

實踐設計管理學院／周美惠

# 套餐

## 尊重個人品味

本省大部分的餐廳，一桌七、八千元的宴席，裂了紋的碗盤照用不誤，消費者亦不覺得不妥。碗盤缺口裂紋最易藏污納垢，若不普遍使用自動高溫殺菌洗烘碗機，將成為感染肝病、肺結核菌等傳染病毒的途徑。

近十年來，由觀光協會理事長嚴長壽率先由台北亞都飯店做起，將法國菜講究餐具、餐桌佈置，及高品質餐廳飲食環境與服務的方式帶進中國菜餚內，推動中菜西吃相當成功，無形中提升中國餐飲的品質與價值。

可惜，前幾年股市狂飆，股市投機發財的股友們把高級餐飲業者胃口餵大了，競相推出高價位低營養，賣噱頭的套餐，動不動二、三萬一桌的宴席，無論菜餚或服務品質皆與價錢不成比例。

所幸股市恢復常態之後，華而不實的的高價位餐飲一蹶不起，不得不推出大眾化餐飲500元左右的中西自助餐、火鍋、鐵板自助餐及150元左右的商業午餐。

### 國內：茶藝館套餐後起之秀

此外，中國茶藝文化在陸羽茶藝中心蔡榮章先生的極力推展之下，10年來帶動國內品茗風氣，附餐飲的中國茶藝館因應而生。具本土風格現代化的餐飲環境，器皿為陶製碗盤，以150元左右的盤餐，供上班族群及中產階級聚餐、談聚、休閒品茗的悠閒消費空間。

由於從業者多半為文藝喜好者，不少



法國巴黎香樹大道上的露天咖啡座。



茶藝館提供的套餐，價格大眾化，有本土風格。



日本大眾化餐館的特色是：乾淨衛生、價錢公道、童叟無欺。





近年來附餐飲的中國茶藝館，以大眾化的價格，現代化的套餐，為上班族提供餐敘與品茗的悠閒空間，尊重個人品味的經營方式，十分清新可喜。

從事傳播及藝文工作者轉業，本身品味不低，多半以大眾消費額，中上階級消費品質方式營運，已成為後起之秀，也深為來台外籍人士所喜愛。

每家餐館皆有特色，兼賣藝品及展覽，以補餐飲低利潤之差，提供知識分子解決三餐外食及休閒空間之需。

### 歐美：單人份中國菜受歡迎

中國菜餚為世界美味之冠，乃是不爭的事實。有人的地方就有中國餐館，且老少咸宜，極受喜愛。

在歐美，中國餐館為迎合當地人的用膳習性，多半已形成一人點一道菜附湯、飯，菜中綜合蔬果及肉、魚類，經濟實惠又可口，且講究餐具及餐廳氣氛。

為了中國菜必須趁熱吃，每盤菜放在個人用溫菜電盤上，再普通的紅燒豆腐，為提升其價值感，價錢一人份消費在台幣100元左右為最普遍。

中國菜餚在歐洲非常注重菜色搭配，諸如紅燴香菇放在盤中，水燙的綠色花椰菜沿著香菇排一圈呈放射狀，色彩鮮活，讓人食指大動，也值得國內師傅參考。

### 日本：以個人餐具供膳

日本大眾化餐飲業，以外食人口多而發展得最成功，每家餐館皆能做到乾淨衛生，店內外皆具特色，供膳方式皆以個人餐具供膳，既衛生又具特色，消費者有被尊重的感覺，無形中提高餐飲品質。◆



個人專用餐具是日本飲食業的賣點，麵食也不例外。