

# 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.

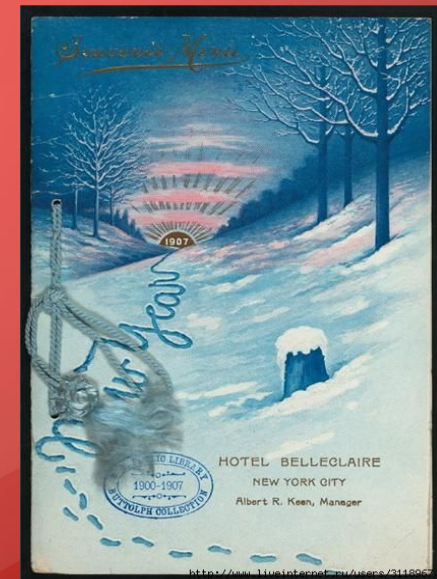




При Людовике XIV меню  
имеют вид записочек -  
карточек на плотной  
бумаге с заказами блюд для  
короля: блюда на обед,  
блюда для удовольствия и  
т.п.



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



**М Е Н У**

**DÎNER**  
DU 10. OCTOBRE 1900.

Polage à la reine  
Sandre à la Jean Barl  
Coeur de filet de bœuf braisée  
garni aux légumes  
Poisson 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  
TUTTOLPH 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.*

*Spinach. — Escarol 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**

PHILIP 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.	Apfelwein	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	

N. Y. PUBLIC LIBRARY  
1900-1901  
BUTTOLPH COLLECTION

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



Hamburg-  
Amerika  
Linie.

N. Y. PUBLIC LIBRARY  
1900-1901  
BUTTOLPH COLLECTION

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



Carte du Jour

Hotel Knickerbocker  
New York

N. Y. 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

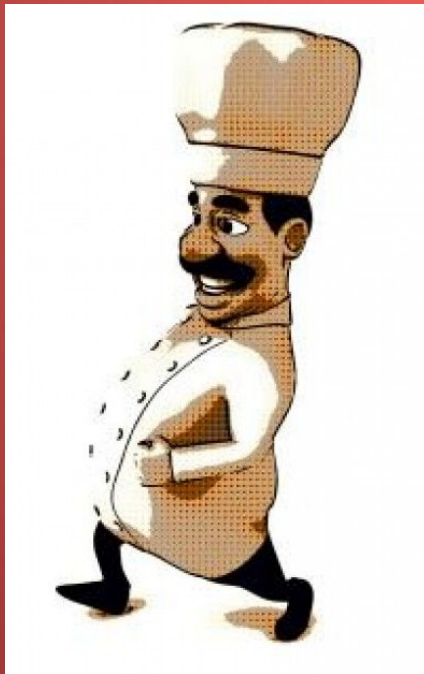
## ТИПОВ МЕНЮ:



- 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