

서울 특1급 호텔의 연회메뉴분석

채 영 철
호텔조리과

< 요약 >

특급호텔의 메뉴는 크게 전채요리에 해당하는 Cold메뉴와 샐러드, 주요리, 후식으로 대별되고 있으며 전채요리는 전체호텔에서 사용하고 있는 메뉴가 37가지였고 1개 호텔당 평균 18개의 메뉴를 가지고 있었다. 전채요리 중에서 가장 인기가 있는 메뉴는 훈제연어와 Roast beef 육류요리였다. 샐러드요리는 27개의 메뉴에 Green salad 가 가장 인기가 있었고 주요리는 38개 메뉴에 평균 15.5개의 메뉴로 구성이 되어 있었다.

주요리 중 가장 인기가 있는 메뉴는 양고기(Lamb chop)로 우리 일반인들에게는 생소한 메뉴가 사용 빈도가 가장 높게 나타나 흥미로운 결과를 나타냈다.

후식메뉴도 32가지나 되어 후식의 종류가 다양화 되어가고 있음을 보여주고 있는데 여기서 한가지 흥미로운 사실은 후식 중 가장 인기가 있는 메뉴는 계절과일이란 점이다.

The study of banquet menu in seoul deluxe hotel.

Chae, Young Chul
Dept. of Hotel Culinary

< Abstract >

The menus of special grade hotel are roughly classified into cold salad which is appetizer, main dish, and dessert. The menu of appetizers that all the hotel have are 37 kinds and about 18 of them are used by one hotel. The most favored appetizers are smoked salmon, roast beef meats.

One of the most famous among 27 menus of salad is green salad, and for the main dishes, hotels has 15.5 average among 37 main dishes.

The most popular main dish is the lamb chop. It is interesting result that menus the most often used are unknown for the ordinary people.

Desserts are also gradually diversified having 32 kinds, and an interesting fact here is that the most popular dessert is seasonal fruits.

Key Words : Hors d'oeuvre, Entrees, Savory, Carving, Charcuterie, Gravlax, Mousseline, Nicoise, Cuos coua

1. 서 론

1. 연구의 배경 및 목적

첫째, 전국적으로 많은 학교에서 양식조리실습 수업이 이루어지고 있는데 이러한 양식조리실습 수업의 방향을 잡고자 본 연구를 수행하였다.

둘째, 학생들이 산업체가 요구하는 실무 지식과 기술을 가지고 산업체에 나갈 수 있도록 하기 위해 본 연구를 수행하였다.

2. 연구방법

본 연구의 대상은 서울지역 특1급 호텔을 대상으로 선정하여 관련메뉴를 수집하였다.

대상 메뉴 중 서로의 비교가 어려운 국적별메뉴 예를 들면 일식메뉴와 중식메뉴, 중식메뉴와 일식메뉴 등과 같이 서로간의 공통점을 찾기 어려운 메뉴는 빼고 서로간의 비교가 될 수 있는 메뉴를 선정하였다.

대상 호텔 중 메뉴의 공통점을 많이 갖는 7개 특1급 호텔메뉴를 선정하여 메뉴의 수와 다양성을 고려하여 연회메뉴(Banquet menu)를 대상으로 선정하였고 선정된 메뉴를 코스별, 국적별로 분석하고 분석된 메뉴를 다시 요리별 빈도로 표시하였다.

메뉴분류기준은 Classical cooking the modern way¹⁾의 기준에 따라 분류하였다.

* 현대메뉴에서는 때에 따라서 생략되기도 하고 독립된 메뉴로 제공되기도 한다.

표 1. 고전메뉴와 현대메뉴에서 코스별 용어의 정의와 차이

고전메뉴	정 의	현대메뉴
Cold hors d'oeuvre	철갑상어알, 굴, 사슴고기와 같은 간단한 음식으로 까나페와 같이 한 입크기로 만들어 화려한 장식을 하여 식욕을 촉진 시킬 수 있는 메뉴로 구성되어있다.	Cold hors d'oeuvre
Soups	음식에 있어 전주곡에 해당되며 주방에 있어서는 "business card"로 사용을 한다. 17세기 중세에는 고기와 야채를 풍부하게 넣고 수프를 만들어 주 요리로 제공도 했었다.	Soup
Hot hors d'oeuvre	수프 다음에 제공이 되는 음식으로 또 다른 형태의 식욕촉진제로 사용이 되었다. 프랑스에서는 "petites entrees"라고 해서 또 다른 작은 주 요리로 생각했었다.	Hot hors d'oeuvre
Fish	고전메뉴에 있어서는 생선을 통째로 요리하여 야채와 소스를 곁들여 제공했으며 현대에는 Hot hors d'oeuvre 개념으로나 주 요리 개념으로 바뀌었고 생선도 통째로 요리하지 않고 분량단위로 잘라서 요리한다.	d'oeuvre
Main course	원래 의미의 주 요리는 육류, 가금류, 사슴과 같은 식재료를 통째로 요리하여 테이블에서 배분하는 방식인데 요즈음 이것을 'entree' 즉 주 요리라 부른다.	Meat dish with garnish
Hot entrees	주 요리 다음에 제공되는 음식으로 6개의 부류로 분류된다. butchered meat, poultry, venison, mousses, souffles, precooked dishes.	

1) Classical cooking the modern way의 메뉴분류기준을 논자가 다시 편집 한 것임

고전메뉴	정 의	현대메뉴
Cold entrees	테린, 젤라틴, 타트, 파이와 같은 음식으로 구성된다.	Meat dish with garnish
Sherbets	다른 음식을 먹기 위해 입가심하는 정도의 음식으로 레몬주스나 샴페인을 주재료로 하여 얼린 입가심.	
Roast and salad	poultry, fowl, venison과 같은 재료를 로스팅 해 간단한 샐러드와 함께 제공하는 것.	
Cold roast	Cold hors d'oeuvre와 흡사한데 shellfish, truffled goose liver, cold chicken, fish와 같은 것들로 이루어 진다.	
Vegetables	짧은 코스요리에서는 주요리에 곁들여 제공을 하기도 하며 심지어 생략하기도 했다. 반듯이 감자가 포함된 야채를 제공하며 숙련된 요리사들은 반듯이 별도의 코스로 야채요리를 제공했다. "entremets"	
Sweet dishes	차게 식히거나 얼린, 또는 따뜻하게 먹을 수 있는 단 음식을 총칭한다.	Sweet dishes
Savory*	Sweet dishes와 Savory를 구분짓는 것으로 영국 같은데 서는 자극성이 강한 한입크기의 Hot hors d'oeuvre 개념이다.	
Dessert	Cheese, Fruits, Nuts, Cake, Pastry와 같은 음식으로 구성된다.	Dessert

"entremets"* - 사전적 의미는 로스트와 디저트 사이에 먹는 음식.

3. 문헌고찰

메뉴에 관한 연구는 1980년대 말에 들어서 연구가 본격적으로 시작되기 시작 해 1990년대에 본격적으로 이루어지기 시작한다.

그러나 미국에서는 1980년대 초에 이미 단체급식을 위한 병원, 학교, 군대를 중심으로 한 메뉴연구가 집중적으로 이루어지기 시작하였으나 주된 연구의 대상이 단체급식을 중심으로 한 연구이기 때문에 호텔들에 대한 연구의 대상으로 비교한다는 것은 어디까지나 무리가 있다.

따라서 국내에서 집중적으로 연구가 시작된 호텔메뉴에 대한 선행연구 사례를 살펴 보면 서울지역 6개 특급호텔 커피숍 메뉴를 분석하고 다량판매되는 메뉴를 표준메뉴로 선정하고 표준양목표를 제시한 (진, 1987)의 논문, 서울지역 특급호텔 일식당의 메뉴중 공통적인 메뉴 20개 품목을 선정하

여 한달간의 판매실적을 Kasavana & Smith Matrix, Miller Matrix, Pavesic Matrix에 의해 분석한 (정, 1989)의 연구, 동서양 요리메뉴의 비교와 서양요리 메뉴에 대한 실증적 분석을 통해 한국관광호텔 서양요리에 있어서 한국적 메뉴개발방안을 제시한 (박, 1991)의 연구, 고객만족도 분석을 통한 메뉴관리상의 개선방안을 다룬 (하, 1992)의 연구, LW호텔 이태리 레스토랑의 메뉴중 18개 품목을 선정하여 1년간 판매실적을 월별로 David V. Pavesicqkdtlr과 Mohamed E. Bayou and Lee B. Bennet의 방식을 적용하여 분석한 (이, 1993)의 논문, 메뉴공학(Menu Engineering)기법에 의해 이론적으로 정리하고 S호텔의 한식당, 양식당, 일식당에 대한 사례연구를 한 (김, 1994)의 연구, 메뉴의 기획과 가격결정에 대한 일반적 이론을 재정리 한 (김, 1988)의 연구 등이 대표적인 메뉴에 관한 연구들이다.

표 3. 서울 특1급호텔의 메뉴분석

분 류		A호텔	B호텔	C호텔	D호텔	E호텔	F호텔	G호텔
Cold (Appetizer 류)	Oriental	◇	◇	◇	◇	◇	◇	◇
	Western			◇				
Salad		◇	◇	◇	◇	◇	◇	◇
Soup		◇		◇	◇	◇		
Hot dish 류 (Main dish 류)	Oriental	◇	◇	◇	◇	◇	◇	◇
	Western			◇				
Carving(Carvery)		◇	◇	◇	◇	◇	◇	◇
Dessert		◇	◇	◇		◇	◇	◇
(Oriental dish)	Korean	◇	◇					◇
	Chinese	◇	◇					◇
	Japanese	◇	◇					◇
On station(즉석코너 등)		◇	◇		◇			

II. 본론

1. 특1급호텔의 메뉴구성

메뉴(MENU)란 프랑스 말로 ‘자세한 목록’이란 뜻이며 이 말의 어원은 라틴어로 ‘축소하다’는 뜻인 ‘minutus’란 뜻이다.

또한 메뉴의 정의는 단순한 차림표 개념에서 70년대에는 마케팅과 관리의 개념이 가미 된 ‘차림표’로 정의되었고 80년대부터는 ‘강력한 마케팅과 내부통제 도구’로서 정의되기 시작했다. 이렇게 메뉴의 정의가 시대가 바뀔에 따라 강력한 판매, 광고, 판매촉진을 위한 마케팅 도구로써 정의가 되고 각 호텔에서는 고객을 위한 최고의 메뉴를 구성하기 위해 많은 예산과 인력을 투입하고 있다.

따라서 호텔에서 사용하고 있는 메뉴는 각각의 호텔들에서 어느 정도 검증된 메뉴를 판촉활동에 사용하기 때문에 조리를 전공하는 학생들에게 살아있는 메뉴, 즉 1차로 손님들에게 검증된 메뉴, 2차로는 호텔

들에 의해 검증된 메뉴라고 볼 수 있다고 하겠다.

호텔에서 사용되는 메뉴는 각각의 단위 영업장(한식당, 일식당, 중식당, 이태리식당 등)에서 사용하는 일반적인 메뉴(Restaurant menu)와 연회장이나 상설뷔페식당에서 사용하는 연회메뉴(Banquet or Buffet menu)로 구분할 수 있다.

표 3.은 서울의 특1급 호텔 7개 호텔에서 사용되는 연회메뉴 중 5가지씩을 분석한 것이다.

2. Cold (appetizer)류

표 4.는 대상 호텔들 전채요리를 분석한 것으로 호텔들마다 나름대로의 특색을 가지고 있는데 A, B, C, D호텔들은 외국체인 소속의 호텔들이고 E, F, G는 국내 독자브랜드를 지향하는 호텔이다.

특급호텔 연회메뉴에서 가장 선호도가 높은 것은 훈제연어와 Smoked seafood로 나타나는데 여기서 seafood의 생선종류는 호텔

표 4. Cold appetizer 류의 메뉴현황

분 류	A호텔	B호텔	C호텔	D호텔	E호텔	F호텔	G호텔	합계
Mushroom and chicken terrine	◇		pork			◇		3
Smoked salmon	◇	◇	◇	◇	◇	◇	◇	7
Charcuterie	◇	◇		◇	◇	◇		5
Crab and egg salad	◇			◇				2
Ham pate	◇	smoked						2
Shrimp and mussel cocktail	◇	seafood	boiled		◇	◇	◇	6
Duck liver terrine(goose liver)	◇	Seafood	fish		chicken		◇	5
Fresh oyster	◇	◇		◇	◇	◇	◇	6
Seafood marinade	◇		tuna	scallop	◇			4
Salmon gravlax	◇					◇		2
Italian charcuterie	◇	◇	◇		◇	◇		5
Roast turkey	◇		◇	duck	chicken	훈제		5
Avocado and salmon parfait	◇	◇						2
Tuna and halibut tartare	◇				grilled			2
Sushi and norimake, sushi	◇	◇	◇	◇		◇		5
Poached whole alaskan salmon	◇		fish		sole			3
Smoked seafood	◇	Turkey	◇	duck	fried	lamb	tuna	7
Homemade pates	◇		◇					2
Prawn	◇	◇	◇		◇	◇		5
Vegetable	◇							1
Lobster medallion	◇	Fish			◇	◇		4
Caviar mousseline	◇	◇					◇	3
Roast chicken(duck)		◇	◇	steamed	◇			4
Smoked pork knuckle		◇	◇			duck	duck	4
Roast beef and pork loin		◇	◇	veal	◇	사슴	◇	6
Kimbab(김밥)	◇	◇	◇	◇		◇		5
Crab cocktail		◇						1
Galantine		◇					◇	2
Soba(소바)		◇	◇	◇	양*	◇		5
Cheese board			◇			◇	◇	3
Carpaccio				◇				1
Thai seafood salad				◇		◇		2
Avokado & tomato Mozzarella				◇				1
Cous cous				◇	snail			2
Coldcut salad				◇				1
Herring salad				◇				1
Seabream					◇		◇	2
합계(37)	23	20	18	18	18	18	11	18 / 3.4

표 5. Salad 류의 메뉴현황

분 류	A호텔	B호텔	C호텔	D호텔	E호텔	F호텔	G호텔	합계
Garden green salad	◇	◇	◇	◇	◇	◇	◇	7
Tomato	◇	◇		◇	◇	◇		5
Cucumber & tomato	◇	◇	◇	◇			◇	5
Curried rice & Seafood	◇					◇		2
Cole slaw	◇	◇				◇		3
Chicken	◇				◇			2
Corn	◇	◇	◇	◇		◇	◇	6
Tuna	◇							1
Pasta	◇	◇	◇	◇	◇	◇		6
Herring	◇							1
Apple & celery	◇					◇		2
Salmon	◇		◇					2
Sausage	◇		◇			◇		3
Artichoke	◇		◇	◇		◇		4
Tomato & Mozzarella	◇							1
Potato	◇	◇	◇		◇	◇		5
Lobster	◇							1
Mushroom	◇		◇	◇				3
Feef salad	◇					◇		2
Shrimp		◇						1
Ham & cheese		◇	◇					2
Nicoise		◇			◇			2
Broccoli			◇	◇	◇		◇	4
Carrot				◇				1
Cuos cous				◇				1
Asparagus				◇	◇	◇	◇	4
Lentil(Beans)				◇			◇	2
합계(27)	19	10	11	12	8	12	6	11 / 2.9

들마다 약간의 차이는 있다. 그 다음으로 선호도가 높게 나타난 것은 Shrimp & mussel cocktail과 Roast beef로 나타나 상위 3가지 메뉴를 모두 생선이 차지하는 경향을 보인다.

전채요리 전체 메뉴는 37개의 메뉴에 각 호텔별 평균은 18개의 전채요리를 나타낸다.

표 4.의 양*²⁾은 Broiled lamb으로 표가

2) 표시는 메뉴에 있는 것을 나타내고, 영어로 표시한 것은 조리방법이 같은데 사용재료가 다르거나 사용재료가 같은데 조리방법이 다른 것

모자라 임의로 표시하였다.

3. Salad류

표 5.는 샐러드류의 메뉴현황을 나타내는데 전채요리에서 나타나듯이 A, B, C, D의 외국계 체인호텔과 E, F, G의 국내 독자브랜드 계열의 호텔간에는 메뉴의 차이가 많이 난다.

F호텔의 경우 E, G호텔보다는 다양한 메뉴의 샐러드를 가지고 있으나 여전히 외국계 체인호텔과 비교하면 식재료의 다양성이나

이다. 양*은 Broiled lamb

표 6. Main dish 류의 메뉴현황

분 류	A호텔	B호텔	C호텔	D호텔	E호텔	F호텔	G호텔	합계
Salmon escalop	◇		◇	◇				3
Roast chicken	◇	◇	◇	◇	turkey	◇	◇	7
Sirloin steak	◇			◇				2
Pork cordon blue	◇	chicken	◇	chicken	loin			5
Gratinated pasta	◇	◇	◇	◇		◇	◇	6
Chicken curry	◇			◇			seafood	3
Medallion of pork	◇	◇		◇				3
Fillet of sole	◇	◇	◇			◇		4
Beef tenderloin	◇	◇	◇	◇	◇	◇		6
Lasagne	◇		◇			◇	◇	4
Seafood rice	◇							1
Vegetable	◇	◇	◇	◇		◇		5
Veal escalope	◇	◇						2
Roast duckling	◇	◇	◇	◇	◇	◇		6
Lamb chop	◇	◇	◇	◇	◇	◇	◇	7
Venison	◇							1
Lamb leg	◇							1
Seafood	◇	◇	◇	◇	◇	◇		6
Beef ragout		◇					◇	2
Breaded shrimp		◇					◇	2
Fried rice(볶음밥)		◇	◇	chicken	◇		◇	5
Pork spare ribs		◇						1
Prawn		◇		◇	◇			3
Steamed halibut				◇	◇			2
Duck breast			◇					1
Mini burger			◇	◇		◇	◇	4
Fish piccata			◇					1
Red snapper				◇				1
Monk fish				◇				1
Scallop				◇	◇			2
Chicken breast				◇		◇		2
Panfried seabream				◇		◇		2
Beef stew					◇		◇	2
Stroganoff					◇			1
Sauted snail					◇	◇		2
Lobster					◇			1
Frog leg							◇	1
Roasted beef rib-eye					◇			1
합계(38)	18	16	15	21	15	13	11	15.5 2.8

8 채 영 철

표 7. Dessert 류의 메뉴현황

분 류	A호텔	B호텔	C호텔	D호텔	E호텔	F호텔	G호텔	합계	
Cake	◇		◇		◇	◇	◇	5	
Pastries	◇		◇		◇	◇	◇	5	
Fruit tarts	◇	◇	◇	◇	◇	◇		6	
Mousse	◇	◇	◇	◇			◇	5	
Cream caramel	◇	◇			◇	◇	◇	5	
Fresh fruit	◇	◇	◇	◇	◇	◇	◇	7	
Fruit salad	◇	◇	◇	◇		◇		5	
Cream brulet	◇		◇	◇				3	
Cheese cake	◇							1	
Strawberry mille feuille	◇		◇					2	
Fruit sabayon	◇	◇	◇	◇				4	
Tira-mi-su	◇			◇				2	
Crepe	◇		◇			◇		3	
Ice cream , sherbet	◇		◇	◇		◇		4	
Cherry trifle	◇					jubilee	◇	3	
Fruit savarin	◇	◇	◇					3	
Black forest cake		◇						1	
Blueberry cheese cake		◇	◇		◇		◇	4	
Pie		lemon	◇	◇	◇	◇		5	
Moka cake				◇		roll		2	
Passionfruit cake		◇						1	
Cookies & Chocolate		◇	◇	◇	◇	◇	◇	6	
Chestnut roll			◇					1	
Chocolate brownies			◇	◇		profiterrol		3	
Chocolate choux					◇		◇	2	
Custard				◇				1	
Sago gula melaka				◇				1	
Churros				◇				1	
Strudel						◇	◇	2	
Chiffon cake			◇	◇	almond			3	
Pudding			◇			◇		2	
Jello			◇			◇		2	
합계 (32)	16	12	20	16	10	16	10	14	
									3.1

표 8. Carving(즉석코너) 류의 메뉴현황

분 류	A호텔	B호텔	C호텔	D호텔	E호텔	F호텔	G호텔	합계
Farmers meat loaf	◇							1
Roast Rib-eye of beef	◇	◇	◇	◇	◇		◇	6
Bone in ham	◇							1
Roast sirloin of beef	◇	◇	◇		◇	◇	◇	6
Roasts leg of lamb	◇			◇	◇	◇		4
Roast peking duck	◇			◇				2
Roast prime rib	◇	◇	◇					3
Roast turkey	◇				◇			2
Fillet of beef wellington		◇	◇		◇			3
Roast tenderloin						◇		1
합계(10)	8	4	4	3	5	3	2	2.9 4

메뉴의 다양성에서 다소 떨어지는 것으로 나타난다.

7개 호텔에서 제공되는 샐러드 메뉴는 총 27가지로 전체 평균은 11개로 나타난다. 종류가 가장 적은 G호텔과 종류가 가장 많은 A호텔간의 차이는 3배가 넘어 메뉴의 심한 불균형을 나타낸다.

샐러드 중에서 가장 선호도가 높은 샐러드는 Garden green salad로 신선한 야채그 대로를 가장 선호하고 있었고 그 다음이 옥수수샐러드, 토마토샐러드 등으로 나타난다.

4. Main dish류

표 6.은 주요리의 메뉴현황을 분석한 것으로 7개 특급호텔에서 제공되는 주요리는 38개의 메뉴로 구성되어 되어 있다.

가장 종류가 많은 D호텔은 21개의 메뉴를 가지고 있었고, 가장 메뉴가 적은 G호텔의 경우 11개의 메뉴밖에 되지 않아 2배가량의 차이를 보이고 있다.

주요리 중 가장 선호도가 높은 메뉴는 Lamb chop과 Roast chicken으로 나타나는

데 한가지 특이한 것은 일반인들에게 생소한 양갈비요리가 호텔 연회메뉴에서는 가장 선호도가 높게 나타난다는 사실이다.

그 다음으로 선호도가 높은 음식들로는 Gratinated pasta(오븐에서 그라탕한 스파게티류)와 Beef tenderloin(소 안심구이) Roast duckling(오리구이) Seafood(해산물요리)등이 많은 빈도를 나타내 일반인들이 좋아하는 메뉴로 메뉴에 올리고 있는 것으로 나타난다.

5. Dessert류

표 7.은 Dessert류의 메뉴현황으로 전체적으로 제공되는 메뉴의 수가 32개로 의외로 많은 것을 볼 수 있다.

후식메뉴에서도 외국계체인호텔의 메뉴수가 국내호텔보다 많게는 2배 이상 많게 나타나 메뉴의 다양성에 있어서 차이가 많이 나타난다.

특히 외국의 체인호텔에 소속이 안된 국내호텔 E와 G는 전체평균 14에도 훨씬 못 미치는 10개로 나타나 후식메뉴가 다양하

지 못한 것으로 나타난다.

가장 인기가 있는 후식메뉴는 신선한 계절과일로 샐러드에 있어서 신선한 계절야채가 선호도가 가장 높게 나타나듯이 신선한 과일을 고객들이 좋아하는 것으로 파악하고 있다.

그 다음이 각종 Tart와 Cookies를 좋아해 전통적인 후식메뉴를 아직도 선호하는 후식메뉴로 내고 있다.

6. Carving 및 on station(즉석코너)

Carving 메뉴는 손님들이 보는 앞에서 통째로 구운 등심이나 안심, 또는 통닭, 오리, 칠면조 등을 썰어서 직접 serving하는 것으로 특급호텔에서 뿐 아니라 일반적인 연회식당에서도 고객들의 흥미를 유발하거나 고급요리를 제공하는 개념으로 선정하는 메뉴이다.

표 8.은 7개 호텔에서 carving 메뉴로 사용하는 것으로 메뉴의 종류는 약 10여가가 있고 그 중에서 가장 선호도가 높은 것은 Roast rib eye와 Roast sirloin으로 나타났다.

III. 결 론

특급호텔의 메뉴는 크게 전채요리에 해당하는 Cold, 샐러드, 주요리, 후식으로 대별되고 있었으며 전채요리는 전체호텔에서 사용하고 있는 메뉴가 37가지였고 1개 호텔당 평균 18개의 메뉴를 가지고 있었다. 전채요리 중에서 가장 인기가 있는 메뉴는 훈제연어와 Roast beef 육류요리였다.

샐러드요리는 27개의 메뉴에 Green salad가 가장 인기가 있었고 주요리는 38개 메뉴에 평균 15.5개의 메뉴로 구성이 되어 있었다.

주요리 중 가장 인기가 있는 메뉴는 양고기(Lamb chop)로 우리 일반인들에게는 생

소한 메뉴가 사용 빈도가 가장 높게 나타나 흥미로운 결과를 나타냈다.

후식메뉴도 32가지나 되어 후식의 종류가 다양화 되어가고 있음을 보여주고 있는데 여기서 한가지 흥미로운 사실은 샐러드에 있어서 가장 선호하는 샐러드는 신선한 야채의 맛을 느낄 수 있는 Green salad를 가장 선호하고 후식 중에서는 신선한 계절과일을 가장 선호하고 있다.

참 고 문 헌

1. Eugen pauli, Classical cooking the modern way, pp 200, (1989)
2. 진양호, 한국관광호텔 서양요리 표준화에 관한 연구, 경희대학교 석사학위청구논문, (1987)
3. 정 희, 호텔식음료부문의 효율적인 메뉴관리에 관한 연구, 경희대학교 석사학위청구논문, (1989)
4. 박병렬, 특급호텔레스토랑의 한국적 메뉴개발에 관한 연구, 경기대학교석사학위청구논문, (1991)
5. 하경희, S호텔 기업의 효율적인 메뉴관리에 관한 연구, 경기대학교 석사학위청구논문, (1992)
6. 이종화, 호텔식음료부문의 메뉴분석에 관한 연구, 세종대학교 석사학위청구논문, (1993)
7. 김경란, 호텔기업의 효율적인 메뉴관리에 관한 연구, 세종대학교 석사학위청구논문, (1994)
8. 김상만, 호텔기업의 식료메뉴관리에 관한 연구, 경희대학교 석사학위청구논문, (1988)
9. 신재영 외 2, 외식산업경영론, 백산출판사, 51p, (1995)
10. 나정기, 메뉴관리론, 백산출판사, 17p, (1995)
11. Doerfer, William. Menu Design for Effective Merchandising. The Cornell H.R.A Quarterly, Nov, (1978)

12. Kotschevar, Lendal H. Management by Menu, 2nd ed., John Willy & sons. Inc., (1987)
13. Stokes, John W. How to Management a Restaurant. W.C.B Co., (1982)