

《蟠桃寿宴宴席菜单设计》毕业设计（论文）

摘要

本课题将以“蟠桃寿宴”为主题，于天铭国际大酒店举办。此次寿宴将从寿宴的主题、菜单内容的设计构想以及菜肴风味的设计构想、营养的设计构想、进餐程序设计，进餐环境设计等多方面进行研究，体现出寿宴的主题。在菜肴的选择上采取“物美价廉，绿色消费”。菜肴将从色，香，味，形上体现出美感与健康。进餐环境将以红，黄为主调从而体现出寿宴的喜庆。通过菜肴的形状以及名称体现出《蟠桃寿宴》这一主题。

关键词：天铭国际大酒店 蟠桃寿宴 菜单

This topic will be "flat peach birthday" as the theme, held in Tianming Grand Hotel. The birthday the birthday theme. The design conception, design conception of menu content as well as the dish flavor nutrition. The dining process design, research on dining environment design, reflect the birthday theme. Dishes from the color, smell, taste, shape reflects the beauty and health. Dining environment will be red, yellow as the keynote to reflect the birthday celebration. The dish shape as well as the name reflects the theme of "peach birthday".

Keywords: Tianming Grand Hotel peachbirthday nutrient

目录

1. 课题背景	2
1.1 市场分析	3
2. 理念分析	5
2.2 寿宴国内现状分析	6
3. 课题定位	6
3.1 地点的选择	7
3.2 对象	7
3.3 菜单价格	8
4. 课题构想	9
4.1 主题内涵设计构想	9
4.1.1 菜单外观	9
4.1.2 菜肴内涵设计	10
4.2 进餐程序设计构想	13
4.3 进餐环境的布置	13
5. 菜肴内容的设计	13
5.1 课题完成方法	13
5.1.1 具体工作	14
5.2 菜单内容分析	15
5.2.1 重点突出	15
5.2.2 主题风格菜肴设计	16
5.3 补充菜肴设计	16
5.3.1 营养角度菜单设计	17
5.3.2 地方风味设计	18
5.3.3 菜肴风味的多样性	18

5.4 菜肴成本核算.....	19
6. 成果展示.....	22
6.1 菜单内容展示.....	22
6.2 进餐环境展示.....	25
6.3 菜单外观展示.....	26
7. 致谢.....	27
8. 参考文献.....	28

1. 课题背景

宴会，作为饮食聚会，起源于社会及宗教发展的朦胧时代，采用的是共餐共同食制，这种食制的原始形态始于人类原始社会的集体社会之中。中国宴会经历数千年的发展，形成了独具特色内涵丰富的宴会文化。如今宴席，是一种流行，是一种趋势。中国的人口日进老龄化，人生七十古来稀已经成为历史，举办寿宴宴席也成为人们生活常见的一种主题宴会，然而趋于这种形式，一场好的寿宴与菜单设计是离不开的，更是核心部分。菜品可以与蟠桃相结合，蟠桃喻意着长生不老的意思，从而菜品可以根据蟠桃的形状来制作，从菜点的形式上突出祝寿之意，同样菜肴的名称也是重要的部分，应该表现出吉祥、文雅的意义，而且要贴近主题。整个宴会菜单的设计将围绕“蟠桃”做文章，宴会设计以“寿星”为中心而展开，菜谱安排也考虑到寿星的喜爱和需要。

像这种寿宴宴会一般都采取共餐制，老年人喜欢热闹，人多，从而突出表现敬老爱幼、家庭和睦、享受天伦之乐的宴会主题。

在酒店举行寿宴已经成为越来越多人的选择，寿宴作为中国传统的庆祝聚会，蕴含着巨大的商机。寿宴产品的销售在酒店的收入中占有越来越重要的地位，酒店对寿宴产品的开发和营销也就越来越重视。

寿宴是酒店宴会中必不可少的，它的设计正是以不断满足人们物质生活与精神需求为目标，适应社会环境，满足人们的不同需求。对现有的酒店寿宴宴会设计进行不断的改进完善与发展，从而促进餐饮业的快速发展。

因此，对现有的酒店寿宴宴会设计就要进行不断地改进和完善，不断地发展，促进餐

饮业的快速发展。然而现代社会，老年人的消费观念发生了改变，消费能力也逐步提高，这些条件都为寿宴宴席的举办打下了坚实的基础。

祝寿是中华民族优秀文化折射；它既反映着中华民族的传统美德也反映着社会的文明和，是弘扬尊老爱幼传统文化，关爱老人，促进发展老龄事业健康的一项重要工作。

为了了解目前的寿宴消费状况，通过对与天铭国际大酒店同一层次的酒店进行市场分析和以调研问卷的方式调查分析常熟地区的消费者对寿宴设计的不同要求。通过这两方面的调查分析，以此为依据，确定寿宴设计的发展是必须的，确定寿宴设计的设计方向。

1.1 市场分析

市场调研分析发现举办寿宴在市场宴席中将会占有很大的比重，与此同时，我国逐渐进入老龄化时代，人们的经济实力不断增强，随着生活水平的提高，老年人的寿命逐渐延长，年龄呈现长寿化，所以举办寿宴将会成为人们关注的一大热点。这必然会给餐饮酒店行业带来了巨大的商机和盈利。

酒店承接一场寿宴既能够取得很高的经济效益，而且也能带动酒店其他部门的消费，对于酒店的品牌形象 打造具有十分重要的意义。

但是根据对天铭国际大酒店的寿宴举办情况进行调查发现：天铭国际酒店的寿宴宴在很多方面是不完善的；对寿宴的设计不是很重视；在寿宴的整体布置上都是很普通的，没有能够突出整场寿宴特色的地方，没有一个主题性；在菜单的设计方面更是没有重点，不管是在外观上，都没有达到消费者的满意。

因此，我们现在要对天铭国际大酒店针对寿宴这一方面要进行不断地改进和完善，在菜单的设计上将重点进行改进，不断地发展和完善，提高酒店寿宴的宴会收入，加强酒店的口碑，吸引更多的消费者，带动酒店的经济效益发展，促进提升酒店的品牌形象。

(1) . 调查问卷

为了进一步了解寿宴宴席在当今市场所处的状况、大众对寿宴宴席概念的理解和熟悉程度，以及何种寿宴宴席更容易吸引消费者，人们更倾向于何种形式的宴会，因此做了一份调查问卷，在常熟居民住宅区、老年活动中心、路口、公交站、石梅广场等各个人流量较多的地方发出了 100 余份调查问卷，并作出了分析。

(2) 问卷样式

1. 您来自何处？

A：常熟本地 B：外市 C：其他

2. 您知道什么是寿宴吗？

A:知道 B:不知道

3. 您参加过寿宴吗?

A:参加过 B:没有

4. 如果您举办寿宴您能够接受什么价位的宴席消费水平 (每桌)?

A: 2000 以下 B: 2000~3000 元 C: 其他

5. 您是否希望寿宴以一个主题为目的的举办方式吗?

A: 是 B: 否 C: 无所谓

6. 您的月收入为?

A: 2000~3000 元 B: 3000~4000 元

C:4000~5000 D:其他

7. 您是否愿意举办寿宴?

A、愿意 B、不愿意

8. 您会选择在哪里举办寿宴呢?

A:酒店承办 B:家庭举办

C:户外举办

9. 您认为寿宴应该采取什么形式呢?

A:中式宴席的形式 B:西式自助餐的形式

10. 在选择寿宴时首先考虑哪方面?

A: 菜品 B: 场所 C: 价格

11. 您对菜单的外观设计重视吗?

A、重视 B、不重视

12. 您的年龄是?

A: 10~20 B: 21~30 岁 C: 31~40 岁 D: 40~50 E: 50 以上

(3)、问卷调查结果

1、 A: 58% B: 24% C: 18%

2、 A: 25% B: 75%

3、 A: 53% B: 47%

4、 A: 45% B: 34% C: 21%

5、 A: 42% B: 38% C: 20%

6、 A: 32% B: 25% C:24% D:19%

7、 A: 66% B: 34%

- 8、 A: 52% B: 27% C: 21%
- 9、 A: 64% B: 36%
- 10、 A:48% B: 21% C: 31%
- 11、 A:64% B: 36%
- 12、 A: 4% B: 13% C: 30% D: 23% E: 20%

(4)、调查问卷背景

为了进一步了解常熟各界人士对于社会餐饮的认可度及自身对于饮食的要求，我们发放了 100 余份调查问卷。

(5)、调查范围

一共发放问卷 100 份，回收了 82 份，回收率 82%，其中青年 38%，中老年 62%。覆盖面较广，不同群体分布较均匀。

此次调查问卷共设计题目项，问卷的内容主要是对消费者对寿宴认知度、消费者对星级酒店的关注度、消费者对寿宴的看法作出进一步了解。

(5)、问卷调查结果

调查反应：通过此次的调查问卷了解到了，结果显示75%的被调查对象不知道寿宴的基本概念，许多人认为寿宴就是为了给老人过生日，不知道寿宴也是一种文化。

参加宴会的人群比较的广泛，不过还是集中在中老年的区间，人们对于宴会的形式，菜单，菜品等都不是怎么了解的，大多都是被动的去参加，对于宴会没有具体或者特别的想法。作为现在的老年人，有着大部分的人都希望自己能够享受一下做寿星的感觉，同样酒店忽略顾客的消费观念与消费心理，同类产品过多，无法突出形象，忽略产品的质量及服务态度

此次问卷调查也体现了大众的消费水平应在 2000 元左右，同样调查反应有 58%的为常熟本地人，因此在宴会的民俗文化方面可以以常熟地区的风俗为主，菜肴风味可以根据当地口味进行菜肴选择。

2. 理念分析

2.1 寿宴国内现状分析

现如今，随着餐饮业竞争的激烈，市场需求的多样化，在国外，一些酒店为了扩

大销售，从而采用了灵活的经营策略。根据西餐的各种类型、制作的特点、菜式，并根据不同的地点和时间进行销售，西餐企业对菜单进行筹划和设计各种各样的以促进菜系的销售。中国现代宴席受西方文化影响，正从以前的各家私办退化，演变成现在的酒店包办的情况。世界各地的风俗习惯各不相同，各自的宴席都透露着各自的民族风情。从饮食市场大局来看，寿宴这一形式势必还将继续发展成熟，酒店的寿宴宴席设计日渐成为人们关注的热点。寿宴宴席设计体现了一个民族以孝治天下的传统美德，更体现了中国古老的文明与悠久的历史，所以一场寿宴宴席设计的成功与否是美德是否成功体现的关键所在。如何将寿宴举办的更加成功，这是广大餐饮经营者、决策者不断探索的新课题。中华民族被称为礼仪之邦，祝寿是中华民族优秀文化折射；它反映着中华民族的传统美德以及社会的文明，是弘扬尊老爱幼传统文化，关爱老人，促进发展老龄事业健康的一项重要工作。

蟠桃寿宴的菜单设计的创办，对展现酒店与餐饮特色，塑造餐饮企业形象，体现企业精神有着重要作用。菜单能够反映了宴会的经营方针，原料的采购，食品的烹调用作，以及餐厅的服务，这些都是以菜单为依据的。蟠桃寿宴菜单设计有着自己的特色、针对现如今星级酒店的生意日渐萧条，为了能够为酒店带来更多的利润，酒店将以营销的手段与其他酒店竞争，而蟠桃寿宴将以三星级酒店的价格从酒店菜品，服务等达到五星级酒店的要求从而做到实惠亲民，菜单的研究可以根据客人的口味、爱好以及对本餐厅菜点的欢迎程度，从而改进菜肴和服务质量。蟠桃寿宴菜单设计将会以价格优势，菜品优势，菜单外观等多方面从而使客人对所列的美味佳肴留下深刻的印象，并可作为一种艺术品纪念，让客人对这场寿宴留下美好的回忆。

蟠桃寿宴的菜单设计最终的目的通过对成本的控制从而对原料的综合运用，原料的多样性和原料的控制，并从消费者的心里出发，从而制定具有科学性、市场适应性、效益性，并体现这场寿宴的风格和特色，同样采用营销组合这个手段，从而迎合市场需求，有利于提高本酒店的竞争能力，提高市场的占有率。

3. 课题定位

3.1 地点

此次论文的撰写主要以常熟天铭大酒店为背景。

天铭国际大酒店外观



宴会厅



天铭国际大酒店地理位于常熟海虞北路12号，2007年9月1日成为五星级旅游饭店。总投资额约3亿元人民币左右，属于江苏天铭集团，是由江苏金陵酒店管理公司进行管理。天铭国际大酒店总建筑面积38000m²，占地15000m²。由一幢主楼和一幢贵宾楼组成，客房共计316间，会议室面积1250平方米，多功能会议厅5个，宴会包间30多个，餐位1000多个，可提供中、西、日式各种不同风格的特色餐饮。并有英派司健身会所、游泳馆、上海滩KTV会所、天铭樱花足道、温泉会所、有氧教室、瑜伽房、克缇女子美容会所等多种设施。天铭国际大酒店荣获多种荣誉以及称号例如“团体优胜奖”、“中餐宴会摆台优胜奖”、同样在中国旅游杂志社主办的行业峰会上被选中国百强酒店、荣膺“中国百强酒店金钻奖”。2010年，又荣获“2009-2010中国最佳商务酒店”称号。

常熟金陵天铭国际大酒店位于常熟行政金融中心，是一家高星级豪华商务型酒店，毗邻以沃尔玛为中心的商业区。距离沙家浜等名胜古迹都非常相近均一步之遥。天铭国际大酒店由金陵酒店管理公司管理，将客房、中西日式餐厅、健身、会议、娱乐等于一体，将是您接待商务贵客、举行会议研讨、体验人文浓情、感受古城新韵的最佳选择。

常熟金陵天铭国际大酒店的中、西、日式餐厅，特邀名厨主理，中餐以粤菜、上海本帮菜为主，以常熟地方菜为辅。英派斯健身俱乐部配有先进顶级健身设备，室内游泳池。入住商务楼层的宾客可免费使用酒店顶层的星空酒廊，并享“金陵”管家式体贴入微的服务。

常熟市，简称虞，因“土壤膏沃，岁无水旱之灾”得名“常熟”，属于苏州行政代管，是吴文化发祥地之一，是中国历史文化名城、中国优秀旅游城市、国际花园城市。常熟人文荟萃，虞山琴派创始人严天池、吴文化始祖仲雍、明末清初八大才女柳如是、画圣王翬、清初文坛领袖钱谦益等一批伟大的政治家、文学家、艺术家就生活在常熟大地，谱写了常熟历史千古流芳的华美篇章。

3.2 对象

寿宴消费面对的是各个消费群体，参加寿宴的消费者包含了老年人、中年人、青年人、儿童。当然在整体参加婚宴的消费者中中老年人和青年人是占多数的，所以，寿宴菜单设计主要针对的就是中老年和青年消费者。

3.3 菜单价格

常熟天铭国际大酒店是一家五星级的酒店，属于高档，根据酒店的收入情况和档次，决定了它的消费水平在高等左右。而根据我曾经在常熟调查的消费水平来看，因为它是一家五星级酒店，它的销售综合毛利率为 55% 以上，所以在制定菜单价格的时候，可以根据 55% 以上的毛利率来计算。然而为了突出本次宴会的创新点以“三星级酒店费用，享受五星级的待遇”所以此次宴会的销售综合毛利率为 50%。通过含有几乎相同菜肴的菜单价格与常熟地区同一层次的酒店进行寿宴价格的对比，决定菜单价格。

酒店价格分析表四

酒店名称	星级	价格 1	价格 2	价格 3
常熟天铭国际大酒店	五星	2488	3288	3688
常熟大酒店	四星	1688	2288	2688
时风国际	四星	2288	2888	3288
金海华酒店	四星	1988	2688	2998

根据表格可以得出：常熟天铭国际大酒店的菜单价格较高，不太易被众人接受，因此为了带动酒店的经济，提高酒店的生意，同时为了体现出我们的亮点“三星级的价格，五星级的服务”故将菜单定位在 2000 元左右，酒店的销售毛利额为 50% 左右。将寿宴宴产

品定为物美价廉，可以吸引更多的普通消费群体光顾。

3.4 消费者心理

俗话说的好，留人要留心。这里所说的“心”。是一种感情的沟通，顾客对一家酒店有了感情，自然就会经常光顾，也就是我们所说的回头客。因此我们一定要对顾客的消费心理做出研究，这样才能留住顾客，怎样才能留住顾客呢？我们应该做好以下工作：

- 1)、研究顾客的需求
- 2)、了解顾客愿意付出的成本
- 3)、加强与顾客的沟通
- 4)、提供个性化服务
- 5)、追求超越顾客期望
- 6)、适当奖励顾客
- 7)、注意创新工作

4. 课题构想

4.1 主题内涵设计构想

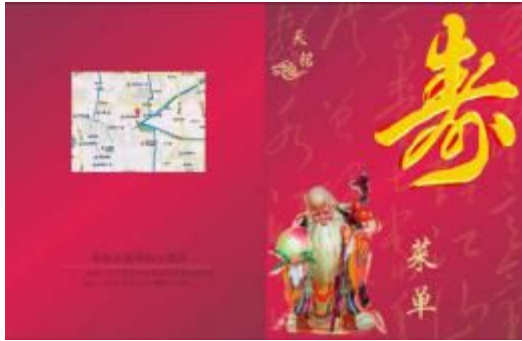
4.1.1 菜单外观

菜单的外观就像人的外貌给人最直观的感受，菜单给人的第一印象非常重要，尤其是封面和封底，在我的菜单版式设计中，因为是寿宴所以要显得喜庆，因此封面封底的设计主要以红色为主题背景，在沉稳、大方的基础上，同时又不失喜庆。在菜单的封面设计上，会选取蟠桃的图案，并出现“寿”这个字更加直观的体现此次宴会的主题——《蟠桃寿宴》

在菜单封底的设计上，我会运用常熟天铭国际大酒店的地图，一方面可以突出酒店的形象，另一方面又能为酒店做出很强的商业广告。封底还将添加酒店的地址和联系方式，以便于新老客户的选择与联系。

菜单的外观字体采用的是黄色字体，黄色一般给人的感觉是豪华和高贵，当然应用黄色也是为了与整体外观设计相配。

菜单封底只是在封面的基础上有所改动，整体色调还是与封面一样的。



1) 菜单的重要性

- (1) 是传递信息的重要工具，反映经营策略。
- (2) 决定着餐厅的设备，用具的购置和装修风格。
- (3) 决定着餐厅人员的配备选择，决定对服务品质的要求。
- (4) 决定食品原料采购的品种，数量以及库存要求。
- (5) 决定餐饮企业是否满足顾客需求
- (6) 决定餐饮企业的运营成本，直接影响经济效益。
- (7) 菜单是艺术品又是宣传品。

2) 菜单设计原则

- (1) 以顾客需要为导向的原则
 - a. 要了解顾客对宴会菜品的目标期望
 - b. 要了解顾客的饮食习惯、喜好及禁忌
 - c. 要适应饮食潮流的变化
- (2) 服务宴会主题的原则
- (3) 以价格定档次的原则
- (4) 数量与质量相统一的原则
 - a. 根据宴会类型确定数量
 - b. 根据出席宴会的对象确定数量
 - c. 根据顾客提出的需要确定数量
- (5) 膳食平衡的原则

4.1.2 菜肴内涵设计（形、意）

菜品是宴会的重要组成部分，因此对菜点的设计必须科学合理。菜点的设计是指对组成一次宴会的菜点的整体设计和具体每道菜的设计，而不是将一些单个菜肴、点心随意拼

凑成宴会套餐。宴会菜肴设计涉及内容很广泛，需要考虑的因素也很多，但其核心就是以顾客的需求位为中心，突出宴会主题。

“蟠桃寿宴” 宴席中菜品的原料品选择要丰富多样，格调要高雅，切合主题。菜品吃起来方便、雅观，简单而不简约，具有很强的观赏和食用价值。宴席人员的特点与需求方面看。宴席菜单中涉列菜品多样，寓意祥瑞。其次，从菜肴的结构与数量方面考虑，采用四段式，五大类别结构，荤素搭配合理，冷、热、汤、点心、水果一应俱全。要从色、香、味、形、营养上给人以美的享受。菜肴名称要与主题相符合，就要在菜肴名称上进行创新，可以联想一些吉祥语，根据菜肴名称的谐音、菜肴的原料构成、菜肴的造型等等，给菜肴重新取名。比如“福如东海、“年年有余”、“百子千孙”等等一些喜庆的名称作为菜名。

4.2 进餐程序设计构想

金碧辉煌的大堂，中央铺设红色地毯，餐桌上铺着红色的台布，中间摆放葱绿鲜艳的美丽植物，大厅周围张灯结彩，红红的灯笼点缀在其间，显示寿堂的喜庆热烈气氛。墙壁上贴着大幅寿字图案，或者大型松柏、仙鹤祝寿图，突出了环境的主题，热烈且美观。图画旁边配一副以“福如东海，寿比南山”为内容的寿联，寿联簇拥着一个大大的红色“寿”字。“寿”字下有两张寿星椅，墙壁可以搭配一些彩色的气球，显示放飞希望、放飞美好的寓意。

4.3 进餐环境的布置

环境布置是整个宴会布置的框架，衬托着整个宴会的气氛，总的要求是协调、大方。对厅堂要精心设计，妥善安排，使宾客有清新、舒适和美的感觉。

5. 菜肴内容的设计构想

本次课题要想取得圆满的撰写结果，需要做大量的工作。

5.1.1 课题的完成方法

第一部分是对理论和基础知识的研究，具体内容包括：通过图书馆、书店、网络参考等进行参考文献的查阅，还可以通过同学和老师的帮助，搜集资料，以便利于撰写。

第二部分是根据前期的资料搜集，针对本人的设计构思，进行务实和有目的的资料搜索整理以及规划，确定论文课题，进行针对性的文献搜索和应用。

第三部分为设计实施阶段，通过具体的工作来展示。

5.1.2 具体工作

1. 文献查阅

借助于学校图书馆以及网络资源进行文献查阅，不足的部分可以借助于同学、老师的帮助。

针对本人的设计构思，进行务实和有目的的资料搜索整理以及规划，进行针对性的文献搜索以及文献参考和应用。

首先需要确定课题，对课题有深入全面的了解，针对性的进行文件检索。要了解餐饮发展趋势和消费趋势以及市场竞争情况，了解宴会设计的发展需求，了解消费者的心理需求，了解所写酒店的实际情况，了解标准菜单的制作流程和设计要求，了解各种菜品的季节性和区域性以及营养价值。将理论运用到实践中，将人类饮食文化、餐饮管理、服务理念、就餐环境、地方风俗特色有机的结合起来。

5.2. 菜单内容分析

通过本次寿宴设计的一系列设计过程，根据常熟天铭国际大酒店现有的寿宴设计进行改进与创新，设计出一套更加能够突出常熟天铭国际大酒店的特色，提高酒店形象与知名度的寿宴设计标准菜单。

对于酒店经营管理中要研究的永恒话题就是酒店餐饮成本控制，我国酒店餐饮企业成本管理的关键就是加强对成本的控制，就整个中国酒店业现状来而言，降低成本，促进我国酒店餐饮企业整体经济效益带动酒店的发展，只有这样才能在当今这个日趋激烈的市场竞争中立于不败之地。

5.2.1 重点突出

在设计此宴会菜品时，在明确宴会的主题的同时，宴会菜品中的大菜很重要，那大菜之中的头彩又是重中之重了，烹饪原料要、制作工艺与菜品要求要特别讲究，如“洪福齐天（鲍鱼合烹海参）”。而其他菜品则需要围绕头菜规格来组合，其中心还是要突出此设计的宴会主题。

寓意祥瑞

蟠桃寿宴图宴在菜品的设计上则要求菜名具有一定的寓意。以突出宴会主题思想。如“松子玉米”从形态特征，可命名为“金玉满堂”；“清蒸多宝鱼”则以“鱼”字为要点可取名为“年年有鱼”。菜肴名字要符合宴会的主题，还要起到美观，好记，简洁明了的效果，又符合寿宴的主题

5.2.2 主题风格要求的菜肴设计

本论文是蟠桃寿宴菜单设计，因此菜肴的设计上必然与主题相呼应。寿宴，人们首先会想到的便是给老人过寿的，喜庆热闹。所以，我们在菜肴的选择上也会与主题相呼应。为了体现我们的“绿色生活”我们选用清爽的蔬菜和水果，直接拌匀成蔬菜沙拉。同样我

们可以将红枣、山药这些温补的食材做成糕点，把造型设计成寿桃形，这些都更加直观的体现出主题。

5.2.3 体现档次要求的菜肴设计

菜单的档次决定了整个宴席的档次。3000 元以上的显得奢华浪费，1000 元的宴席只能吃到一些家常菜，而寿宴是给老人举办的，自然不能太过简陋也不能太过奢华，我们提倡绿色生活，理性消费，寿宴中常备的鸡、鱼、虾、蔬菜这些必要的都会有的有的，但是想要再上一个档次，就需要准备一些稍微高档食材，如鲍鱼、虫草、等。

主要菜点表 5-1

反映主题的菜肴	寿桃包、蔬菜沙拉、海参全家福、山药寿桃
必点菜肴	清蒸多宝鱼、松子玉米、煲童子鸡、长寿面
体现档次的菜肴	鲍鱼合烹海参、海鲜拼盘

主要菜点性质 5-2

水产	肉类	家禽	蔬果	谷类
凉拌海蜇丝	凉拌牛肉	煲童子鸡	糯米藕片	寿桃包
海鲜拼盘		鹅掌鸽蛋	油焖冬菇	松子玉米
鲍鱼合烹海参			蔬菜沙拉	长寿面
海参全家福			山药寿桃	蒸五谷
清蒸多宝鱼				

初稿5-3

类别	菜肴名称	
冷菜	凉拌海蜇丝	凉拌牛肉
	海鲜拼盘	蔬菜沙拉
	山药寿桃	糯米藕片
热菜	鲍鱼合烹海参	煲童子鸡
	海参全家福	鹅掌鸽蛋
	清蒸多宝鱼	蒸五谷
主食	长寿面	
点心	寿桃包	

5.3 补充菜肴的设计

5.3.1 营养角度菜单设计

宴会菜点营养设计的依据

1. 宴会食品原料应多样性

如今的社会，人类的食物是各种各样的，然而各种食物所含有的营养成分不完全相同。只有母乳其它任何一种天然食物都不能提供人体所需的全部营养，膳食的平衡必须由多种食物组成，这样才能满足人体各种营养需要，从而达到合理营养、促进健康的目的。因而提倡宴会原料应广泛多样。通常食物原料包括以下五大类：动物性食物、豆类及其制品、蔬菜水果类、谷类及薯类、纯热能食物。目前的宴会食物要注意控制动物性食物的比例及减少烹调时用量，增加蔬菜、菌类、水果、粗粮、奶类、豆类或其制品的搭配，以达到菜肴营养的互补，提高营养素的利用率。谷类和杂粮是点心的重要原料，应综合运用到宴会食品中去。

2. 宴会食品酸碱应平衡

事实上，原料多样不一定会使食物酸碱比例平衡，人体的血液是弱碱性的，吃进去的食物酸碱比例应为1:4，吃会才会感觉到舒服。鸡、鸭、鱼、肉、蛋、啤酒等都是酸性食物。豆制品、水果、蔬菜、菌类、茶叶等都是碱性食物。而一般宴会上的食品是以酸性食物居多。人体血液偏酸性，就会得高血脂症、高血压、肥胖症、糖尿病、胆石症、癌症等文明病和富贵病。所以我们在设计宴会菜点时应牢牢记住掌握：使菜肴尽量保持酸碱平衡，这种平衡不是凭经验、凭感觉，而是凭科学。

3. 宴会菜品的数量要适当，使营养不过剩

传统宴会讲究形式隆重，菜肴多样，脂肪和蛋白质含量过高，营养过剩，就餐时间增长，既伤胃肠，又不符合现代饮食要求。人们体内需要食物的营养及热能是定量的。因此，应提倡根据就餐人数实际需要来设计宴会食品，合理地、科学地设计安排，从而使宴会食品的组合与数量符合人体营养需求。

4. 控制宴会食品的脂肪含量

目前宴会的突出问题就是脂肪食物含量高是，除了动物原料所含脂肪较高外，烹调用油也会使脂肪含量增高，而烹调用油量过多又是烹饪技术造成的。因此，宴会食品脂肪含量一方面在烹调时加以控制，另一方面在设计宴会菜点时，应注意蒸菜、烧菜、煮菜、烩菜等的应用，因为这些菜肴所需烹调用油相对较少。

5.3.2 地方风味设计构想

在我们中国历史上，各个地方的独特的烹饪技艺和饮食风格，从而使得中国饮食文化极具区域性，菜系的形成就是中国饮食文化区域性的表现，不同地区饮食文化其形成和发展的积淀过程。

为什么会形成饮食文化的区域性，原因是因为受到不同地区的自然条件、生活习惯、不同的经济发展状况和不同文化积淀的影响形成的。其中最为显著的影响就是当地自然条件所影响下烹饪食材的选择，因为南方气候条件湿润温和，烹饪食材相当多样，因此这也是为当地菜肴品种的发展带来了较好的发展契机。根据常熟人群的整体风味，常熟地处苏南属于苏州，比较喜欢苏帮菜，应该选择咸香偏甜的口味为主，使其风味更加明显。

5.3.3 菜肴的风味多样性

寿宴设计中，菜单的外观设计、内容设计构想都有了，除了这些，还要有菜肴风味的多样性构想。菜肴风味的构想可以从菜肴的色、味、形等几个方面去体现主题“蟠桃寿宴”。

1. 色

“观人先观面，看菜先看色”。中国烹饪讲究色、香、味、形、器、意六大要素，色彩排在第一位，可见其重要性。色彩为人类提供了饮食经验的第一要素。为了让食用者产生对菜肴的联想，自然而然的口味大增，然而良好的色彩搭配，会给人以视觉上的冲击。因此，每桌菜肴所安排的色彩要协调，菜品与菜品之间的色彩要各有不同。这样的安排不仅能够增加食用者的食欲，更能带来色彩上的“冲浪”。

人类崇尚来自大自然的新鲜色彩，而艳丽光亮的色彩体现了食物的新鲜程度。一切食物的新鲜色彩，都是食物本质风味的最为真实的反映，是人对食物风味第一层次的感觉^[5]。

例如红色给人以温暖和喜庆的感觉，这样的材料可以应用在寿宴中；而黄色是高贵和豪华的象征，炸制食品以及一些水果等等都可以烘托寿宴的热闹气氛；绿色的蔬菜和水果很容易让人想到青翠欲滴的感觉，在色彩上就直接挑起了食客的食欲。

2. 味

本次寿宴设计地点是常熟天铭国际大酒店，针对的是常熟地区的消费者，因此要根据常熟地区的风味进行设计。

天铭国际大酒店主要经营以粤菜为主，与苏帮菜和传统地方特色菜相互结合。

风味注重质和味，口味比较清淡，味道偏甜，力求清中求鲜、淡中求美。

3. 形

在菜肴的造型上体现寿宴的主题，特别介绍一道菜：



寿比南山：寿桃包，或称寿桃，是莲茸包的一种，通常是白色包身，在其顶部表面表面染上粉红点或浅粉红色，中间占半长度有微微直纹，包身一边尖细，以模仿桃的形状，用于寿宴。可以很直接的从形表现出此次宴会的主题——《蟠桃寿宴》

通过色、味、形、质这几个方面的统一结合，设计菜肴，将在菜肴的整体搭配上更加完美，更加通过菜肴风味体现“蟠桃寿宴”这一主题。

风味分析初表5-4

菜名	糯米藕片	凉拌牛肉	凉拌海蜇丝	油焖冬菇	蔬菜沙拉	山药寿桃	海参全家福	清炒河虾
风味	香甜	五香	爽口	香浓	清淡爽口	香浓	咸、鲜	清爽、鲜
烹调手法	蜜汁	拌	拌	闷	拌	蒸	煨	炒

菜名	清蒸多宝鱼	鹅掌鸽蛋	云片鹿角菜	鲍鱼合烹海参	蒸五谷	煲童子鸡	油炸茄子
风味	鲜嫩	咸、鲜	咸、香	鲜，味美	清新、自然	鸡汤鲜美	脆爽
烹调手法	蒸	酱	蒸	红烧	蒸	煲	炸

菜名	松子玉米	佛跳墙	长寿面	冬瓜虫草	汤圆	寿桃包	水果拼盘
风味	爽口	肉质鲜	面滑，爽	汤鲜、味	有弹性	形好、味	清淡

		嫩	口	美		美	
烹调 手法	炒	煨	煮	煲	煮	蒸	

菜肴的量 5-5

冷菜	热菜	主食	汤品	寿点	水果
8	14	1	1	2	1

菜肴物料分析表 5-6

类型	菜肴名称	主料/克	辅料/克	总量/克
冷菜	招财进宝（糯米藕片）	75	28	103
	步步高升（凉拌牛肉）	80	20	100
	福如东海（凉拌海蜇丝）	100	35	135
	松鹤延年（油焖冬菇）	160	50	210
	蔬菜色拉	115	10	125
	四海同庆（海鲜拼盘）	290	5	295
	五子献寿（五种坚果）	48	10	58
	百子千孙（荔枝肉）	198	10	208
	山药寿桃	100	5	105
热菜	长生不老（清炒河虾）	250	30	280
	全家福（海参全家福）	210	45	255
	富贵有余（清蒸多宝鱼）	600	21	621
	花开富贵（鹅掌鸽蛋）	175	35	210
	儿孙满堂（云片鹿角菜）	350	75	425
	龙凤呈祥（花生猪手煲）	600	50	650
	洪福齐天（鲍鱼合烹海参）	150	25	175
	吉庆满堂（蒸五谷）	130	5	135
	返老还童（煲童子鸡）	200	35	235
	金光灿烂（油炸番茄）	195	23	218
	金玉满堂（松子玉米）	185	25	210

	佛跳墙	320	200	520
主食	福寿绵长（长寿面）	200	20	220
汤类	甘泉玉液（冬瓜虫草花）	100	30	130
点心	团团圆圆（汤圆）	200	20	220
	寿比南山（寿桃包）	340	45	385
水果	硕果累累（水果拼盘）	180	20	200

8个冷菜的总质量是1339克；14个热菜，总质量为3943克，汤品、点心、主食、水果的总质量为805克，每桌的菜品总量为6087克，平均每桌10个人，则每个人的量为608.7克，符合人体所需的数量和能量。

5.4 成本核算：

计算出每道菜肴的成本，得出初步的菜肴售价，在加收调料成本及燃料成本的基础上进一步得出整体的价格。

销售价=成本/1-毛利率

毛利率=毛利/售价

成本率+毛利率=1

成本率=原材料成本/售价

(1) 招财进宝成本核算 5-7

招财进宝	量(克)	单价(元/500克)	成本(元)	售价(元)
主料	75	5.5	14.91	38
辅料	28	3.8	0.76	

(2) 四海同庆成本核算 5-8

四海同庆	量(克)	单价(元/500克)	成本(元)	售价(元)
主料	290	170	51	148
辅料	5	5	2	

(3) 菜肴实际售价表 5-9

类型	菜肴名称	实际售价(元)
----	------	---------

冷菜	招财进宝（糖醋藕片）	36
	步步高升（凉拌牛肉）	60
	福如东海（凉拌海蜇丝）	48
	松鹤延年（油焖冬菇）	58
	蔬菜色拉	38
	四海同庆（海鲜拼盘）	148
	五子献寿（五种坚果）	58
	百子千孙（荔枝肉）	66
	山药寿桃	48
热菜	长生不老（清炒河虾）	88
	全家福（海参全家福）	168
	富贵有余（清蒸多宝鱼）	96
	花开富贵（鹅掌鸽蛋）	128
	儿孙满堂（云片鹿角菜）	62
	龙凤呈祥（花生猪手煲）	166
	洪福齐天（鲍鱼合烹海参）	228
	吉庆满堂（蒸五谷）	48
	返老还童（煲童子鸡）	118
	金光灿烂（油炸番茄）	46
	金玉满堂（松子玉米）	46
	佛跳墙	128
主食	福寿绵长（长寿面）	38
汤类	甘泉玉液（冬瓜虫草花）	78
点心	团团圆圆（汤圆）	38
	寿比南山（寿桃包）	38
水果	硕果累累（赠送） （水果拼盘）	0
总计		2074

通过计算大概价格在 2000 元多点，另外还会有一些弹性的空间等，最终我们将价格定为 2188 元。

定稿 5-10

类型	菜肴名称	
冷菜	糖醋藕片	蔬菜色拉
	凉拌牛肉	海鲜拼盘
	凉拌海蜇丝	五种坚果
	油焖冬菇	荔枝肉
	山药寿桃	
	清炒河虾	鲍鱼合烹海参
	海参全家福	蒸五谷

热菜	清蒸多宝鱼	煲童子鸡
	鹅掌鸽蛋	油炸番茄
	云片鹿角菜	松子玉米
	花生猪手煲	佛跳墙
主食	长寿面	
汤类	冬瓜虫草花	
点心	汤圆	
	寿桃包	
水果	(赠送) 水果拼盘	

菜单寓名 5-11

类型	菜肴名称	
冷菜	招财进宝 (糖醋藕片)	四海同庆 (海鲜拼盘)
	步步高升 (凉拌牛肉)	五子献寿 (五种坚果)
	福如东海 (凉拌海蜇丝)	百子千孙 (荔枝肉)
	松鹤延年 (油焖冬菇)	寿公送寿 (山药寿桃)
	蔬菜色拉	
热菜	长生不老 (清炒河虾)	洪福齐天 (鲍鱼合烹海参)
	全家福 (海参全家福)	吉庆满堂 (蒸五谷)
	富贵有余 (清蒸多宝鱼)	返老还童 (煲童子鸡)
	花开富贵 (鹅掌鸽蛋)	金光灿烂 (油炸番茄)
	儿孙满堂 (云片鹿角菜)	金玉满堂 (松子玉米)
	龙凤呈祥 (花生猪手煲)	佛跳墙
主食	福寿绵长 (长寿面)	
汤类	甘泉玉液 (冬瓜虫草花)	
点心	团团圆圆 (汤圆)	
	寿比南山 (寿桃包)	
水果	硕果累累 (赠送) (水果拼盘)	
总计		

6. 成果展示

6.1 菜单内容展示

五子献寿



招财进宝(糯米藕片)



主料：藕、糯米

辅料：绵白糖、糖桂花卤、蜂蜜、玫瑰酱、红曲水、荷叶、精炼油、猪板油、熟猪油

风味特色：糖藕黏糯，甜香扑鼻，色泽红亮、透明

福如东海（凉拌海蜇丝丝）



主料：海蜇丝

辅料：姜、冬笋、熟鸡肉、鲜虾、火腿

松鹤延年（油焖冬菇）



主料：油焖冬菇、黄瓜、酱口条、紫菜蛋卷

辅料：腌胡萝卜、白蛋糕、菜松、樱桃等

寿公送桃（山药寿桃）



主料：山药

蔬菜沙拉



主料：柠檬、黄瓜、荷兰豆、芥孢子甘蓝、胡萝卜、生菜、

辅料：奶酪、色拉酱

风味特色：清甜爽口

四海同庆（海鲜拼盘）



主料：吉品鲍鱼、小青龙、蟹、田螺。

辅料：香葱、生姜丝、蒜末

吉庆满堂（蒸五谷）



主料：玉米、荸荠、金瓜、山芋、荷兰豆

辅料：白糖

风味特色：色泽鲜艳，香味淡雅，形态整齐

洪福齐天（鲍鱼合烹海参）



主料：鲍鱼、海参

辅料：白灵菇

风味特色：造型别致，形态逼真，口感爽滑细腻

全家福（海参全家福）



主料：海参、虾仁、鱼肚、墨鱼、鸡胸脯肉、猪肚、鸭肫、冬笋、鲜香菇、滑子菇

辅料：豌豆、干白果、青蒜、大葱、植物油、鸡蛋清、淀粉、酱油、盐、味精、胡椒粉、料酒、白砂糖、姜、大蒜

特点：用料丰富，口味浓厚

富贵有余（清蒸多宝鱼）



主料：鲜活多宝鱼一条

辅料：葱一根、姜一块、红椒丝

风味特色：鱼头完整，肉嫩如豆腐，汤汁鲜淳之极，细品尚有椒、姜之味，故而香纯肥腴。

金光灿烂（油炸番茄）



主料：番茄、虾仁、猪瘦肉

辅料：鸡蛋、发酵粉、干面粉、食碱水、绍酒、酱油、味精、白糖、花椒、精盐、麻油、水淀粉、葱姜汁、干淀粉、熟花生油

风味特色：菜色呈金黄，外壳香酥，内馅鲜嫩，蘸料甜酸，味香淡雅

花开富贵（鹅掌鸽蛋）



主料：熟鹅掌、鸽蛋

辅料：虾茸、鸡蛋清、干淀粉、菠菜头、绍酒、精盐、上清汤、姜葱汁、熟火腿

风味特色：形式高雅而华贵，寓意贴切，汤醇菜美

儿孙满堂（云片鹿角菜）



主料：鹿角菜 150 克 火腿 100 克 玉兰片 100 克

辅料：黄瓜 50 克 绿豆 25 克

返老还童（煲童子鸡）



主料：童子鸡 200 克。

辅料：桂圆肉 30 克，枸杞适量。

风味特色：色泽分明，香气浓郁，造型美观，质地鲜嫩。

金玉满堂（松子玉米）



主料：玉米粒、青豆、胡萝卜、泡开香菇、素虾仁

辅料：精盐、味素、香油

特点：可用于脾肺气虚、肺燥咳嗽、皮肤干燥、大便干结

甘泉玉液（冬瓜虫草花）



主料：虫草花 30 克，冬瓜 100 克。

辅料：小葱数量。

风味特色：色彩分明，清新淡雅，口感细腻。

寿比南山（寿桃包）



主料：面粉、酵母糖、泡打粉、水

辅料：豆沙馅、黄桃丁、白糖。

特点：色泽明亮，形似寿桃，松软甜香。

团团圆圆（汤圆）



主料：糯米面粉

辅料

特点：质感细嫩，入口软糯爽滑，甜香可口。



百子千孙（荔枝肉）



福寿绵长（长寿面）



佛跳墙



硕果累累（水果拼盘）

6.2 进餐环境展示



6.3 菜单外观展示



寿宴

招财进宝(碧螺藕片)
主料:藕、糯米

福如东海(干丝)
主料:豆腐干
辅料:海带、春笋、熟鸡肉、胡萝卜、火腿

步步高升(酒蒸豆腐)
主料:豆腐、日本豆腐、胡萝卜
辅料:松子、白芝麻、炒糖粉、熟芝麻、红椒

高菜炒肉
主料:榨菜、猪肉、胡萝卜、熟笋片、生菜
辅料:熟油、炒盐

寿宴

四海同庆(海鲜拼盘)
主料:鲜贝、小青龙、蟹、海螺
辅料:洋葱、姜丝、葱末

什锦豆腐(海鲜豆腐)
主料:北豆腐、火腿、鲜口冬、韭菜、香菇
辅料:海米、干贝、葱、姜、糖、胡椒粉

五子献寿(吉祥果盘)
主料:腰果、杏仁、开心果、花生米、碧螺春

百子千孙(神仙过堂海鲜)
主料:鲜鱼、海参
辅料:白贝粉

寿宴

吉庆满堂(燕五香)

龙凤展翅(碧螺鸡块)

全家福(海鲜豆腐)
主料:海菜、虾仁、鲜贝、香菇等
辅料:海盐、干贝、春笋、鸡蛋清等

翡翠百合(清蒸鲜鱼)
主料:鲜鱼
辅料:葱、姜、红椒粒

花开富贵(碧螺拼盘)
主料:碧螺春、熟芝麻
辅料:熟油、鸡蛋清、干淀粉、葱姜末、熟火腿等

寿宴

罗汉大会

(黄金子鸡) 返老还童

金玉满堂(松子玉米)
主料:玉米粒、青豆、胡萝卜、油炸鲜鱼、虾仁
辅料:熟油、味素、香油

翡翠鸡
主料:净老母鸡、洋葱、胡萝卜、葱、姜、蒜、熟芝麻、熟花生米等
辅料:无盐酱油、熟油、葱姜末、熟芝麻等

紫茸拼盘(锦绣鲜蔬)
主料:紫菜、虾仁、蟹肉、海菜
辅料:鸡蛋清、干淀粉、高汤等



八、参考文献

- | | | |
|------------------------|-----------------|---------|
| [1] 周妙林主编《菜单与宴席设计》 | 旅游教育出版社 | 2005年9月 |
| [2] 陈金标主编《宴会设计》 | 中国轻工业出版社 | 2002年6月 |
| [3] 陈放主编《餐饮营销》 | 蓝天出版社 | 2005年5月 |
| [4] 尼尔,沃恩主编《饭店营销学》 | 中国旅游出版社 | 2001年1月 |
| [5] 伍福生主编《宴会策划指南》 | 中山大学出版社 | 2005年5月 |
| [6] 陈光新主编《中国筵席宴会大典》 | 青岛出版社 | 1995年3月 |
| [7] 丁应林主编《宴会设计管理》 | 中国纺织出版社 | 2008年4月 |
| [8] 周妙林主编《宴会设计与运作管理》 | 东南大学出版社 | 2009年6月 |
| [9] 吴少雄、殷建忠《营养学》 | 中国质检出版社 | 2012年3月 |
| [10] 陈炳卿, 孙长颢主编《营养与健康》 | 北京:化学工业出版社 | 2004年3月 |
| [11] 王德胜主编《美学原理》 | 北京高等教育出版社 | 2012年4月 |
| [12] 丁应林《宴会设计与管理》 | 中国纺织出版社 | 2008年5月 |
| [13] 赵慧时《论菜单设计与分析》 | 中国烹饪 1995 (第二期) | |
| [14] 崔桂友主编《烹饪原料学》 | 中国轻工业出版社 | 2001年4月 |
| [15] 方爱平主编《宴会设计与管理》 | 武汉大学出版社 | 1999年3月 |
| [16] 黄文波主编《餐饮业营销成本控制》 | 天津:南开大学出版社 | 2004年5月 |
| [17] 邢颖主编《餐饮经济学导论》 | 北京高等教育出版社 | 2004年7月 |

- [18]陆明主编《餐饮市场营销》 中国物资出版社 2011年6月
- [19]施涵蕴主编《菜单计划与设计》 辽宁科学技术出版社 1996年11月
- [20]周忠民主编《饮食消费心理学》 中国轻工业出版社 2000年6月
- [21].张蕾、张新建著《我国餐饮业发展现状及趋势》，市场研究，2009年7月；
- [22].苏志平著《现代餐饮营销的十个方向》，职场管理
- [23].徐永杰著《小议酒店餐饮成本控制存在的问题与对策》，中州国际集团；