

История появления

МЕНЮ



Меню – это листок с перечнем блюд в кафе, столовых, ресторанах.

Набор блюд и порядок их подачи во время приема пищи, обусловленный традициями и различным у разных народов.



Фернан Пуан (Fernand Point),

основатель
современной
французской
кухни, дал четкое и
вполне ёмкое
определение того,
для чего нужно
ресторанное меню.



По словам основателя
французской кухни,

**меню "ласкает глаз, вызывает аппетит
и информирует посетителя о том,
какие траты ему предстоят".**



**Меню - это художественное
произведение искусства, такое же
как искусство кулинарии или
сервировки стола.**



A decorative illustration of stylized orange and yellow flowers with thin, swirling stems, set against a dark brown background. The flowers have multiple petals and are arranged in a vertical, slightly curved pattern.

Меню
restaurant

**Когда и где
появилось
первое меню?**

Археологи утверждают, что это произошло в Египте, где были и найдены некие подобия меню - инструкции с блюдами на глиняных табличках с иероглифами.



Первое меню с перечислением блюд, появилось во Франции во времена Карла IX в 1571 году и было оно выполнено специально для придворного праздника.



При Людовике XIV меню
имеют вид записочек -
карточек на плотной
бумаге с заказами блюд для
короля: блюда на обед,
блюда для удовольствия и
т.п.



А чтобы меню "ласкало глаз", для его оформления в XIX веке рестораторы стали привлекать художников. Удивительная вещь, но оформлять меню не считалось чем-то позорным, а наоборот это делали многие. Так достаточно назвать имена Пикассо, Васнецова и Бенуа, чтобы понять, что меню - это настоящие произведения искусства.



Меню одного из ресторанов Нью-Йорка 1900



Образцы меню 1910



М Е Н У

DINER
DU 10. OCTOBRE 1900.

Polage à la reine
Sandre à la Jean Barl
Coeur de filet de bœuf braisée
garni aux légumes
Raisin de Bohême
et Dindon à la broche
Salade d'endives
Compôte mêlée
Glace historique
Fromages
Fruits assorties
Melons
Petits fours
Café noir

Szomorodni ó-bor
Bière de Kőbánya
Hungaria Cabinet blanc
St. Julien v. ouveos
Champagne Irroy, extra sec
Cognac optima fine champagne
Liqueurs

PUBLIC LIBRARY
1900-1912
DUTTOLPH COLLECTION

C. J. Ruuger
DIRECTEUR

<http://www.liveinternet.ru/users/3118967/>



* CAFE BOULEVARD *

L. H. ROSENFELD, Prop.
156 SECOND AVENUE.

SUNDAY DINNER - - - 75 Cents.

OYSTERS

Blue Points.

SOUPS

*Oxtail a l'Anglaise,
Consomme Celestine.*

FISH

*Broiled Sbad an fines herbes,
Cold Salmon, Sauce tartar.*

ENTREE

*Sweetbread Patties a la Toulouse,
Gefuelltes Kraut,
Calfshead en tortue.*

ROAST

*Philadelphia Capon, Spinach
Spanferkel stuffed, Apple glace,
Long Island Duck, Salad.*

DESSERT

*Kaiser Pudding Wine Sauce or Ice Cream.
Demi Tasse.*

October 29th, 1899.



COMITÉ RÉPUBLICAIN
DU COMMERCE DE L'INDUSTRIE
ET DE L'AGRICULTURE

BANQUET

Offert aux délégués de
THE CITY OF LONDON
INTERNATIONAL COMMERCIAL
ASSOCIATION

LE 29 OCTOBRE 1900

GRAND HOTEL





<http://www.liveinternet.ru/users/3118967/>

MOËT & CHANDON

1836 1906

Swedish Society
Seventieth Anniversary Banquet and Ball
AT
TEUTONIA ASSEMBLY ROOMS
Wednesday Evening, February 21st.

menu

Hors d'oeuvres
Anchovies Westphalian Ham Swiss Cheese Cervelat Wurst
Olives Celery Gherkins

Soup
Consommé Royal

Fish
Kennebec Salmon, Sauce à la Hollandaise Parisienne Potatoes

Entree
Filet de Bœuf aux Champignons
Aparagus Cream Sauce Petit Pois

Roast
Philadelphia Capon
Lettuce Salad

Compotes
Peaches Apple Jelly Bartlett Pears

Dessert and Confitures
Gâteaux Fruit Bon-Bons Fancy Mottos
Fruit Pudding, Wine Sauce Neapolitan Ice Cream
Café Noir

CHAMPAGNE

NEW YORK

CHAMPAGNE MOËT & CHANDON

PUBLIC LIBRARY
1900-1908
WOLFE COLLECTION

<http://www.liveinternet.ru/users/3118967/>

Еще несколько образцов меню 1899-1910 годов



Norddeutscher Lloyd BREMEN

Schulschiff des Nordd. Lloyd Bremen „HERZOGIN SOPHIE CHARLOTTE“

Frühstück.	<ul style="list-style-type: none"> Apfelsinen Milchreis Gobr. Fisch Kalbskoteletten Gobr. Speck Brat- & Salz Kartoffeln Gekochte- Rühr & Spiegel-Eier Butter Brot Brötchen Zwiebäcke Gelée Käse nach Wunsch Kaffee Thee Kakao Frische Milch 	Breakfast.
------------	--	------------

NY PUBLIC LIBRARY
1900-1901
BUTTOLPH COLLECTION

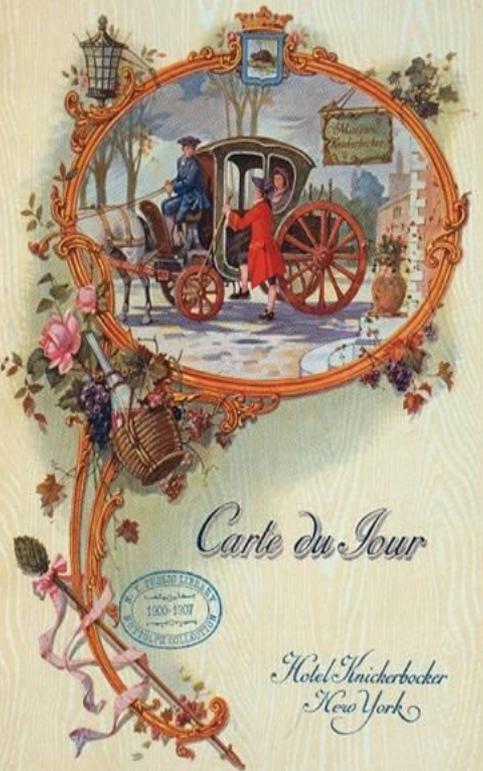
<http://www.liveinternet.ru/users/3118967/>



Hamburg-
Amerika
Linie.

NY PUBLIC LIBRARY
1900-1901
BUTTOLPH COLLECTION

<http://www.liveinternet.ru/users/3118967/>



Carte du Jour

Hotel Knickerbocker
New York

NY PUBLIC LIBRARY
1900-1901
BUTTOLPH COLLECTION

<http://www.liveinternet.ru/users/3118967/>

Рисованные меню в настоящее время являются редкостью, достоянием коллекционеров и собирателей антиквариата.



Существует несколько

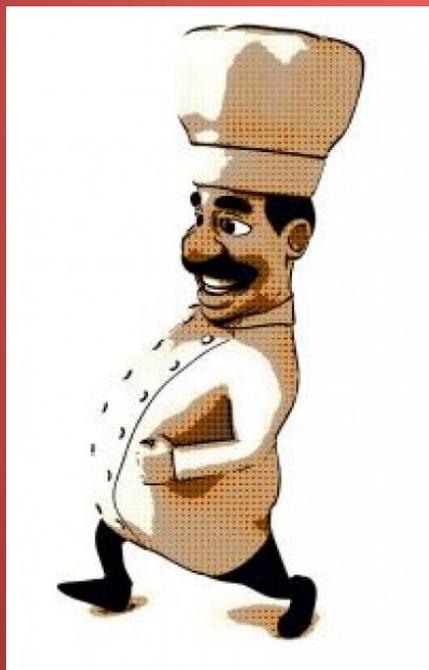
ТИПОВ МЕНЮ:



- 1. Меню A La Carte:**
самый распространенный тип; гость формирует свой заказ из тех блюд, которые предлагаются в полном меню. Для каждого блюда в меню указана цена, и гости могут выбирать по своему усмотрению;

- 2. Меню Table D'Hôte:**
Гость выбирает по одному блюду из каждой представленной в меню категории («Закуски», «Салаты», «Супы», «Горячие блюда», «Десерты» и т. д.). При этом стоимость заказа единая, фиксированная и не зависит от выбора гостя.

3. Меню Prix Fixe:
Гостю предлагается конкретный набор по установленной цене, обычно без возможности выбора.



4. Дегустационное меню:
маленькие порции различных блюд по выбору шеф-повара, зачастую подаются с винами, подходящими к ним, и служат дополнением к основному обеду, состоящему из нескольких блюд.

Меню - это "лицо" любого ресторана, кафе, бара и других заведений общепита, на основании которого посетители судят о самом заведении.

Поэтому к созданию и оформлению меню необходимо подходить серьезно!



Спасибо за внимание!

Презентацию подготовил: ученик
МОУ ООШ №38 Давыдов Дима