



# RESTAURANT SERVICE

레스토랑 서비스

*Chapter* **11**

정식메뉴의 순서



## 1. 메뉴의 역할



# 이 1절 메뉴의 역할

## 1) 메뉴형태에 의한 분류

### (1) 정식메뉴(Table d'hote menu)

정식메뉴(Table d'hote menu)는 코스요리의 식사로 구성

### (2) 일품요리 메뉴(à la carte Menu)

식당에서 판매되는 모든 일품요리로 애피타이저(Appetizer), 수프(Soup), 샐러드(Salad), 생선요리(Fish), 육류요리(Meat), 후식(Dessert), 커피(Coffee) 등으로 구분

### (3) 콤비네이션 메뉴(Combination menu)

요즘 식당들이 많이 선호하는 메뉴로 정식메뉴(Table d'hote menu)와 일품요리(A la carte menu)의 장점만을 혼합한 메뉴이다.

### (4) 특별메뉴(Special menu)

특별메뉴는 식당의 전략메뉴라고 할 수 있으며 매일 시장에 나오는 특별재료를 구입한 다음 주방장의 기술로 요리하여 고객의 식욕을 자극할 수 있는 메뉴

## 2) 메뉴 제공 주품목에 의한 분류

### (1) 양식당(Western style restaurant)

#### ① 이태리식당(Italian restaurant)



Spaghetti with sauce bolognese



Caprese salad



Pizza



Bruschetta

# 이 1절 메뉴의 역할

## 2) 메뉴 제공 주품목에 의한 분류

(1) 양식당(Western style restaurant)

② 프렌치식당(French restaurant)



# 이 1절 메뉴의 역할

## 2) 메뉴 제공 주품목에 의한 분류

### (2) 동양식 식당(Oriental style restaurant)

#### ① 중국식당(Chinese style restaurant)

독특한 개성을 지니고 발전해 온각 지방의 요리는 북경요리(北京料理), 남경요리(南京料理), 광둥요리(廣東料理), 사천요리(四川料理) 등으로 분류한다. 대부분의 중식당은 광둥요리를 기본으로 사천요리, 북경요리를 조합해 제공하고 있다.

#### 중국요리의 특징

- ㉠ 재료 선택이 자유롭고 광범위하다
- ㉡ 맛이 다양하고 광범위하다
- ㉢ 조리기구는 간단하고 사용이 용이하다
- ㉣ 조리법이 다양하다
- ㉤ 기름을 합리적으로 많이 사용한다
- ㉥ 외양이 풍요롭고 화려하다

# 이 1절 메뉴의 역할

## 2) 메뉴 제공 주품목에 의한 분류

(2) 동양식 식당(Oriental style restaurant)

② 일본식당(Japanese style restaurant)

일본의 지형은 북동에서 남서로 길게 뻗어 있어 기후의 변화가 많으며 사계절에 생산되는 재료가 다양하고, 사면이 바다로 둘러싸여 있어 해산물이 풍부하다.



# 이 1절 메뉴의 역할

## 2) 메뉴 제공 주품목에 의한 분류

(2) 동양식 식당(Oriental style restaurant)

③ 한국식당(Korean style restaurant)

우리나라는 사계절의 구분이 뚜렷하고, 기후의 지역적인 차이가 있어 각 지방마다 다양한 산물이 생산되어 자연스럽게 지역적 특성을 살린 음식들이 잘 발달되어 왔다.

### 한국 음식의 특징 세 가지

1) 조리상의 특징

- ① 주식과 부식이 분리되어 발달하였다.
- ② 곡물 조리법이 발달하였다.
- ③ 음식의 간을 중히 여긴다.
- ④ 조미료와 향신료의 이용이 섬세하다.
- ⑤ 약식동원(藥食同源)의 조리법이 우수하다.

## 2) 메뉴 제공 주품목에 의한 분류

(2) 동양식 식당(Oriental style restaurant)

③ 한국식당(Korean style restaurant)

### 한국 음식의 특징 세 가지

#### 2) 문화상의 특징

- ① 유교 의례를 중히 여기는 상차림이 발달하였다.
- ② 일상식에서는 독상 중심이었다.
- ③ 조반과 석반을 중히 여긴다.

#### 3) 풍속상의 특징

- ① 공동식의 풍속이 발달하였다.
- ② 의례를 중히 여긴다.
- ③ 조화된 맛을 중히 여긴다.

# 이 2절 정식메뉴의 순서

## 양식당 메뉴구성

- ① 전채요리(Appetizer)
- ② 수프(Soup)
- ③ 생선요리(Fish)
- ④ 육류요리(Meat)
- ⑤ 샐러드(Roast and Salad)
- ⑥ 후식(Dessert)
- ⑦ 음료(Beverage)

# 이 2절 정식메뉴의 순서

## 1. 전채요리(Appetizer)

### 1) 전채요리의 정의

애피타이저는 식사 전에 나오는 모든 요리의 총칭으로 불어로는 “Hors d’oeuvre”라고 한다. “Hors”는 ‘앞(前)’이라는 뜻을 나타내고, “Oeuvre”는 ‘식사’를 의미한다.

### 2) 전채요리의 종류

전채요리의 특징은 첫째, 본격적인 요리에 균형이 맞고 풍미가 있어야 한다.

둘째, 한입에 먹을 수 있게 분량이 적어야 한다.

셋째, 침의 분비를 촉진시켜 소화를 돕도록 짠맛, 신맛이 곁들여져야 한다. 넷째, 계절감이 있고 지방색을 곁들이면 좋다.

# 이 2절 정식메뉴의 순서

## (1) 온도에 의한 분류

- ① 찬 전채요리(Cold Appetizer; Froid)
- ② 더운 전채요리(Hot Appetizer; Chaud)

## (2) 가공형태에 의한 분류

- ① 가공되지 않은 전채요리(Plain Appetizer)  
셀러리(Celery), 토마토(Tomato), 캐비아(Caviar), 생굴(Oyster), 햄(Ham), 소시지(Sausage),  
올리브(Olive), 치즈(Cheese)
- ② 가공된 전채요리(Dressed Appetizer)  
카나페(Canape), 게살요리(Crab Meat)

## (3) 조리형태에 의한 분류

- ① 칵테일(Cocktail)
- ② 카나페(Canape)
- ③ 바게트(Barguette)
- ④ 애피타이저 샐러드(Appetizer Salade)

# 이 2절 정식 메뉴의 순서

## 3) 수프(Soup)

수프는 일반적으로 육류, 생선, 닭 등의 고기나 뼈를 야채와 향료를 섞어서 장시간 동안 끓여낸 국물이다. 즉, 스톡(Stock)에 각종 재료를 가미하여 만든다.

① 맑은 수프	② 걸쭉한 수프 (Thick Soup)
㉠ 콩소메(Comsomme)	㉠ 크림수프 ㉡ 뿔레수프



# 이 2절 정식메뉴의 순서

## 4) 생선요리(Fish : Poison)

격식 있는 정식(Full Course)이 아니면 생선코스가 생략되는 경우가 많거나 주요리로 제공되기도 한다. 일반적으로 생선요리는 바다생선(Sea Fish), 민물고기(Fresh Water Fish), 조개류(Shell Fish), 갑각류(Crustacean), 연체류(Mollusca), 식용 개구리, 달팽이 등을 들 수 있다. 이들의 저장방법에 따라 날 생선(Fresh Fish), 얼린 생선(Frozen Fish), 절인 생선(Cured Fish), 통조림(Canned Fish) 등으로 나누어진다.

# 이 2절 정식메뉴의 순서

## 5) 육류요리

앙트레로는 주로 쇠고기(Beef), 송아지고기(Veal), 양고기(Lamb), 돼지고기(Pork), 가금류(Poultry) 등의 육류로 만든다. 쇠고기 요리는 대부분 '스테이크'로 제공된다.



# 이 2절 정식메뉴의 순서

## (1) 쇠고기(Beef)



# 이 2절 정식메뉴의 순서

## ③ 스테이크의 종류

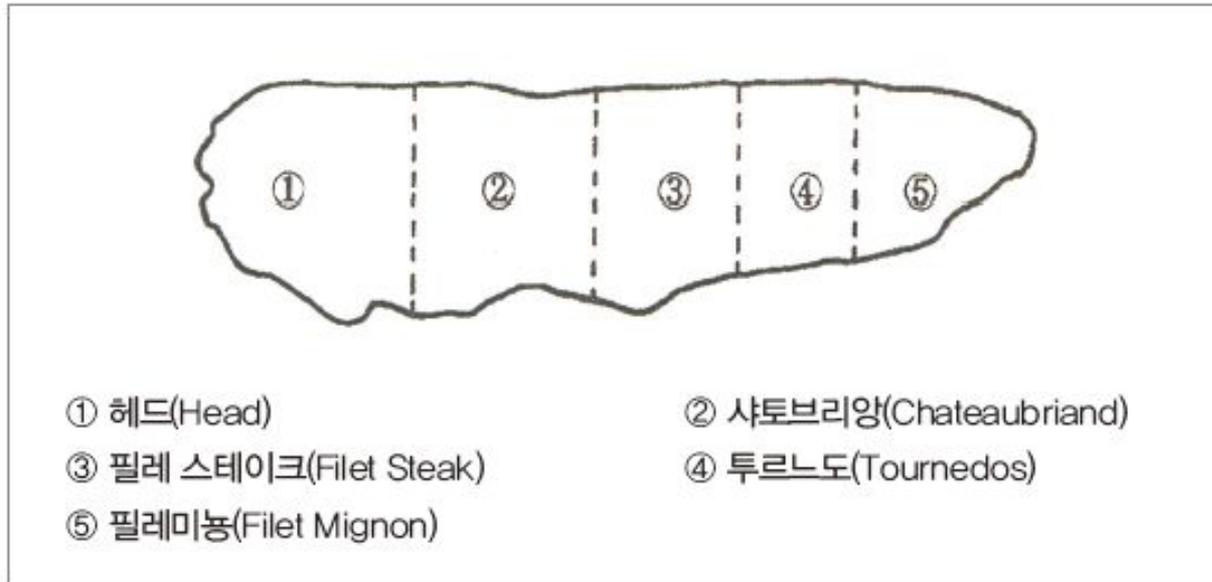
### ㉠ 안심(Tenderloin)스테이크

- 안심 앞부분 (Beef Tick) : 안심부위 중 안심의 가장 앞쪽 부위를 말한다.
- 안심의 센터(Chateaubriand) : 소의 안심 중에서 가장 연하고 부드러운 부위이며, 소의 등뼈 내에 붙어 있는 안심 중에서 가장 가운데 부분의 안심 부위이다.
- 가장 가운데 부위(Fillet) : 안심부위 전체를 말하기도 하고, 세부적으로 Chateaubriand를 제외한 안심부분이다. 이 중에서도 가장 가운데 부분이다.
- 필레미농의 앞부분(Tournedos)
- 안심의 끝부분(Fillet Mignon)

# 이 2절 정식메뉴의 순서

## ③ 스테이크의 종류

### 가 안심(Tenderloin)스테이크



안심(Tenderloin) 부위 분류

# 이 2절 정식메뉴의 순서

## ③ 스테이크의 종류

### ㉠ 등심스테이크(Sirloin Steak)

- 쇠고기의 등심부위로 영국의 왕 찰스 2세가 즐겨 먹던 고기로 남작이 작위를 수여할 만큼 훌륭하다 하여 Loin에 Sir를 붙여 Sirloin이라 불린다.

### ㉡ 갈비살 스테이크(Rib Steak)

- 쇠고기의 등 쪽에 있는 갈비 부위로 만든 스테이크이다.

### ㉢ 티본스테이크(T-bone Steak)

- 허리부분과 윗부분의 안심과 뼈를 같이 잘라낸 큰 스테이크를 말한다.

## ■ 스테이크 굽는 정도

굽는 정도	소요시간	내부온도
rare	2-3분	고기 겉부분만 살짝 익힌 것
Medium rare	3-4분	1/2보다 약간 덜 익힌 것
Medium	5-6분	Rare와 well done의 중간 정도 익힌 것 자르면 붉은색이 될 정도
Medium well	8-9분	자르면 약간 붉은빛을 느낄 수 있다.
Well done	10-12분	고기 속까지 완전히 익힌다.

# 이 2절 정식메뉴의 순서

## (2) 송아지(Veal)

Veal은 도살 시 3개월 미만인 송아지 고기를 말한다.

## (3) 돼지고기(Pork)

돼지의 품종은 그 용도, 산지, 몸의 크기 등으로 분류할 수 있다. 용도에 의한 분류로는 Bacon Type(주로 고기를 씹), Lard Type(주로 지방을 씹) 등이 있다.

## (4) 양고기(Lamb)

Hot House는 생후 8~15주 된 어린 양으로 가장 좋은 양고기로 평가되고 있으며, 다음 3~5개월 된 Spring Lamb이 있다.

## (5) 가금류(Poultry)

닭, 오리, 칠면조, 비둘기, 거위 등 집에서 사육하는 가금류를 의미한다.

## (6) 소스(Sauce)

소스는 라틴어의 SAL(소금)에서 유래되었다.

## 6) 샐러드(Salad ; Salade)

### (1) 순수 샐러드(Simple Salad)

현재는 순수 샐러드라 할지라도 단순하게 한 종류의 야채보다는 여러 가지 야채를 적당히 배합하여, 영양, 맛, 색 등이 서로 조화되도록 변화, 발전

### (2) 혼성 샐러드(Compound Salad)

혼성 샐러드란 각종 재료에 향료, 소금, 후추 등이 혼합되어 양념, 조미료 등을 더 이상 첨가하지 않고 그대로 고객에게 제공할 수 있도록 만들어진 샐러드



# 이 2절 정식 메뉴의 순서

## 7) 후식(Dessert)

식사의 마지막을 장식하는 감미요리로서 시각적으로 구미가 당기게 화려한 모양으로 만들어지며, 지나치게 달거나 기름지지 않고 산뜻한 맛을 주는 것이 특성

(1) 더운 후식	(2) 찬후식
수플레	푸딩
그라탱	샤롯데
크레이프	
푸딩	



## 8) 음료

### (1) 다류

① 침출차

② 추출차



생강차



대추차

## 8) 음료

### (2) 커피

- ① 카페 오레(Cafe au Lait)
- ② 카페 카푸치노(Cafe Cappuccino))
- ③ 카페 로얄(Cafe Royal)
- ④ 카페 에스프레소(Cafe Espresso)



# 이 2절 정식메뉴의 순서

## 8) 음료

### (3) 탄산성 음료

콜라(Cola), 소다수(Soda Water), 사이다 등





---

**THE END**

# RESTAURANT SERVICE

---

레스토랑 서비스