



學習目標

閱讀本章後，讀者應能達成以下目標：

1. 了解中式菜單的內容。
2. 了解西式菜單的內容及發展趨勢。
3. 了解飲料的分類及飲料單的內容。

第一節

中式菜單

Chinese Menu

中華民族餐飲歷史悠久，早在周朝，中國宮廷已有完善的餐飲管理與服務機制，不論上菜、斟酒的順序都相當考究。其上菜程序，通常是先酒後菜、先冷後熱、先鹹後甜、先乾後溼、先淡後濃、先葷後素、先菜後飯、先果後茶。用餐時會提供一份記載著菜餚順序的竹簡以供用餐者參閱，就如同今日宴會上擺放的菜單。

夏、商、周時期的菜單大都已失傳，目前留下來的菜單只有周朝的「八珍」和戰國的「楚辭·招魂」。八珍代表著北方口味；而招魂列舉的菜色則呈現南方飲食特色。清朝乾隆甲申年間，李斗所著《揚州書舫錄》中記載了滿漢全席菜單，滿漢全席結合了宮廷菜餚與地方特色，其材料珍貴、重視排場，可說是中國餐飲最為豪華氣派的菜單。

中式菜單可分為宴席與現代菜單，分別茲述如下。

壹、中式宴席菜單

Chinese Banquet Menu

中式菜單一開始主要來自於宮廷貴族階層，後來才在民間流傳演變。早期的中式菜單主要供宴席 (banquet) 使用，而宴席菜單依食材價值、菜品數目，大約可分為普通、中級、高檔、特等宴席四個等級，其內容組合情形如表 2-1 所示，並簡介如下：



表 2-1 宴席菜單內容

菜單	宴席類別	普通宴席	中級宴席	高檔宴席	特等宴席
第一組菜品 (冷碟)		10% (1~4 道)	15% (4~8 道)	20% (6~10 道)	20% (8~12 道)
第二組菜品 (熱炒、大菜)		80% (8~10 道)	70% (10~14 道)	60% (14~20 道)	60% (14~20 道)
第三組菜品 (飯菜、點心、水果、香茗)		10% (2~4 道)	15% (4~8 道)	20% (8~10 道)	20% (12~20 道)
總數		約 15 道	約 25 道	約 35 道	約 50 道

資料來源：楊昭景、江敏慧（2007）·《餐旅服務技術 III》·文野。

1. 第一組菜品：冷碟又稱冷盤、冷拼或花碟，依其宴席類別一般配置約 4~12 道不等，大多屬開胃小菜。
2. 第二組菜品：熱炒和大菜是宴席菜單中的主體。大菜中又包含頭菜、葷素大菜、甜食和湯品四項，頭菜的質和量必須是全宴席中最好且最多的。而熱炒有承上啟下的作用，通常為 3~5 道。



水果一般是中式宴席最後的菜餚，具有幫助消化及調整味覺的作用

3. 第三組菜品：包含飯菜、點心、水果及香茗。飯菜是宴席中最後上的菜，主要是供搭配白飯食用的，可選擇泡菜或醃製的醬菜替代，以小碟裝盛即可；點心、水果是宴會最後的菜餚，之後則提供茶品做為宴會的結束。

中式菜單的設計主要是按所使用的食材來分類，有時也會加入烹調方法做為分類。最常見的食材分類為家禽、豬、牛、羊等肉類、海鮮類、素菜類、羹湯類、甜湯及水果；而魚類則因餐廳需要，如果魚的種類及烹調方式較多時，也可以從海鮮類中獨立出來成為一類。此外，等級較高的餐廳，還會加入燕窩、魚翅及鮑魚、海參等大項（圖 2-1）。



家禽類 Poultry		
0501	腰果炒雞丁 <i>Fried Diced Chicken with Cashew Nuts</i>	300
0502	西檬煎軟雞 <i>Pan Fried Chicken with Lemon Sauce</i>	260
0503	脆皮燒頂鴿 <i>Roasted Pigeon</i>	整隻 Whole Bird 350
豬牛類 PORK AND BEEF		
0601	乳酪牛肉片 <i>Sauteed Sliced Beef with Butter and Cheese</i>	260
0602	黑椒牛小排 <i>Pan Fried Beef Ribs with Black Pepper Sauce</i>	每份 Per Portion 100
0603	中式煎牛排 <i>Pan Fried Beef Fillet with Chinese Style</i>	每份 Per Portion 70
海鮮 SEAFOOD		
0701	果律明蝦球 <i>Fried Prawn Ball with Fruit Salad</i>	600
0702	腰果炒蝦仁 <i>Sauteed Shrimps with Cashew Nuts</i>	450
0703	四川炒蝦仁 <i>Sauteed Shrimps with Spicy Sauce</i>	450
素食類 VEGETARIAN		
0801	仙菇舊侶 <i>Braised Black and Button Mushroom</i>	350
0802	竹筴扒時蔬 <i>Braised Bamboo Fungus with Seasonal Vegetable</i>	320
0803	腰果素蝦仁 <i>Sauteed Vegetarian Shrimps with Cashew Nuts</i>	320
湯羹類 SOUP AND BROTH		
0901	蒜子燉田雞湯 <i>Double Boiled Frogs with Garlic Soup</i>	每客 Per Portion 120
0902	蟹肉玉米羹 <i>Sweet Corn Broth with Crab Meat</i>	每客 Per Portion 100
0903	香茜皮蛋魚片湯 <i>Sliced Fish Soup with Preserved Egg, and Coriander</i>	每客 Per Portion 100

designed by freepik.com

圖 2-1 中式菜單範例

魚翅燕窩		
SHARK'S FIN, BIRD'S NEST		
1001	原盅雞燉翅 <i>Double Broiled Shark's Fin Soup with Pieces of Chicken</i>	每客 Per Portion 650
1002	蟹粉燴魚翅 <i>Braised Shark's Fin with Crab Meat</i>	每客 Per Portion 350
1003	珊瑚扒官燕 <i>Braised Bird's Nest with Crab Meat</i>	3,500
1004	玉乳炒官燕 <i>Braised Bird's Nest with Scrambled Egg White and Crab Meat</i>	3,000
鮑魚·海參		
ABALONE, SEA CUCUMBER		
1101	鮑魚扣鵝掌 <i>Braised Sliced Abalone with Goose Webs</i>	1,100
1102	七彩炒鮑絲 <i>Shredded Abalone with Mixed Shredded Vegetable</i>	900
1103	鮑片扒婆參 <i>Braised Sliced Abalone with Sea Cucumber</i>	1,200
1104	金錢瑤柱脯 <i>Braised Scallops with Turnip</i>	每粒 Per Piece 100
巧手煲類		
CASSEROLE		
1201	鹹魚雞粒豆腐煲 <i>Stewed Diced Chicken with Mashed Salted Fish and Bean Curd</i>	380
1202	家鄉牛腩煲 <i>Braised Beef Shanks in Country Style</i>	380
1203	蜆介牛腩煲 <i>Braised Beef Shanks with Clam in Casserole</i>	380
甜湯·水果		
DESSERT · FRUIT		
1301	雪耳蓮子蛋茶 <i>Sweeten Lotus Seed with White Fungus Soup</i>	每客 Per Portion 80
1302	四季布丁 <i>Seasonal Pudding</i>	每客 Per Portion 80
1303	合時水果 <i>Seasonal Fruits</i>	每客 Per Portion 120

圖 2-1 中式菜單範例 (續)



貳、現代中式菜單

Modern Chinese Menu

早期的中式菜單內容複雜，對各組菜餚的內容及順序也極為考究；然而，隨著時代的演變，如今中式餐廳的菜餚已簡化不少。現今中式宴會菜單，依宴會的隆重性提供 6~12 道菜餚，其上菜的順序，雖然各地因風俗習慣有些差異，但其原則仍為先冷後熱、先鹹後甜、先菜餚後點心、先炒後燒、先味淡後濃郁。其包含的項目有冷盤、熱炒、大菜、湯類、點心、水果，依序介紹內容如下表 2-2。



早期的中式菜單內容複雜，對各組菜餚的內容及順序也極為考究

表 2-2 現代中式菜單內容簡介

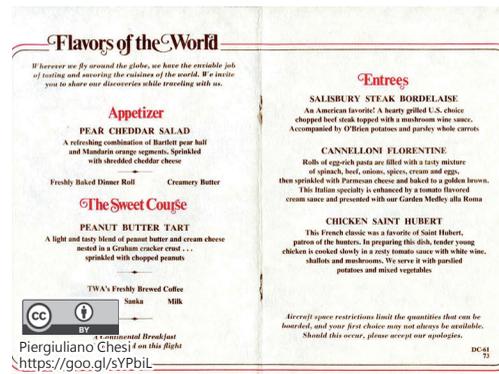
項目	內容
冷盤	冷盤即開胃的前菜，又稱涼菜、拼盤。可單盤分盛，亦可合併成什錦拼盤，其原則為能同時上桌為最佳。冷盤雖是小碟開胃菜，但仍極度講究刀工的細膩和裝盤的精緻。宴席上通常提供 2~4 道冷盤菜色
熱炒	熱炒即熱菜，扮演著承上啟下的功能。但其質與量不能超過於大菜，常以快炒、色豔為表現特色。宴席上通常會提供 2~4 道熱炒菜色
大菜	大菜又稱主菜，是宴席中重要的主體，其質與量的要求較高。宴席上通常提供 4~6 道大菜，其主要材料包括： <ul style="list-style-type: none"> 🌿 海鮮類：除了魚以外的海鮮食材為主，其中蝦類、九孔、龍蝦、螃蟹等最受歡迎 🌿 家禽類：以雞、鴨、鵝、鴿肉類為主 🌿 家畜類：以牛、羊、豬肉類為主 🌿 乾貨類：以魚翅、燕窩、鮑魚、海參等南北貨為主 🌿 素菜類：包含各式當季蔬菜與豆類製品 🌿 魚類：取其「年年有餘」之吉祥含意，通常以整條供應，在主菜的最後才上桌
湯類	湯類一般有 1 或 2 道，多從大菜中選一種材料來製作，可分為清湯與羹湯；若是台式料理，則通常會安排多道湯品
點心	包含鹹點、甜點或甜湯，通常會以甜湯做為宴席的結束
水果	由於國人習慣於餐後吃點水果，有幫助消化及調整味覺的作用

第二節

西式菜單

Western Menu

西式菜單是指以歐美國家的飲食為主的菜單。法國料理在歐美餐飲文化中扮演了一個重要的地位，目前世界各國對西式菜單的認識也以法國古典菜單 (classic menu) 為主要依據。



- 目前世界各國對西式菜單的認識也以法國古典菜單 (classic menu) 為主要依據

壹、西式料理的發展

The Development of Western Cuisine

飲食是國家文化重要的一部分，凡歷史悠久的國家往往都醞釀出不同的飲食文化及烹調的藝術。在西方的飲食發展歷史中，雖各地有其不同特色，但要追溯其發源，乃源自於義大利菜。

一、義大利對法國的影響

Italian Influence on France

義大利的烹飪技術影響了整個歐洲的飲食文化，就連素有美食國之稱的法國，其烹飪技術及餐飲禮儀都源自義大利。將義大利菜發揚光大的國家莫過於法國，雖然在法皇法蘭西時代已引進義大利菜到法國，但歷史記載最顯著的影響，是義大利佛倫斯城美第西家族的凱薩琳那 (Catherina de Medici, 1519~1589)，在西元 1533 年，因政治因素被其教皇叔父 - 克理門 (Clement) 許配給後來成為亨利二世的王子 (1519~1559)。凱薩琳那因父親早逝，所以從小就跟著喜歡美食的叔父學習，漸漸的

培養出品嚐美食與餐飲禮儀的興趣；當她嫁入法國皇室後，隨行陪嫁的法國師傅，帶來義大利的飲食文化與禮儀衝擊並影響整個法國宮廷。宮廷內的貴



- 義大利美第西家族的凱薩琳那對法國的飲食文化有著顯著的影響