

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.**





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.



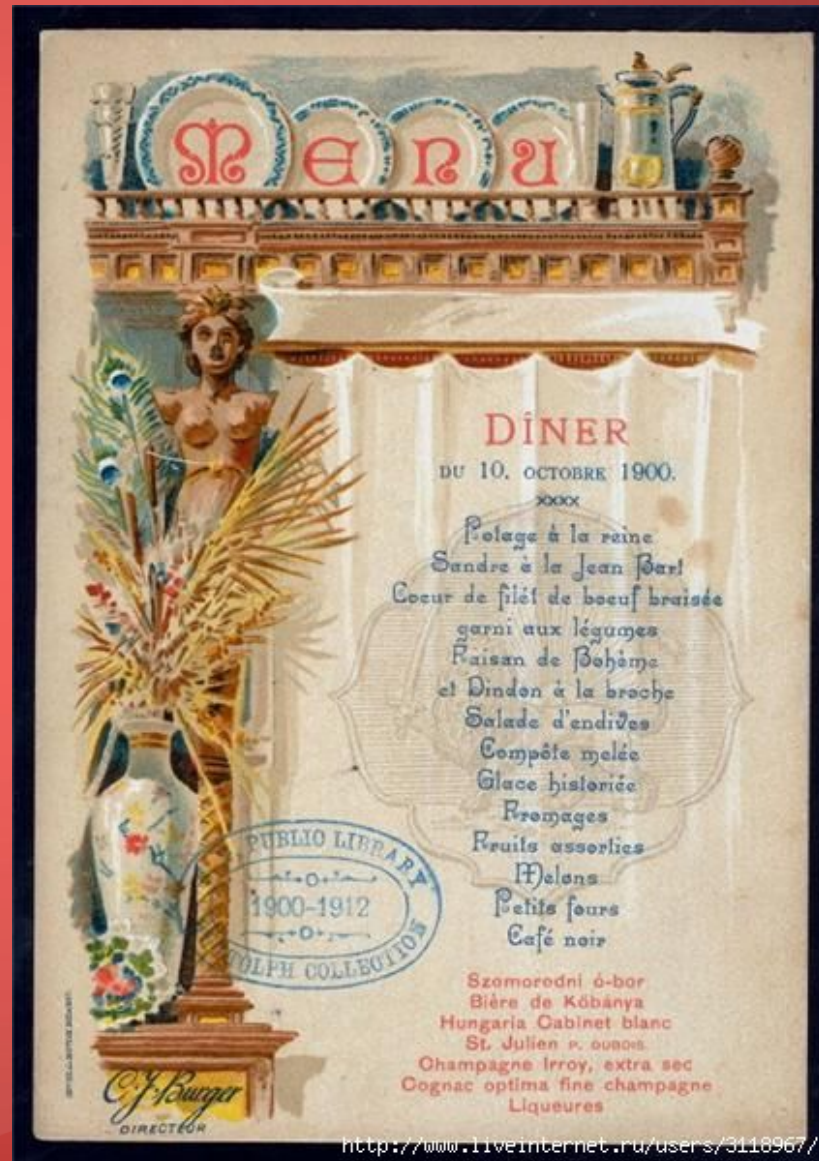
Меню одного из ресторанов Нью-Йорка 1900



Образцы меню 1910



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



<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

*Spinach. — Escarol Salad.
Kaiser Pudding Wine Sauce or Ice Cream.
Demi Tasse.*

October 29th, 1899.





MOËT & CHANDON

MENU

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

<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.	Apfelsinen	Breakfast.
	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	

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

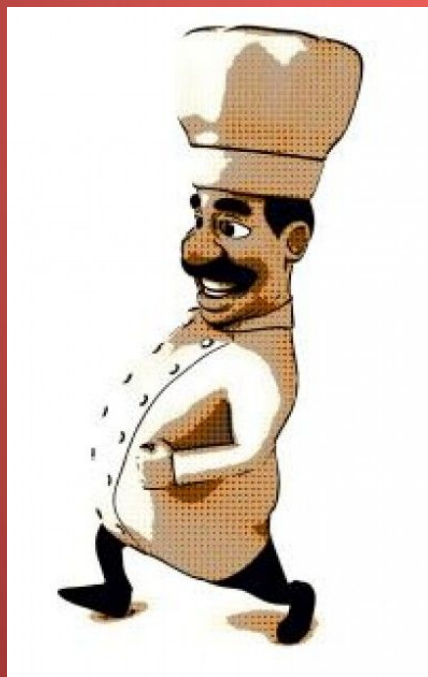
ТИПОВ МЕНЮ:



- 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