with Mushroom & Runner Bean	NT\$580
百花煎釀干貝	Steamed Scallop Topping with Shrimp Mousse	NT\$580
XO醬鮮蝦干貝	Stir Fried Scallop and Shrimp with X.O Chili Sauce	NT\$580
翡翠黃金蝦球	Deep Fried Shrimp with Seasonal Vegetable	NT\$580
紙包黑椒銀鱈魚	Steamed Codfish with Black Pepper Sauce Wrapped in Tin Foil	NT\$480
翡翠金酥沙拉蝦球	Golden Fried Prawn Ball Sticked with Grated Potato & Mayonnaise	NT\$480
XO醬花枝干貝	Stir Fried Scallop and Squid with X.O Chili Sauce	NT\$480
葡汁海鮮膏	Baked Assorted Seafood Topping with Mild Curry Sauce	NT\$480
豆酥蒸鱈魚	Steamed Cod Fish with Crispy Bean Paste	NT\$450
翡翠鮮百合鱈魚球	Stir Fried Fillet of Cod with Fresh Lily Stem and Vegetable	NT\$450
XO醬百花油條	Deep Fried Dough Stick Stuffing Shrimp Mousse with X.O Chili Sauce	NT\$450
四川翡翠蝦仁	Stir Fried Shrimp and Seasonal Vegetable "Sichuan Style"	NT\$450
鮮茄滑蛋蝦仁	Scrambled Egg with Shrimp and Tomato	NT\$450

▲圖 1-2 中式菜單依產品分為燒臘、海鮮、肉類及家禽 (續)

—— 肉類、家禽 <i>Meat / Poultry</i> ——		
吊燒靚教牛肋眼	Grilled Rib Eye Steak	NT\$580
白灼肥牛肉	Scald Sliced Tenderloin of Beef	NT\$380
川味水煮牛肉	Sliced of Beef with Boiled Spicy Oil	NT\$380
椒鹽牛小排	Wok Fried Short Rib of Beef with Salt & Pepper	NT\$380
金菇牛柳卷	Wok Fried Sliced of Beef Rolling with Needle Mushroom	NT\$380
中式牛排	Wok Fried Fillet of Beef	NT\$380
豉汁排骨蒸南瓜	Steamed Pork Rib and Pumpkin Fermented Black Bean Sauce	NT\$380
蒜苗松阪豬	Wok Fried Matsusaka Pork with Leeks	NT\$380
君度香橙排骨	Wok Fried Pork Rib with Orange Sauce	NT\$380
順德小炒	Stir Fried Julienne Cuttlefish 、Julienne Pork 、Chinese Celery and Peanut	NT\$380
酸白菜炒大腸	Stir Fried Pork Intestine with Pickled Cabbage	NT\$380
黑椒杏菇牛柳絲	Stir Fried Julienne Beef and King Oyster Mushroom with Black Pepper Sauce	NT\$340
芥蘭蠔油牛肉	Stir Fried Sliced of Beef and Kale with Oyster Sauce	NT\$340

▲ 圖 1-2 中式菜單依產品分為燒臘、海鮮、肉類及家禽 (續)

cocktails

I'm Angus Peach Schnapps, Blue Curacao, Lime Juice, Lemonade with a Grenadine Float	\$14.00	PS I Love You Havana Rum, Kahlua, Baileys, Amaretto and Cream	\$14.00
Cosmopolitan Vodka, Cointreau, Lemon Juice, Cranberry Juice	\$14.00	Vanilla Sky Vanilla Vodka, Malibu, Sugar Syrup, Lemon Juice served Shaken	\$14.00
Strawberry Flirt Champagne, Strawberry Liqueur, Fresh Strawberries	\$14.00	Winter Drop Mojito Dark Rum, Fresh Limes, Cointreau, Orange Juice, Sugar and Mint	\$14.00
Wild Berry Mojito Seasonal Berries, White Rum, Fresh Lime, Mint, and Cranberry Juice	\$14.00	Mocktail Fruit or Cream Based	\$ 9.50
Caprioska Vodka, Fresh Lime, Sugar and Crushed Ice	\$14.00	Classic Cocktails Including Margarita, Daiquiri, Tostlerone, Mai Tai. Please ask your waiter for more.	\$14.00

entrées

Freshly Shucked Oysters – Sydney Rock Sesame Soy Sauce and Chili Tomato Dipping Sauces and Fresh Bread	1/2 dozen \$22.00 dozen \$40.00	Salt and Pepper Calamari Served with Sweet Passionfruit Sauce	\$18.50
Oysters Kilpatrick Bacon and Worcestershire Sauce	1/2 dozen \$22.00 dozen \$40.00	Chargrilled Baby Octopus Mango, Cucumber, Onion, Tomato, Coriander and Mint	\$19.50
Garlic Prawns Lemon, Chive Cream Sauce	\$19.50	Tempura Prawn Asparagus, Dressed Leaves, Wasabi and Grain Mustard Mayonnaise	\$19.50
Blue Swimmer Crab Cakes Ginger, Lime and Soya Dressing	\$23.00	Warm Kangaroo Salad Baby Spinach, Kalamata Olives, Fetta Cheese, Herb Dressing topped with Tzatziki	\$17.50

ENTRÉE PLATTER TO SHARE

~ \$48.00 ~

Natural Oysters, Smoked Salmon, Chargrilled Octopus, Salt and Pepper Calamari

salads

Smoked Salmon Caesar	\$16.50	Rocket and Persian Fetta Salad	\$14.50
Caesar Salad Baby Cos, Caramelised Bacon, Anchovies, Parmesan, Croutons, Egg	\$13.50	Greek Salad	\$10.50
		Green Leaf Salad	\$ 8.50
		Avocado Salad	\$13.50

side orders

Garlic Bread With Parmesan Cheese	\$ 3.50	Stir-Fried Vegetables	\$ 9.50
Fried Onion Rings	\$ 6.00	Sautéed Mushrooms	\$ 6.00
Trio of Breads Chili, Pesto and Garlic Bread all sprinkled with Parmesan Cheese	\$ 5.50	Creamy Mash Potato	\$ 5.00
		Chunky Chips	\$ 5.00

children's menu

CHILDREN'S MENU – Under 12 years Steak and Chips or Fish and Chips or Chicken Nuggets and Chips, Soft Drink, Vanilla Ice Cream with either Chocolate or Strawberry Sauce	\$13.50
--	---------

All prices are inclusive of the current Goods and Services Tax (GST), Weekend & Public Holiday surcharge 10%.

▲ 圖 1-3 西式菜單依產品分為主菜、沙拉、副菜

3.2 套餐菜單

套餐菜單的英文為「prix-fixe menu」，法文「table d'hôte」亦常為業界所使用的名稱。套餐菜單具有以下特點：

1. 由業者自行組合菜色，搭配一個價格，因固定的菜餚與道數，所以消費者不能自行變換或增加其中的菜品，否則會產生價格的變動。
2. 上菜時，有一定的出菜及服務順序。
3. 依照菜色的質或量，會有普通、中級、高級的定價，如西餐的 A、B、C 套餐（如圖 1-4）；日本料理的牡丹、椿、百合定食（如圖 1-5）；或中餐的三、四、五人……合菜（如圖 1-6）。

3.3 兼具單點與套餐菜單的綜合菜單

此種菜單具有單點與套餐菜單的部分特點，是目前餐廳最常使用的菜單型式。此種菜單又分兩種表現方式，一種為菜單上有單點及套餐兩種型式在同本菜單內的「混合菜單」，英文稱為「combination menu」（如圖 1-7）。另一種為菜品以套餐組合下部分菜色固定，但部分項目可供顧客選擇，價格會依顧客所選的品項不同而變動的「半單點菜單」，外文稱為「semi à la carte」（如圖 1-8）。綜合菜單的特點：

1. 混合菜單：菜單上有單點的品項也有組合好的套餐菜單，提供客人的多樣選擇。此種菜單是市面上最常用的菜單類型。如麥當勞的 1-8 號餐，但也可再加點漢堡、薯條或其他品項。

講究新鮮食材·注重健康概念

A.午餐：Monday-Friday

◆緹亞磨 350 歐式鄉村套餐

湯
英格蘭巧達奶油湯
※
沙拉
什蔬生菜
※
主餐
A.什蔬燉雞
B.阿爾薩斯小里肌
C.勃根地紅酒燉牛肉
D.每日鮮魚
※
甜點 飲料

◆緹亞磨 480 維也納套餐

湯
英格蘭巧達奶油湯
※
沙拉
什蔬生菜
※
主餐
A.無骨牛小排
B.德國豬腳
C.瑞士薑汁鮭魚
※
甜點 飲料

需加10%服務費

B.套餐：Monday-Sunday

◆緹亞磨下午茶
最低消 180 起/人

緹亞磨 花式花茶
咖啡點心套餐 450
Coffee or Tea with cake Snack
【+10% service】

緹亞磨 美酒搭配
鮮美Cheese套餐 450
Wine&Cheese(Salad)
【+10% service】

Cafe (Cold & Hot)

緹亞磨美式咖啡	110
緹亞磨拿鐵	130
緹亞磨卡布其諾	120
緹亞磨濃縮咖啡	120
緹亞磨特色冰咖啡	120

冰沙 Smoothies

緹亞磨新鮮水果冰沙	120
-----------	-----

茶 Tea

花茶(壺)	120
-------	-----

蛋糕 Cake

緹亞磨蛋糕	60 ↑
-------	------

以上單品加蛋糕 150

需加10%服務費

◆緹亞磨 680 斯圖加特套餐

開味小品
※
湯(清湯or濃湯)Soup&麵包 Bread
※
前菜 Salad
※
主菜 Main Court【三選一】
牛肉 Steak or 海鮮 Sea
其他排餐 Others
※
點心 or 當季新鮮果汁Juice
咖啡Coffee or 茶Tea or 冰沙

◆緹亞磨 980 西西里島套餐

供主菜色請附選搭配125cc電氣湯一杯

開味小品
※
湯(清湯or濃湯) Soup&麵包 Bread
※
前菜 Salad
※
冷小點
※
熱小點
※
主菜 Main Court【三選一】
牛肉 Steak or 海鮮 Sea
其他排餐 Others
※
點心 or 當季新鮮果汁 Juice
咖啡Coffee or 茶Tea or 冰沙

需加10%服務費

◆緹亞磨 1280 巴塞隆納套餐

供主菜色請附選搭配125cc電氣湯一杯

開味小品
※
湯(清湯or濃湯)Soup&麵包 Bread
※
經典沙拉 Salad
冷小點
熱小點
※
主菜 Main Court【三選一】
牛肉 Steak or 海鮮 Sea
其他排餐 Others
※
點心 or 當季新鮮果汁Juice
咖啡Coffee or 茶Tea or 冰沙

◆緹亞磨 1580 巴黎香榭套餐

供主菜色請附選搭配125cc電氣湯一杯

開味小品
※
湯(清湯or濃湯)Soup&麵包 Bread
※
前菜 Salad
冷小點
熱小點
※
精緻單品
※
主菜 Main Court【三選一】
牛肉 Steak or 海鮮 Sea
其他排餐 Others
※
點心 or 當季新鮮果汁Juice
咖啡Coffee or 茶Tea or 冰沙

需加10%服務費

▲圖 1-4 西餐依照菜色質量分為 A、B、C 套餐



211

懷石料理《牡丹》

NT\$2,500

懷石料理《牡丹》

Special "KAISEKI" Course: "Botan"

食前酒・小鉢・前菜・椀・お造り・焼物・お凌ぎ・揚げ物・煮物・
酢の物・止椀・食事・水菓子・甘味

食前酒、開胃菜、前菜、清湯、生魚片、烤物、小菜、炸物、煮物、
醋物、味噌湯、飯、水果、甜品

Aperitif, Dainty, Appetizer, Clear Soup, Sliced Raw Fish, Broiled Dish, Small
Dish, Fried Dish, Braised Dish, Vinegared Dish, Miso Soup, Rice, Fruits, Sweets

▲ 圖 1-5 日本料理依菜色質量分為牡丹、椿、百合套餐



210

懷石料理 《椿》(月替り)

NT\$1,800

懷石料理 《椿》(每月菜單)

Monthly "KAISEKI" Course: "TSUBAKI"

食前酒・小鉢・前菜・椀・お造り・焼物・お凌ぎ・揚げ物・煮物・
酢の物・止椀・食事・水菓子・甘味

食前酒・開胃菜・前菜・清湯・生魚片・烤物・小菜・炸物・煮物・
醋物・味噌湯・飯・水果・甜品

Aperitif, Dainty, Appetizer, Clear Soup, Sliced Raw Fish, Broiled Dish, Small
Dish, Fried Dish, Braised Dish, Vinegared Dish, Miso Soup, Rice, Fruits, Sweets

▲圖 1-5 日本料理依菜色質量分為牡丹、椿、百合套餐(續)



215

懷石料理《百合》(女性のお客様に限らせて載きます。) NT\$1,200

懷石料理《百合》(僅限女性)

"KAISEKI" Course Only for Ladies: "YURI"

前菜・椀・お造り・焼物・中鉢・揚げ物・煮物・蒸し物・止椀・
食事・水菓子・甘味

前菜・清湯・生魚片・烤物・小菜・炸物・煮物・蒸物・味噌湯・
飯・水果・甜品

Appetizer, Clear Soup, Sliced Raw Fish, Broiled Dish, Small Dish, Fried Dish,
Braised Dish, Steamed Dish, Miso Soup, Rice, Fruits, Sweets

▲ 圖 1-5 日本料理依菜色質量分為牡丹、椿、百合套餐(續)

Dinner Menu

天龍獻粹

Chef's Premium Selection

芝麻海蜆凍鮑絲、蜜燒西班牙黑豚肉叉燒
Chilled shredded abalone with jellyfish in sesame oil
Barbecued Iberian pork with honey

金腿碧玉簪蝦球

Sautéed prawn skewered with Jin Hua ham and vegetable

雪棗菜膽燉松茸

Double-boiled Matsutake mushroom soup with red date and vegetable

籠仔麒麟蒸斑柳

Steamed groupa fillet with Jin Hua ham and mushroom

蒜片玉蔥爆牛柳

Stir-fried beef fillet with garlic and spring onion

松露翡翠竹筍卷

Braised bamboo fungus with spinach and black truffle

蛋白松子海鮮炒飯

Fried rice with seafood, egg white and pine nut

天龍甜品薈萃

Chef's Specialty Desserts

蘆薈香芒楊枝甘露、黑白流沙煎堆仔
Chilled mango cream with sago, pomelo and aloe vera
Deep-fried sesame dumpling filled with egg custard

26th October 2015

▲圖 1-6 中餐合菜菜單



▲ 圖 1-6 中餐合菜菜單 (續)



德國豬腳佐洋芋



香烤牛肩排佐義麵



起士烤大蝦佐義麵



海陸大餐佐義麵



和風燻鮭沙律



今日濃湯

主餐四選一
搭配和風燻鮭沙律
今日濃湯
飲料任選一種

平民價 **400** 元

▲圖 1-7 單點與套餐的混合菜單



蒜味雞排香酥魚 套餐390 單點270
 Garlic Chicken & Fried Fish
 ガーリック チキン&魚フライ
 香煎雞排淋上大蒜碎及大蒜片與鮮嫩炸魚片



香辣雞肉鐵鍋飯 套餐400 單點280
 Spicy Chicken with Sizzling Rice
 鉄鍋ジャンバラヤ
 來自美國紐奧良的名菜Jambalaya，內有雞肉、香腸、蝦仁、青椒等及淋上特製醬汁一起食用

餐組介紹

樂雅樂主餐大部分為豐盛的雙主菜，您可依個人食量搭配適合餐組

精緻套餐 4品組合	華麗全餐 5品組合
<ul style="list-style-type: none"> • 湯或前菜 • 麵包 • 飲料 • 甜點 	<ul style="list-style-type: none"> • 湯 • 前菜 • 麵包 • 飲料 • 甜點
<p>主餐單點 +120 元 (原價295~315元)</p>	<p>主餐單點 +170 元 (原價395~415元)</p>
	



維吾爾香料雞排 套餐320 單點200
 Spicy Chicken
 スパイスチキン
 鮮嫩雞排用維吾爾族獨特香料—小茴香粉等醃製

▲ 圖 1-8 套餐組合下，部份項目依點選價格會不同的半單點菜單

2. 半單點菜單：「semi à la carte」的菜單內，某些菜（如主菜、甜點、飲品）是可以挑選的，但某些菜則是固定不變（如開胃菜、湯、沙拉）。價格會因主菜選擇而有所不同。

3.4 宴會菜單

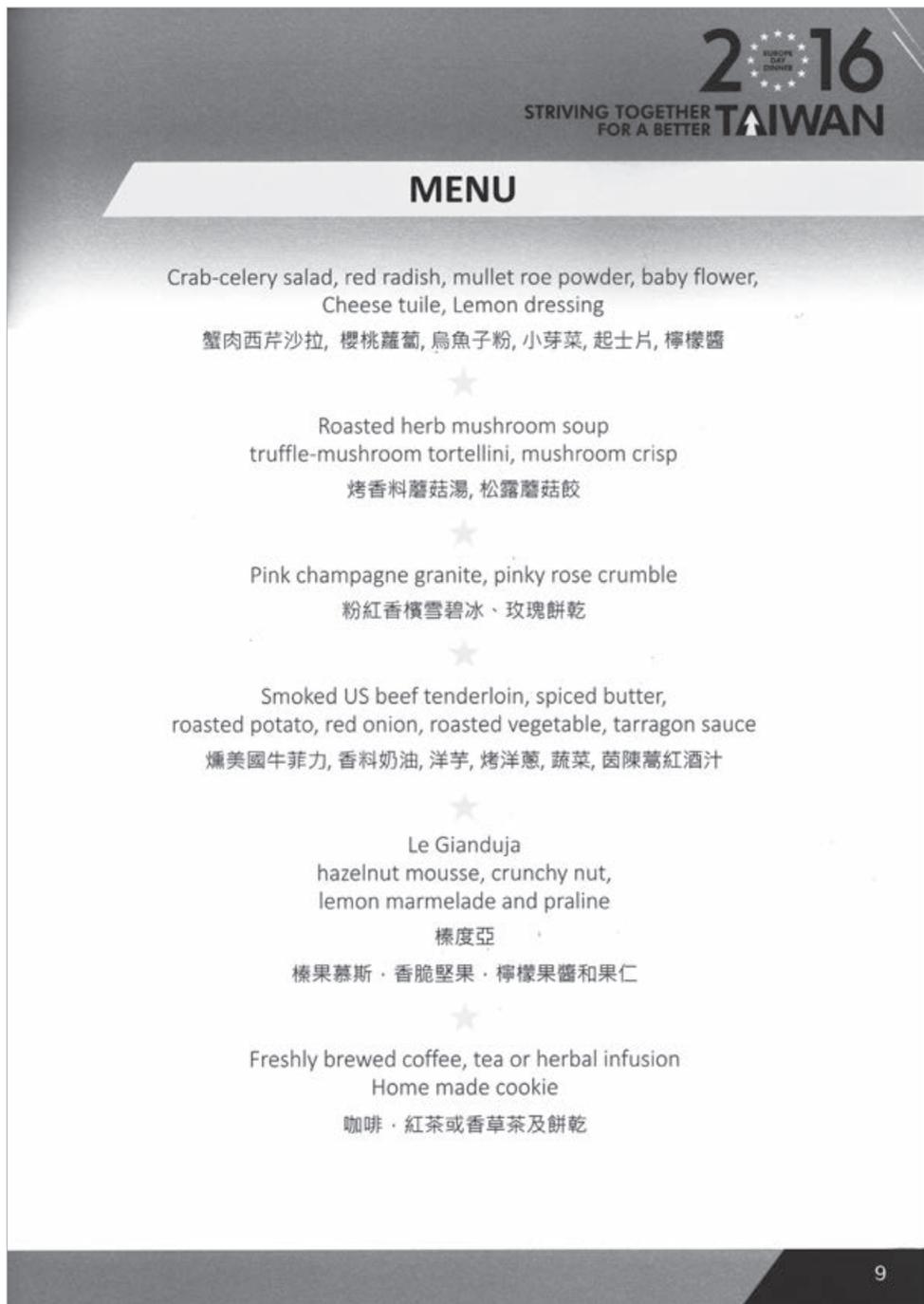
餐飲業者會依照顧客不同的用餐目的，依據需求量身訂製專屬菜單。例如各式婚、喪、喜、慶之場合（如圖 1-9）。宴會菜單需具有以下特點：

1. 針對顧客的需求與預算來設計菜單，事先與宴會主人充份溝通再設計菜單。
2. 主人決定菜單後，每位客人的菜單都一樣，不能選擇。
3. 定價會依照主人預算及餐點內容而定，固較有彈性調整空間。
4. 如為依照特定顧客量身設計的菜單，只有單次使用機會。
5. 宴會主人常常會有特別要求，如提供素食、不吃牛肉。

3.5 客房菜單

旅客可以在旅館客房內，任何時間只要打電話，餐就會送到房間內的菜單（如圖 6-1）。這種菜單所提供的選項比較受限於「廚師及遞送」兩個層面。

1. 廚師：「in room dining」是 24 小時的客房服務，廚師素質也相對重要。白天及正常上班時間廚師的素



▲ 圖 1-9 宴會菜單

質會比較整齊，但 10:00~06:00 這段時間是廚房休息及廚師輪休的時間，難保每天晚上廚師的素質會和白天時段一樣的整齊。所以在規劃客房菜單的時候，也要考量廚師的烹調能力及技巧。

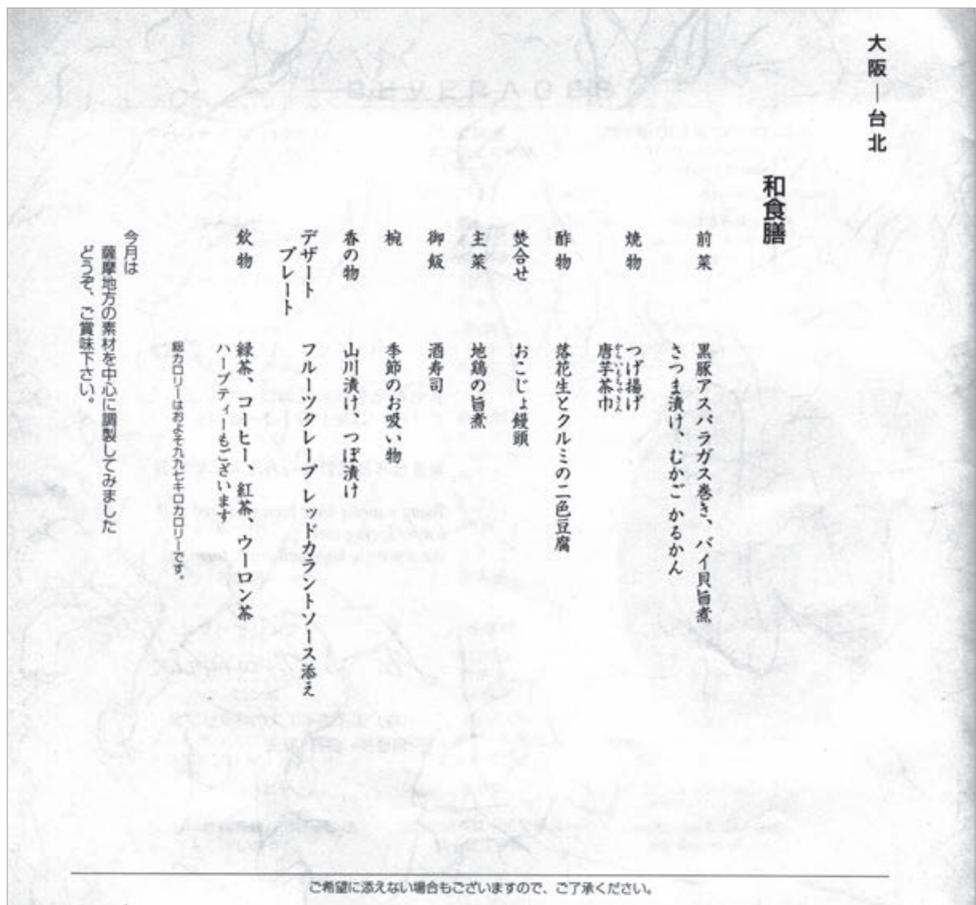
2. 遞送：餐點遞送到客房的流程，會比在餐廳從廚房送到餐桌上的時間長，為確保餐點在傳送的過程中其品質及熱度能和在餐廳內吃的相同，遞送人員的素質及相關的訓練就更顯重要。

3.6 航空菜單

相較一般餐飲業，航空公司依照飛行時間的長短及各航線旅客結構來設計菜單，特點如下：

1. 航空公司所提供的各式服務，依旅客支付票價多寡決定。這裡所說的票價高低是指購買機票的艙等，2016 年各大航空公司艙等大致區分為「豪華商務、豪華經濟艙及經濟艙」三種艙等。餐點規劃人員會依各艙等的餐具種類、旅客國籍、座位人數、飛機上烹調設備、機組員服務的能力來設計菜單的內容。
2. 台北飛到各國家城市會有不同國籍的旅客搭乘，因此菜單設計時需針對飛行航線來設計具有當地餐點的菜單，如飛往日本地區的航班有日式餐點（如圖 1-10），泰國地區有泰式料理。

但航空公司所設計的餐點不只是台北出發的航班，國外各城市飛回台北的餐點也要設計。依據航空公司服務品保部門的研究，旅客搭乘飛機返回台北最



▲ 圖 1-10 航空公司的日式餐點菜單

期望吃到的餐點是什麼？當地料理或台（中）式料理。這個答案要依旅客搭乘艙等、旅客的種類（航空公司會員、GIT、FIT 及國籍）等資料交叉分析才會有結果。以經濟艙的旅客來說，大部分的旅客在國外都已品嚐到當地的美食，且又離開家鄉數日之久，上了飛機自然會希望嚐到家鄉料理；但也有不少旅客認為國外空廚烹調中餐的能力不足，還是選擇當地廚師料理的餐點會比較好。所以餐點規劃人員會依據各空廚的特性及廚師的能力來設計餐點，以滿足旅客的味蕾。

3. 針對有特別需求、宗教信仰及不同的對象，航空公司除提供正常菜單外，還依據「國際航空運輸協會」（International Air Transport Association, IATA）所提供的 21 種不同的特別菜單（special meals）。要注意各國家會依其國情不同略為調整 IATA Code 的內容及其含意，旅客如有需要航空公司提供這 21 種餐點，需於起飛前 24 小時向航空公司詢問及預訂。

號碼	IATA Code	中文名	內容說明
1	AVML	印度素食餐	印度式辛辣素食餐，可含少量乳類製品。
2	BBML	嬰兒餐	適用於 24 個月以下的嬰兒。按照嬰兒成長需求提供二階段的奶品，第一階段為 0~10 個月的全奶粉，第二階段為 11~24 個月奶粉，搭配蔬果或肉製成泥狀的副食品。一般供應預製食物，包括一款幼兒肉食或蔬菜、一款幼兒甜點及一款幼兒果汁。
3	BLML	清淡餐	提供給牙齒不好或消化性潰瘍的旅客。提供餐點不含能引致腸胃不適的食物或飲品，可包含低脂肪品及低纖維之食材。

號碼	IATA Code	中文名	內容說明
4	CHML	兒童餐	提供給 2~12 歲的兒童乘客。容易識別及普遍的食物，不含魚骨、肉骨、重調味或任何可能會導致窒息的食物。
5	DBML	糖尿病飲食餐	含豐富碳水化合物、高纖維、低脂肪及卡路里。此種糖尿病餐膳適用於不論是否需要依賴胰島素的糖尿病人。
6	FPML	水果餐	新鮮水果，或含水果成分之水果醬、水果甜點等，水果種類視供應季節而定。
7	GFML	無麩質餐	此種餐膳不包含小麥、蕎麥、小麥麵粉、黑麥、燕麥、大麥、麵包或任何麵粉類製品。
8	HNML	印度教餐	按照印度教習俗準備的非素食餐，不含牛肉、牛仔肉或豬肉，但可含羊肉、家禽、其他肉類、魚類及奶類製品。
9	KSML	猶太教餐	按照猶太人的飲食內容，經過規定的處理及調製所組合的盒裝彌封食品。服務時需先出示於旅客面前，經空服員加熱後由乘客自行拆開食用。無須加熱的產品亦需由旅客自行拆開。由聲譽良好的製造商根據猶太人的飲食律法而製作及生產。
10	LCML	低卡路里餐	含瘦肉、低脂乳類製品及高纖維食品，避免煎炸食物、調味肉汁、甜品、添加脂肪、油及糖。
11	LFML	低膽固醇 / 低脂肪餐	含豐富複合碳水化合物、高纖維及低脂肪。此餐膳只含瘦肉、低脂乳製品、新鮮蔬果及高纖維全麥麵包、穀類，配以無添加糖分的果汁。
12	LSML	低鹽餐	不含高鹽分的食材，製作過程亦不可添加鹽分。
13	MOML	清真餐（回教餐）	不含豬肉及其副產品或成分、凝膠、任何沒有鱗或鰭的非白色魚肉類、酒精、及由酒精提煉或含酒精成分的食物添加劑。
14	NLML	低乳糖餐	此種餐膳不包含任何乳類製品，即牛奶、奶粉、酪蛋白、奶油、乳酪、蛋、酸奶奶酪、牛油及乳糖。
15	RVML	不經烹煮蔬果餐	由未經烹煮的蔬果製成，配以純鮮蔬果汁。
16	SPML	無牛肉餐	此種餐膳不含任何形式的牛肉及牛仔肉，或任何含有牛肉及牛仔肉的相關產品。
17	SPML	流質餐	只含流質、湯、果汁、菜蓉、蛋羹、果凍等食物。
18	VGML	嚴格西式素食餐	嚴格素食材料，含豐富蛋白質、鐵質及鈣質。
19	VJML	嚴格印度素食餐	按照耆那教習俗準備的印度素食，不含肉類、家禽、魚類、海產、蛋、根或球根類植物、乳類製品及菌類。
20	VLML	西式乳蛋類素食餐	素食餐含豐富蛋白質、鐵質及鈣質，可含乳類製品，雞蛋及不含凝乳酵素的乳酪。
21	VOML	中式素食餐	中式素食餐，可含蔬果，不含肉類、家禽、魚類、海產、蛋、乳類製品、根或球根類植物（薑、蒜、洋蔥及蔥）。

3.7 節慶菜單

指餐飲業針對特別節日所設計的菜單，菜單內容有別於平常使用的菜單，如情人節、母親節的菜單。特點如下：

1. 針對當日的節慶主題設計菜單，通常會一起搭配適當的佐餐酒及小禮品，如情人節附贈玫瑰花及巧克力。
2. 多以套餐方式設計菜單且單一價格。
3. 因菜單經過特別設計且屬於應景菜單，故定價較平常套餐高。
4. 可以設計節慶菜單的節日如下所列：
 - 1月：元旦、除夕、中國新年
 - 2月：情人節
 - 3月：婦女節、14日白色情人節、復活節
 - 4月：復活節是在每年春分月圓後的第一個禮拜天、27日秘書節
 - 5月：母親節
 - 6月：謝師宴
 - 7月：中元普渡
 - 8月：父親節、七夕情人節
 - 9月：中秋節
 - 10月：31日萬聖節
 - 11月：最後的星期四為感恩節
 - 12月：平安夜、聖誕節、跨年餐

4 | 菜單的輪替與週期



菜單可以使用週期長短來輪替，為了避免顧客對於相同菜色產生厭倦，餐飲業者可以不需要一次就將主廚有能力製作的菜色全放在同一本菜單內，餐飲業者可以依照特定的週期陸續變換菜色，有系統的循環再使用，且此種方法稱為「循環菜單」。大多數的團膳菜單都依此方法規劃菜單。

輪替週期依各餐飲業的狀況不同，一般為 1~4 周，也可能更長。週期的長短非常重要。週期太短，輪替頻繁重複，會造成客人不滿；周期太長，如採購、儲存、大量備餐等方面造成生產成本增加。最合適的輪替週期要依餐廳的類別及顧客回頭用餐的機率多少而定。

主廚擬定好有能力製作的菜色後，餐飲業者有系統地將這些菜餚依照特定週期陸續變換，循環性且重複使用。

1. 菜單輪替的目的與重點

- (1) 簡化採購與廚房製作工作。
- (2) 使顧客感覺菜色多樣及富變化。
- (3) 減少儲存項目，較易庫存管理與盤點。
- (4) 同一種食材避免一天中重複出現。
- (5) 設計菜單時較可以使用當季新鮮食材，不僅降低採購成本，且營養價值及口味也相對較高。但也應注意對於季節與氣候有影響的食材，以免市場供應不足所造成的斷貨或成本提高，如蔬果及海鮮。
- (6) 遇到特殊節慶日時，需配合應景調整菜單內容。
- (7) 循環週期：一般餐飲業可採週、十日、雙週、月或季來作為循環的週期。

2. 循環菜單的方法

(1) 先決定循環天數，如採月循環時的格式如下。

(2) 定出主菜。

週次 \ 星期	星期一	星期二	星期三	星期四	星期五	星期六	星期日
第一週 午餐	雞	魚	羊	豬	海鮮	羊	鴨
晚餐	豬	牛	海鮮	鴨	雞	豬	魚
第二週 午餐	魚	羊	豬	雞	牛	雞	海鮮
晚餐	牛	海鮮	鴨	魚	豬	羊	鴨
第三週 午餐	羊	豬	雞	海鮮	雞	鴨	魚
晚餐	海鮮	鴨	魚	豬	羊	海鮮	豬
第四週 午餐	雞	魚	牛	鴨	魚	豬	羊
晚餐	豬	羊	海鮮	豬	雞	牛	鴨

3. 定出烹調方法。

週次 \ 星期	星期一	星期二	星期三	星期四	星期五	星期六	星期日
第一週 午餐	雞 (宮保)	魚 (清蒸)	羊 (炒)	豬 (炸排骨)	魚 (醋溜)	羊 (燜)	鴨 (烘)
晚餐	豬 (京醬)	牛 (紅燒)	海鮮 (茄汁)	鴨 (烤)	牛 (燉)	雞 (鹽酥)	海鮮 (燴)

4. 定出菜色形狀。

週次 \ 星期	星期一	星期二	星期三	星期四	星期五	星期六	星期日
第一週 午餐	雞 (宮保/ 丁狀)	魚 (清蒸/ 整條狀)	羊 (炒/ 薄片狀)	豬 (炸排骨/ 厚片狀)	魚 (醋溜/ 片狀)	羊 (燜/ 中塊狀)	鴨 (烘/ 整塊狀)
晚餐	豬 (京醬/ 絲狀)	牛 (紅燒/ 塊狀)	海鮮 (茄汁/ 大塊狀)	鴨 (烤/ 整塊狀)	牛 (燉/ 中塊狀)	雞 (鹽酥/ 小塊狀)	海鮮 (燴/ 大塊狀)

5. 將上述 1-4 全部組合後修飾。

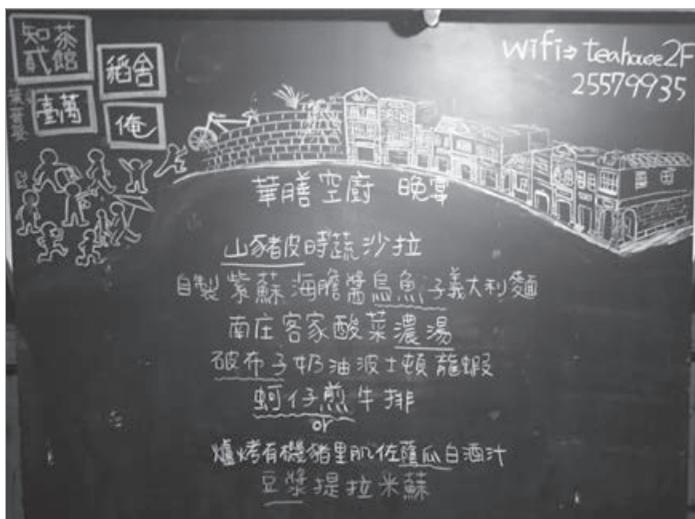
週次 \ 星期	星期一	星期二	星期三	星期四	星期五	星期六	星期日
第一週 午餐	宮保雞丁	清蒸魚	炒羊肉	炸豬排	醋溜魚片	羊肉爐	烘鴨
晚餐	京醬肉絲	紅燒牛肉	茄汁海鮮	烤鴨	清燉牛肉	鹽酥雞	什錦燴海鮮

6. 主菜訂好後，配菜也依上述步驟列出。

5 | 菜單外觀呈現方式



除了印刷成一本一本的菜單外，目前市場上也流行以下的展現方式，使菜單有更換的彈性及更容易讓顧客有注意機會。



▲ 圖 1-11 黑板菜單

1. 黑板：利用黑板書寫菜色項目、品名、內容及價格，欲更改時，只要以板擦擦拭更改。此種展現方式，最適合簡餐店、小咖啡店、個性小店……等菜單項目少且內容簡單的餐廳。除了使用黑板外，有些個性餐飲店，會

- 用靠窗玻璃書寫菜餚、飲品及價格，既是菜單也可當裝潢，吸引顧客注意。
- 看板：以固定看板方式列出所有菜色及價格，如麥當勞、肯德基等速食店，或路邊攤位。
 - 點菜單：路邊攤或小吃店的點菜單不僅可以讓客人點菜，上面也有菜色品項及價格，是最經濟務實的菜單（如圖 1-12）。美國歐巴馬總統回夏威夷度假時，喜歡去一家很有名的漢堡店「Kua 'Aina」，這家漢堡店的菜色印在一張不同顏色的長方形紙上，方便顧客自由取用或是帶回家留念。
 - 立牌：以壓克力立牌放入單張雙面的菜單，放置於每個餐桌上，此種菜單呈現的方式也越來越普遍（如圖 1-13）。從原先一般餐廳的商業午餐、促銷菜色或特別推薦菜單，到目前 5 星級餐廳的宴會廳都以此種方式展現讓顧客注意。



▲ 圖 1-12 點菜單



▲圖 1-13 立牌菜單

- 餐墊紙：快餐店或涮涮鍋店會利用餐墊紙印上菜品及價格供顧客點選，既可當菜單亦可當餐墊紙。夏威夷有一家 Kona 啤酒餐廳，啤酒的名稱都印在餐墊紙上，並印上每一杯啤酒口味及特色說明（如圖 1-14）。



▲ 圖 1-14 餐墊紙菜單

- 手繪：此種菜單較適用於供應海鮮為主，或者菜單設計是依據每日食材的市場供應狀況而變化的餐廳。在日本，因每日魚獲種類不同，主廚會依據當天食材用毛筆字與國畫手繪菜單給每位客人，此法不僅可讓顧客對於菜單內容有所期待，書寫優美的菜單更是一個很好的紀念品可讓顧客帶走。
- 電子菜單：以圖表、跑馬訊息和數位相片組合的電子菜單，就像股市行情一樣可以經常更新內容，是

未來另類菜單展現方式。

8. 平板菜單：隨著科技的進步，傳統菜單可以做的，平板電腦都可以完全運用的到，除了很炫吸引消費者前去嚐鮮使用外，平板菜單還提供資訊流程、資訊整合及結帳流程功能，大幅減少人工傳單計算的功能。
 - (1) 資訊流程：消費者在平板菜單點完餐後，桌號、餐點品項、價格均已同步傳送到廚房及櫃檯以便製作餐點。當後場廚房製作完畢後，再將餐點依系統原先發送的桌號以送到客人的面前。
 - (2) 資訊整合：今日消費者所有點餐的資訊都儲存在系統內。餐廳經理人可瀏覽最受歡迎的餐點是哪一個品項？在藉由每一道菜的成本，分析出哪一道菜最受客人歡迎也是高獲利的品項，反之亦然。餐廳經理人可瞭解消費者的喜好，在對物料控管有相當的幫助。
 - (3) 結帳流程：只要餐點被點選，也送到客人的桌上，餐點的價格就會在系統上自動形成帳單。客人可在用餐時間內隨時查閱截至目前為止用餐的帳單金額，相當便利於顧客及結帳的同仁。



▲ 圖 1-15 平板菜單

菜單知識

菜單小典故

最初，菜單並不是要為客人提供菜餚內容而製作的，而是廚師為了製作菜餚時而寫的備忘單，即為英文稱的「menu」。1594 年英國布倫斯維克（Brunswick）侯爵在私人宅第舉行晚宴，每送上一道菜，侯爵都要看看桌上的單子，當客人們知道他看的是今天的菜單時，十分欣賞這種創舉。之後，大家爭相仿效，凡在舉行宴會時，都要預先製作菜單，到此時「菜單」便真正出現了。



溫故知新 ■ 習題與討論

1. 定義菜單並指出菜單對餐飲業的重要性。
2. 指出常見菜單的類型及其特點。
3. 常見的菜單輪替方法與重點為何？



實作練習 ■ 菜單製作

大明想開一家複合式餐廳，大明如何為餐廳設計菜單，請同學為大明完成。

1. 大明餐廳的名字：_____
2. 餐廳經營方向：_____
3. 菜單類型：_____