

100年一般旅館中階經理人教育訓練

特色餐飲設計實務

指導單位：交通部觀光局

執行單位：中華民國全國工業總會

講 師：張瑤庭

課程大綱

- 壹、餐飲現況
- 貳、菜單設計理念與基本原則
- 參、特色餐飲實務
- 肆、菜單案例分析
- 伍、小組菜單設計討論
- 陸、台灣米其林餐飲分享

課程目標

本課程的主要目的是讓學員瞭解餐飲產品之特性，並整合學員設計理論與實務能力，針對不同規模、季節、及地方特色，設計具多樣性及不同型態之菜單。

一、目前餐飲現況

- 菜單缺乏特色，將失去競爭力。
- 目前菜單設計的弊病
 1. 季節性少
 2. 特殊食材少
 3. 烹調複雜
 4. 蔬菜少
 5. 擺盤固定
 6. 特殊飲食少

二、菜單設計理念與基本原則

(一) 菜單是餐廳行銷的利器

好的菜單不但可以展現餐廳風格，加上好的編排設計，會令消費者在看菜單時賞心悅目、一目瞭然的菜色加上方便閱讀，除了讓消費者印象深刻，進而加點菜色。

(二) 菜單內容

必須包括菜名、照片、材料、售價、份量、醬料、烹調方法、熱量、產地來源。

(三) 菜單的功能

1. 菜單是餐廳經營方向和風格
2. 與消費者溝通的橋樑
3. 菜單是行銷的手段
4. 菜單是一種藝術品的展現
5. 菜單可以做為材料、採購、烹調製作的依據
6. 菜單可餐廳的成本及銷售

(四) 設計菜單考慮的因素

1. 菜單需順應社會的變化
2. 以客人需求為導向
3. 重視食物品質
4. 創意
5. 成本
6. 季節性
7. 人力

三、特色餐飲實務

1. 肉燥蚵仔煎
2. 薑母鵝
3. 水果肉燥
4. 豬血糕變法國菜
5. 焦糖臭豆腐
6. 大腸頭羹
7. 五穀米飯糰
8. 創意餃子
9. 芋頭米粉湯

四、菜單案例分析

案例1烏魚子套餐

案例2溫泉美食

養殖烏魚子

烏魚子是南部的特產，又有黑金之稱，目前台灣的養殖技術已經出神入化，以圍海水用飼料養殖。

過去大眾認為養殖的烏魚子飼料味重、鹹度不夠有味腥、土味強的缺點，為了讓消費大眾了解養殖的技術提升，特別設計一套菜色來展現烏魚子不同以往的口感，讓人耳目一新。

烏魚子套餐設計特色

1. 色彩繽紛，充滿時尚
2. 烹調手法，中日西合併
3. 蔬果多
4. 清爽不油膩
5. 手工菜
6. 創造酥脆、軟Q、顆粒等不同口感
7. 造型小巧精緻

烏魚子三味前菜（日式）

- 草莓放入烏魚子、蒜苗白蘿蔔烏魚子、烏魚子碎末煎蛋（融合日式煎蛋，口感綿密香醇）

野菜水果沙拉（西式）

- 烏魚子削成薄片，加入生菜、蜜蘋果片，淋上店家自製的梅子醬，爽口又能嘗到烏魚子酥香的脆脆口感

烏魚子壽司(3粒)(日式)

- 烏魚子箱壽司，烏魚子、蒜苗
- 烏魚子握壽司，白蘿蔔、烏魚子
- 烏魚子捲壽司，蘆筍、烏魚子

蘿蔓蝦鬆（中式）

- 蘿蔓生菜包入蝦仁、炸日本冬粉、蜜蘋果、烏魚子、白芝麻品嚐

酥炸魚子捲（中式）

- 高麗菜包入烏魚子、烏魚肉（用鹽、橄欖油醃製）、青、紅、黃椒、豆腐用麵包粉酥炸

烏魚子炒飯（中式）

- 烏魚炸酥香，加入大量蒜苗、米飯快炒，
裝飾烏魚子

翡翠湯餃（中西）

- 用義大利手工餃的手法，用麵粉、蛋黃、大蒜汁揉製，包入烏魚肉、烏魚子、蔬菜，佐以高湯煮成的海菜湯，麵皮口感帶Q，能細細品味烏魚子的鮮美。

五、小組菜單設計討論

嘉義特產

方塊酥、哇沙米、茶葉、茶油、愛玉、柿乾、梅乾、筍乾、酸菜、哇沙米豌豆、原住民飲食…

1. 練習運用各種材料來入菜。選5種當地特色材料，各想5種創意作法。
2. 組合成為一個套餐，請講解設計主題（健康2、女性2、國外旅客2、小吃2、西餐 2）呈現方式、價格、烹調手法等。

六、台灣米其林餐飲分享

1. L' ATELIER de Joël Robuchon：小而精緻

2. Stay：簡單美味