

Θεωρητικό σεμινάριο στα
πλαίσια του “Μεσσηνιακά
μαγειρέματα”

Φωτιάδης Νίκος
Executive Chef

Θα πρέπει να υπάρχει μενού ή κατάλογος εστιατορίου;




Μενού ή κατάλογος εστιατορίου;

- Τι είναι αυτό το « τετράδιο» που μας φέρνει κάθε φορά που θα πάμε σ' ένα εστιατόριο;
- Μέσω του καταλόγου συστήνετε ένα εστιατόριο, λέει το όνομά του, την δραστηριότητά του, από ποια περιοχή είναι, πιο είναι το προϊόν του, ποιοί είναι οι φίλοι του, δείχνει τον χαρακτήρα και την διάθεση του.



Menu

ASTOR HOUSE.



LADIES' ORDINARY.

NEW-YORK, FRIDAY, AUGUST 25, 1843.

SOUP.
Clear Soup.

FISH.
Codfish, Oyster sauce.

BOILED.
Corned Beef, Turkey, Oysters,
Cold & Hot Ham, Champagne sauce, Loin and Chateaux,
Mutton, Capon sauce, Tongue.

Lobster, Round of Beef, & à la mode, Cold pressed Corned Beef.

SIDE DISHES.
Mutton Cutlets, sauté, with Champignons,
Small Chickens, Fricas,
Kidneys, sauté, with fine herbs,
Dress, & Potatoes,
Dress and Gravy,
Calf's Head, Bœuf à la mode,
Braised Mutton, with Turnips,
Rice Cakes, flavoured with Onions,
Small Birds, à la mode,
Veal Cutlets, broiled, Tomato sauce,
Escalote, sauté, à la mode,
Macaroni.

VEGETABLES.
Mashed Potatoes, Boiled Beans, Celery,
Beets, Tomatoes, Cabbage,
Boiled Potatoes, Green Beans, Turnips,
Squash, Green Corn, Parsnips.

ROAST.
Beef, Goose and Apple sauce,
Lamb, Mint sauce, Young Chickens.

GAME.
Hares.

PASTRY.
Blackberry Pie, Bread Pudding, Pumpkin Meringues,
Crown Pie, Fricas Macaroni, Baked Apples.

DESSERT.
Figs, Raisins, Almonds, Hickory Nuts, Onions, Figs,
Custards, Water Melons, Peaches.—Fruit Ice.

59—BREAKFAST served after half past 5 o'clock, A. M.

TIME OF ARRIVAL AND DEPARTURE OF THE MAILS.

Destination	Arrival	Departure
NEW-YORK MAIL (East side Hudson River)	7 00 A. M.	7 30 P. M.
NEW-YORK MAIL (West side Hudson River)	7 30 A. M.	8 00 P. M.
BOSTON MAIL	11 00 P. M.	3 30 P. M.
CAPE MARY, CLAREMONT, WINDHAM	7 00 A. M.	7 30 P. M.
CAPE MARY, CLAREMONT, WINDHAM	7 30 A. M.	8 00 P. M.
CAPE MARY, CLAREMONT, WINDHAM	8 00 P. M.	7 00 A. M.
LONG ISLAND MAIL	8 00 P. M.	8 00 A. M.
NEW-YORK MAIL	11 00 A. M.	11 00 P. M.
STATE ISLAND MAIL	8 00 A. M.	11 00 P. M.
PHILADELPHIA MAIL	8 00 and 11 00 P. M.	7 1/2 A. M. and 8 00 P. M.

1843-57-41
6-63

- “Menu”, η κάρτα με τη μορφή που τα γνωρίζουμε σήμερα έκαναν την εμφάνισή τους στις αρχές του 19ου αιώνα από φημισμένους μαγείρους σε βασιλικά ανάκτορα

Είδη Menu

A la Cart

Table d' hotel

appetizers		entrees	
extra pita bread..... each	\$.15	MOUSSAKAH	*s
HOMMOS BI TAHINA		baked layers of eggplant and ground lamb topped with a cheese bechamel sauce. served with cracked wheat.....	\$4.35
dip dish of pureed chick peas and spices in sesame tahina.....	\$1.35	LAMB KHODAR	
BABAGHANNOUGE		chunks of prime lamb pan roasted and served on cracked wheat with sauteed green squash, artichoke heart, and string beans.....	\$5.50
dip dish of mashed eggplant and parsley in sesame tahina.....	\$1.35	SHISH KEBAB	
VEGETABLE QUICHE		tender marinated chunks of prime lamb charcoal broiled on skewers with tomato, green pepper and onion. served with cracked wheat.....	\$6.50
our chef's blend of vegetables, herbs and cheese baked in a light custard of eggs and cream.....	\$1.75	BROILED CORNISH HEN	
FALAFEL		tender whole cornish hen marinated in lemon butter and seasonings and charcoal broiled. served with cracked wheat.....	\$5.00
three fried vegetable cakes made with pureed fava beans and parsley served with tahina sauce.....	\$1.75	CORNISH HEN KHODAR	
MAHSHI		half a broiled cornish hen served with sauteed green squash, string beans and cracked wheat.....	\$4.35
grape leaves stuffed with rice.....	\$1.35	MEAT STRUDEL	
YOUR FAVORITES		delicate baked pastry stuffed with ground lamb and onions. choice of string beans or cracked wheat....	\$4.35
a combination plate of any three of the above appetizers (only one of each).....	\$3.25	TORLU BIL MOHZA	
HOMMOS AND BABAGHANNOUGE		a casserole of lamb chunks, okra, string beans and carrots baked with tomato sauce and spices and served with cracked wheat.....	\$5.50
a combination plate of two dips... X THE EVERYTHING APPETIZER	\$2.25	KIBBEH MALFUFA	
hommos, babaghannouge, falafel, vegetable quiche and mahshi.....	\$6.00	finely chopped lamb stuffed with onions and pine nuts in a shell of lamb and cracked wheat. choice of string beans or cracked wheat....	\$4.50
soups			
one of our hearty vegetarian soups is served each day:			
Monday..... vegetable			
Tuesday..... lentil			
Wednesday..... cream of celery			
Thursday..... vegetable & bean			
Friday..... spinach			
Saturday..... artichoke			
Sunday..... mushroom barley			
a cup..... \$.85 a bowl.....	\$1.50		



- Sweet Potato & Carrot Soup*
-
- Bruschetta, Toasted Bread with Marinated Tomatoes*
-
- Duck Orange Pate served with Marmalade and Toasted Bread*
-
- Squid served with Lemon Mayo*
-
- Chicken in Peppercorn Sauce served with Potatoes & Vegetables*
-
- Salmon Wrapped in Pak Choy with Garlic Herbs & Lemon Butter Sauce*
-
- Asparagus Garlic & Lemon Risotto*
-
- Lasagne served with Garlic Bread*

- Trio of Ice Cream*
-
- Vanilla Panacotta*



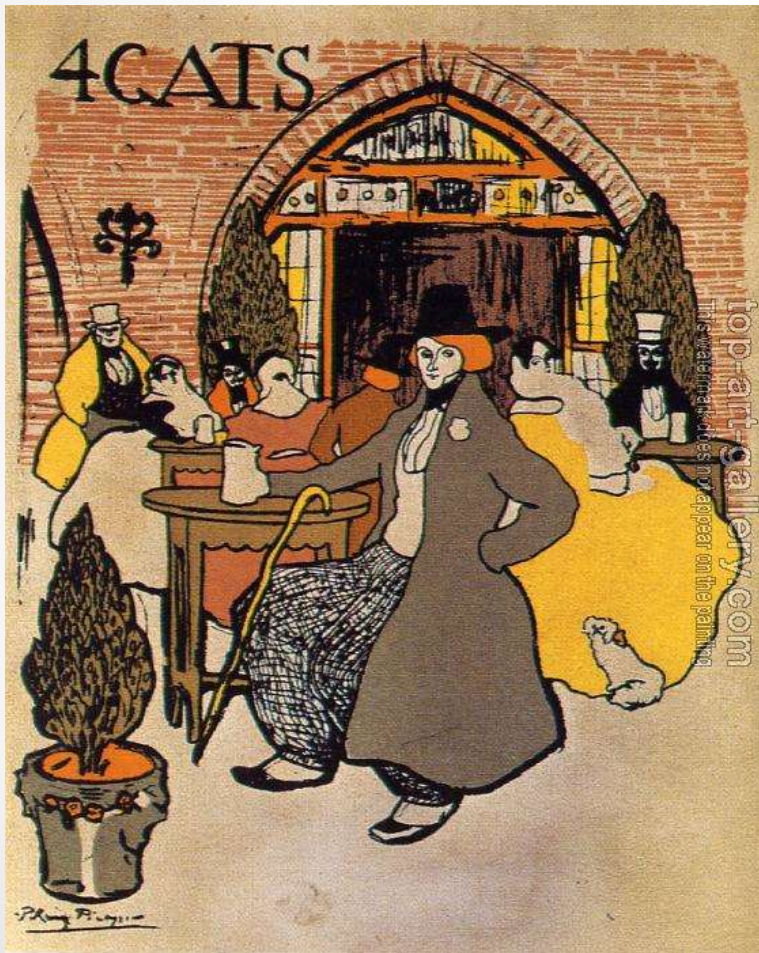
Είδη Menu

- Buffet
- Κατ'επιλογή menu
- Στατικό
- Κυκλικό

Η αισθητική & η τέχνη του καταλόγου



Ο κατάλογος θέλει και είναι τέχνη.



- Την επόμενη φορά, που θα πάτε σε ένα εστιατόριο, προσέξτε τον κατάλογο, ψάξτε για σημάδια της εποχής που διανύουμε (π. χ. για αναφορές στην οικονομική κρίση ή για επίκαιρο χιούμορ).

ΓΕΝΙΚΟΙ ΚΑΝΟΝΕΣ ΣΥΝΘΕΣΗ

ΜΕΝΟΥ & ΚΑΤΑΛΟΓΟΥ

- 1. Πρέπει να συνδυάζει εξίσου τη σωστή διατροφή με τη γεύση.
- 2. Τα σερβιριζόμενα εδέσματα πρέπει να είναι εναρμονισμένα με το είδος του μενού και η εκτέλεσή τους να είναι άψογη.
- 3. Οι επαναλήψεις των ίδιων φαγητών και των ίδιων τρόπων παρασκευής πρέπει να αποφεύγονται
- 4. Πρέπει να είναι ανάλογο με την κατηγορία και το είδος της επιχείρησης.
- 5. Στη σύνταξη του πρέπει να συνεργάζονται στενά ο chef της κουζίνας , ο maitre , καθώς και ο F&B ή ο υπεύθυνος σύνταξης τους, εάν υπάρχει.

ΓΕΝΙΚΟΙ ΚΑΝΟΝΕΣ ΣΥΝΘΕΣΗ ΜΕΝΟΥ & ΚΑΤΑΛΟΓΟΥ

- 6. Να μην ξεφεύγουμε από το προϋπολογισμένο κόστος, όταν έχουμε προκαθορισμένη τιμή πώλησης.
- 7. Να μην επαναλαμβάνουμε (σερβίρουμε) για δεύτερη φορά το ίδιο φαγητό στο μενού.
- 8. Να μην προσφέρουμε την ίδια γαρνιτούρα σε παρασκευές φαγητών του επόμενου πιάτου.
- 9. Οι γαρνιτούρες που συνοδεύουν τα κυρίως πιάτα τοποθετούνται κατά σειρά.
 - Α. Τα ψάρια όταν σερβίρονται ζεστά και σαν πρώτο πιάτο συνοδεύονται από σάλτσα, πατάτες βραστές, ρύζι ή βραστά λαχανικά
 - Β. Η παρασκευή κρέατος στο κυρίως πιάτο συνοδεύεται από μια σάλτσα αν είναι απαραίτητη, πατάτες ή ζυμαρικά, λαχανικά, σαλάτες.

ΓΕΝΙΚΟΙ ΚΑΝΟΝΕΣ ΣΥΝΘΕΣΗ ΜΕΝΟΥ & ΚΑΤΑΛΟΓΟΥ

- 10. Πριν συντάξουμε ένα μενού ή προτείνουμε κάποιες επιλογές να λαμβάνουμε υπόψη το φύλο, την θρησκεία και την εθνικότητα των πελατών.
- 11. Ν' αρχίζουμε πάντοτε από τις ελαφρές παρασκευές και ζωμούς, στη συνέχεια να προχωρούμε στις πιο βαριές.
- 12. Τα γλυκίσματα τα σερβίρουμε πάντοτε στο τέλος του μενού.
- 13. Να μην επαναλαμβάνουμε το ίδιο χρώμα σάλτσας στις παρασκευές. Εν πάση περιπτώσει, πρέπει να έχουμε ποικιλία χρωμάτων, στα διάφορα σερβιριζόμενα πιάτα.
- 14. Να προσαρμόζουμε το συντασσόμενο μενού ή κατάλογο ανάλογα με την εποχή. Για γαρνιτούρα εάν είναι δυνατόν, να χρησιμοποιούμε φρέσκα λαχανικά της εποχής. Το καλοκαίρι να συνθέτουμε ελαφρές παρασκευές και το χειμώνα πιο δυνατές.
- 15. Να μην κάνουμε ορθογραφικά λάθη. Εάν είναι δυνατόν να χρησιμοποιούμε τη γλώσσα της γαστρονομίας.

ΓΕΝΙΚΟΙ ΚΑΝΟΝΕΣ ΣΥΝΘΕΣΗ ΜΕΝΟΥ & ΚΑΤΑΛΟΓΟΥ

- 16. Να είμαστε έτοιμοι να γράψουμε δίπλα στο μενού ή στα πιάτα και το σύνολο των θερμίδων, ανάλογα με το είδος και την δυνατότητα της επιχείρησης.
- 17. Να υπάρχει μεγάλη ποικιλία σαλατών, που θα συνοδεύουν το κυρίως πιάτο. Οι σαλάτες να είναι από φρέσκα λαχανικά και το χρώμα της να είναι σε αρμονία με την παρασκευές του.
- 18. Το μενού ή ο κατάλογος κατά τη γραφή και την παρουσίαση να είναι καλαίσθητο.
- 19. Η λίστα των κρασιών ή άλλων ποτών να είναι ενημερωμένη με αρκετές ετικέτες και μάλιστα τοπικές ή από την ευρύτερη περιοχή.
- 20. Το κρασί όταν συμπεριλαμβάνεται στο μενού πρέπει να είναι προσεκτικά διαλεγμένο και ανάλογο με το προσφερόμενο φαγητό.

Εποχικότητα

- Για να γίνει μια σωστή παρασκευή εδεσμάτων που αναφέρονται στο μενού πρέπει οι πρώτες ύλες να είναι οι καλύτερες, φρέσκες και στην εποχή τους.
- Οι φυτικές τροφές είναι πιο κατάλληλες για τη χρησιμοποίησή τους στην εποχή της ωρίμανσής τους. Τότε είναι πιο γευστικές, άφθονες και κατά συνέπεια πιο φτηνές ώστε να εξασφαλίζουν χαμηλότερο κόστος και το σπουδαιότερο, εφόσον είναι φρέσκιες και ώριμες, διατηρούν όλες τις βιταμίνες τους και τα μεταλλικά άλατα.



Κόστος

- Όταν λέμε κόστος εννοούμε πόσα χρήματα δαπανούμε, στο σύνολο, προκειμένου να παρασκευαστεί αυτό το έδεσμα. Βέβαια δεν είναι τόσο απλό όσο φαίνεται. Είναι δηλαδή η συνολική δαπάνη για υλικά κυρίως αγαθά, όπως είναι τα πάσης φύσεως τρόφιμα και ποτά και η δαπάνη για άυλα αγαθά και υπηρεσίες που απαιτούνται για την παραγωγή μιας μονάδας προϊόντος.

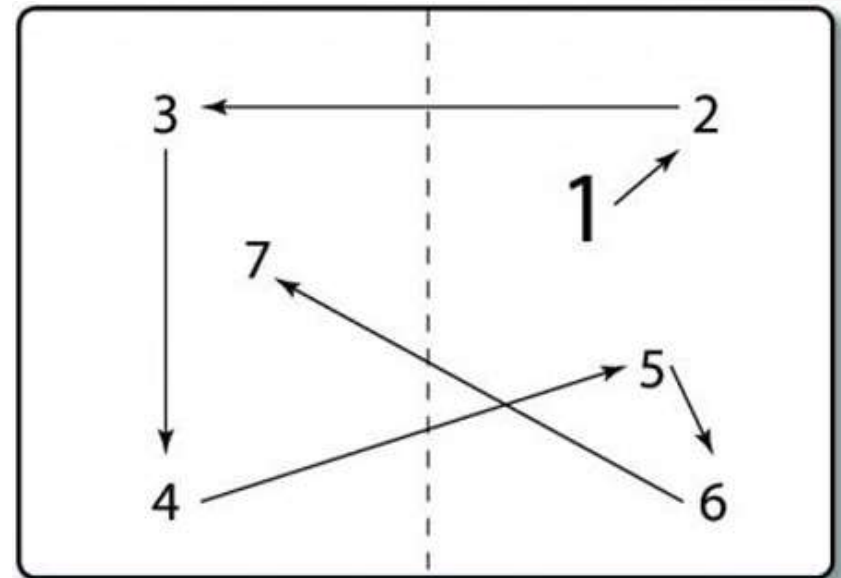
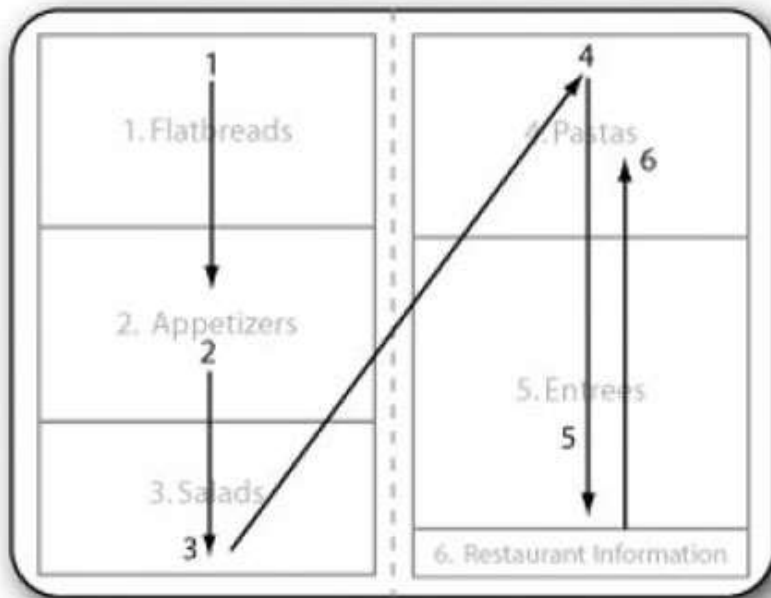
Παράγοντες

- • Τύπος της επιχείρησης
- • Το προσωπικό και ο εξοπλισμός
- • Η τιμή των εδεσμάτων
- • Το είδος της πελατείας
- • Η εποχή του χρόνου
- • Η διαθεσιμότητα των προϊόντων
- • Ο ισοζυγισμός του μενού

Κανόνες

- Τα φαγητά καταγράφονται με τη σειρά που θα σερβιριστούν.
- Γράφουμε στη γλώσσα των πελατών μας με ευδιάκριτη γραμματοσειρά.
- Η γαλλική μπορεί να έχει καθιερωθεί ως η γλώσσα γραφής του μενού, αυτό όμως δεν σημαίνει ότι δεν μπορούμε να γράψουμε το μενού στη γλώσσα του τόπου μας. Η ελληνική έχει καθιερωθεί στη Κύπρο δια νόμου ως υποχρεωτική γλώσσα γραφής των μενού.
- Όλα τα φαγητά πρέπει να γράφονται στη ίδια γλώσσα εκτός των εθνικών φαγητών π.χ(Irish stew, Goulash, Yorkshire pudding)
- Διάφοροι παραδοσιακοί όροι όπως (chasseur, consommé) δεν πρέπει να μεταφράζονται.
- Διάσημα φαγητά από διάσημα άτομα π.χ. peach melba/ tournedo Rossini πρέπει να μένουν "ως έχει".
- Κεφαλαία γράμματα το πρώτο γράμμα της πρώτης λέξης, ή τα πρώτα γράμματα όλων των λέξεων ή ολόκληρη η ονομασία του φαγητού.

Διάταξη



Τι σημαίνει Γαστρονομία;

- Γύρω από τη λέξη γαστρονομία υπάρχει σύγχυση, καθώς πιθανότατα επικρατεί η αντίληψη ότι αναφέρεται στην προσφορά
- πρωτότυπου και σίγουρα ακριβού φαγητού. Με τον όρο γαστρονομία όμως, νοείται η τέχνη της παρασκευής
- καλού και νόστιμου φαγητού. Το νόστιμο φαγητό, δεν προσφέρεται μόνο στα πολύ καλά εστιατόρια αλλά μπορεί να
- προσφερθεί σε κάθε χώρο εστίασης, από μια μέση ταβέρνα μέχρι ένα εστιατόριο πολυτελούς ξενοδοχείου.



Ποια είναι η σχέση της Γαστρονομίας με τον

Τουρισμό;

- Η προσφορά καλής κουζίνας αποτελεί απόλαυση, εμπειρία, τμήμα της πολιτιστικής ταυτότητας ενός τόπου και συνεπώς, μια σημαντική πηγή ικανοποίησης για κάθε τουρίστα.
- Αυξάνεται συνεχώς ο αριθμός των καταναλωτών που επιθυμούν να μάθουν περισσότερα για την τοπική γαστρονομία
- Υπάρχουν τουρίστες που έχουν ως αποκλειστικό ταξιδιωτικό κίνητρο την άσκηση δραστηριοτήτων γαστρονομικού ενδιαφέροντος. Αυτή η μορφή τουρισμού ορίζεται ως γαστροτουρισμός



- Σας ευχαριστώ για την προσοχή σας
- Bon Appetit