

บทที่ 8

การวางแผนจัดทำรายการอาหาร (Menu Planning)

ควรพิจารณาหลักเกณฑ์ต่อไปนี้ ในการกำหนดจัดทำวางแผนสำหรับรายการอาหาร คือ

1. สถานที่ตั้งของห้องอาหาร หรือภัตตาคาร
2. ประเภทอาหารเช่น อาหารเช้า อาหารกลางวัน อาหารว่าง อาหารค่ำ หรือการจัดเลี้ยง
3. การกำหนดประเภทของรายการอาหาร เช่นเป็นรายการอาหารสำหรับร้านขายกาแฟ (Coffee House) ภัตตาคาร ร้านขายอาหารแบบง่าย ๆ (Snack Bar) หอพัก หรือร้านอาหารบริการช่วยตนเอง (Cafeteria) เป็นต้น

4. บันทึกช่วงเวลาในรอบปีที่ตรงกับพิธีงานฉลอง หรือโอกาสพิเศษวาระสำคัญต่าง ๆ เช่น เทศกาลอีสเตอร์จะมีในช่วง มี.ค. - เม.ย. ตรุษจีนในราวเดือน ก.พ. วันขอบคุณพระเจ้าเดือน พ.ย. วันฉลองคริสมาสเดือน ธ.ค. หรือ วันขึ้นปีใหม่ในเดือน ม.ค. เป็นต้น

5. ขอร้องเรียนการปฏิเสธของลูกค้าในครั้งก่อน ๆ ที่แล้ว ๆ มา

6. อาหารที่มีอยู่เหลือมากเกินไป (Leftovers of Overproduction)

7. การเสนออาหารพิเศษสำหรับห้องอาหาร ภัตตาคารของคุณ

8. พิจารณาความสามารถของพนักงานเสิร์ฟทุกคน ทั้งบริการชายและหญิงว่าได้รับการฝึกอบรมมาจากโรงเรียนแล้ว

9. พิจารณาความสามารถของคนครัว ว่าได้รับการฝึกอบรมมาแล้ว มีความสามารถในการเตรียมน้ำจิ้ม หรือการปรุงอาหารบางชนิดเป็นกรณีพิเศษได้หรือไม่

10. ขนาดของคนครัวที่ใช้เตรียมอาหาร

11. ประเภทชนิดของเครื่องครัวอุปกรณ์ที่จำเป็นต้องใช้

12. ขนาดของห้องอาหาร

13. ควรจะมีบริการสิ่งอำนวยความสะดวกในห้องอาหารอย่างไรบ้าง

14. ใครที่จะมาเป็นลูกค้าหรือแขกผู้ใช้บริการของเรา

15. พิจารณาราคาของอาหาร

16. มีอาหารบางชนิดหรือตามฤดูกาลอยู่หรือไม่ อาหารเหล่านั้นมีใบประกาศ หรือต้องสั่ง

มาจากต่างประเทศ

17. ความสมดุลย์พอดีของราคาอาหารทั่วไป

1. ไม่ควรกล่าวถึงส่วนผสมที่ใช้
2. ไม่มีสีใดเด่นโดยเฉพาะ
3. ไม่ควรใช้คำซ้ำกัน
4. มีขนาดรูปร่างที่ใช้ต่างกัน
5. ลักษณะของอาหารควรมีลักษณะที่แตกต่างกันไปในแต่ละชนิด
6. อาหารตามฤดูกาลควรให้แตกต่างออกไปเพื่อไม่ให้มีรสชาติเหมือนเดิม
7. ไม่ทำน้ำจิ้มที่ซ้ำกัน
8. อาหารที่รับประทานควรมีความคิดในการตกแต่งให้ดูสวยงาม
9. คุณค่าของอาหารควรจะต่างกัน

ประเด็น หรือข้อควรจำในการเลือกอาหารสำหรับจัดเลี้ยง

- ควรจัดให้มีอาหารที่เป็นที่นิยมรวมอยู่ด้วย
- เลือกผักที่ให้รสกลมกล่อม ควรหลีกเลี่ยงผักพวกหัวหอม และแครอท
- หลีกเลี่ยงอาหารซึ่งแขกรับประทานในที่สาธารณะ เช่น พวกปีกไก่ ปู หรือข้าวโพดทั้งฝัก
- หลีกเลี่ยงอาหารที่มีครีม หรือมะพร้าวอยู่มากเกินไป
- หลีกเลี่ยงอาหารที่เป็นคาร์โบไฮเดรต ที่มีแป้งอยู่มากเกินไป
- เลือกอาหารซึ่งเข้ากันได้ดีไม่ว่าจะเป็นเรื่องสี สัน ลักษณะ และรูปร่าง
- หลีกเลี่ยงอาหารบางอย่างสำหรับศาสนิกชนบางกลุ่มเช่น ไม่ควรจัดอาหารประเภทเนื้อหมูสำหรับชาวมุสลิม และเนื้อวัวสำหรับชาวฮินดู

ประเภทของรายการอาหาร (Types of menu)

1. A la carte เป็นรายการอาหารซึ่งกำหนดราคาอาหารแต่ละอย่างเป็นงาน ๆ และมีรายการให้เลือกมากมาย แขกสามารถเลือกสั่งอาหารได้ตามใจชอบ และจ่ายเงินตามราคารายการอาหารที่ได้สั่งไป

2. Table d'hote เป็นรายการอาหารชุดอย่างง่าย ๆ ที่จัดไว้ให้แต่ละมื้อไม่มีโอกาสเลือกรายการอาหารที่จะกำหนดไว้ล่วงหน้าพร้อมราคาที่แน่นอน และจะให้บริการเฉพาะเวลาที่ระบุไว้เท่านั้น

3. Plat du jour เป็นรายการอาหารพิเศษ (Speciality of The house คล้ายกับรายการอาหาร

แบบ A la Carte ซึ่งกำหนดราคาอาหารแต่ละอย่างไว้โดยเฉพาะรายการอาหารนี้อาจจะเปลี่ยนไป หรืออาจจะให้มีไว้ชั่วคราวระยะเวลาหนึ่งก็ได้

4. Carte du jour หรือรายการอาหารสำหรับแต่ละวัน menu of the day สำหรับรายการอาหารกลางวัน หรือรายการอาหารเย็นซึ่งมักจะเปลี่ยนทุกวัน รายการนี้อาจเป็นประเภทรายการอาหารนี้มีให้เลือก (elective หรือ selective Menu หรือเป็นแบบ La Carte menu หรือ A table d'hote menu ใน 2 ประเภทดังกล่าวข้างต้นก็ได้ รายการอาหารให้เลือกจะมีอาหารมากมายไว้ให้เลือก นอกจากอาหารหลักโดยทั่วไปอาหารแต่ละรายการจะถูกกำหนดตามราคา อาหารหลักโดยจะมีตัวเลขพิมพ์บอกราคาไว้ในด้านตรงข้ามกับรายการอาหารหลักนั้น ๆ (ดูตัวอย่างรายการอาหาร) ลูกค้าอาจจะเลือกอาหารครบชุดโดยเลือกเอาอาหารเรียกน้ำย่อยพร้อมทั้งอาหารหลักกับผัก หรือเดิมีสลัด ของหวาน และเครื่องดื่ม หรืออาจจะเลือกแต่อาหารหลักกับผักต่าง ๆ เท่านั้นข้อได้เปรียบของรายการอาหารประเภทให้เลือก Elective menu นี้ก็คือ จำนวนอาหารประเภทเรียกน้ำย่อยต่าง ๆ ผักอื่น ๆ สลัด ของหวานต่าง ๆ และเครื่องดื่มจะมีอยู่ไม่มากนัก แต่มีรายการอาหารหลักให้ลูกค้าให้เลือกมากมาย ทั้งนี้เพื่อให้ลูกค้ามั่นใจว่าอาหารเหล่านั้นสดใหม่อยู่เสมอ

5. Special party menu รายการอาหารที่จัดเป็นโอกาสพิเศษ เป็นรายการอาหารที่จัดขึ้นเป็นพิเศษเนื่องในโอกาสต่าง ๆ กัน ไม่ว่าจะเป็นในช่วงอาหารเช้า, อาหารกลางวัน, งานเลี้ยง หรืออาหารแบบบุฟเฟ่ เป็นต้น

BREAKFAST

FRUITS AND JUICES

Fresh Orange Juice.....	Fresh Lime Juice.....
Tomato Juice.....	Prune Juice.....
Pineapple Juice.....	Grapefruit Juice.....
Stewed Prunes.....	Stewed Apples.....
Canned Apricots.....	Canned Peaches.....
Fresh Papaya.....	Fresh Bananas.....
Fresh Pineapple.....	Fresh Apples.....

CEREALS (HOT AND COLD)

Hot Oatmeal.....	Hot Quaker Oats.....
Shredded Wheat.....	Cornflakes.....
Rice Krispies.....	All Bran.....
Puffed Wheat.....	Betawix.....
Post Bran.....	Puffed Rice.....

MEAT AND FISH

Gammon Ham.....	Grilled Sausages.....
Poached Haddock.....	Grilled Kippers.....
Grilled Bacon.....	Bacon and Ham.....

EGGS

Fried Eggs Sunny-side-up.....	Boiled Eggs.....
Plain Scrambled Eggs.....	Scrambled Eggs with Ham.....
Poached Eggs on Toast.....	Shirred Eggs.....
Plain Omelette.....	Omelette with Mushrooms.....

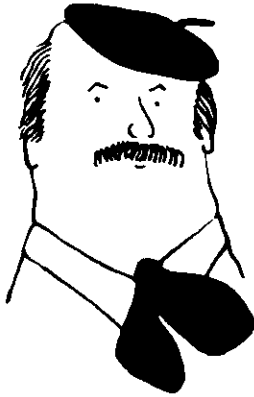
PASTRIES AND BREADS

Waffles with Honey.....	Pancakes with Maple Syrup.....
Corn Muffins.....	Blueberry Muffins.....
French Toast.....	Cinnamon Toast.....
Plain or Buttered Toast.....	Plain or Sweet Rolls.....
Doughnuts.....	French Pastry.....

BEVERAGES

A Pot of Coffee.....	Cup of Coffee.....
A Pot of Tea.....	Cup of Tea.....
A Glass of Fresh Milk.....	Cup of Milo.....
Cup of Ovaltine.....	Hot Russian Tea.....
Hot Cocoa.....	Hot Chocolate.....
Sanka.....	Postum.....

Have a Pleasant Morning!



"Art Lovers Weekend" June 6 to 8

THE CONSULATE HOTEL OFFERS A GLORIOUS SPRING WEEKEND
IN FASCINATING NEW YORK CITY WITH THE ACCENT ON ART.

- CHAUFFEURED LIMOUSINE TO ALL POINTS
- PERSONAL GUIDED TOUR OF THE GUGGENHEIM MUSEUM & METROPOLITAN MUSEUM OF ART
- FULL COURSE BREAKFAST EACH DAY
- SATURDAY EVENING COCKTAIL AT THE FAMED LORD JIM'S
- AFTERNOON AT GREENWICH VILLAGE OUTDOOR ART SHOW
- COFFEE BREAK AT SIDEWALK EXPRESSO CAFE
- ARRANGEMENTS MADE FOR TICKETS TO LINCOLN CENTER SATURDAY EVENING

49.50
PER PERSON DOUBLE OCC.

Weekend from Fri. Evening to Sun. Afternoon includes a beautifully appointed room, complete with T.V., Air Conditioning, F.M. Radio and Private Bath.

Reservations must be in by May 30th.

the Consulate
224 WEST 49TH STREET, NEW YORK, N.Y. 10019 (212) 246-5252

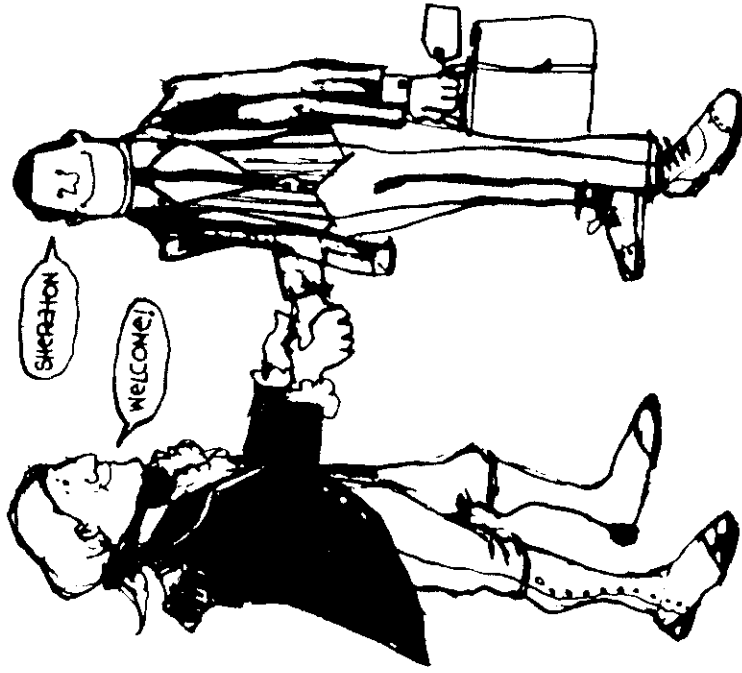
To feel at home in Washington learn one word: Sheraton

The Sheraton-Carlton Hotel and Sheraton-Park Hotel and Motor Inn open up the capital of the United States to you. Make Sheraton your headquarters for comfort, value and excitement.

For reservations contact your Travel Agent or any Sheraton Reservation Office. In London, call 01-937-7536, telex 261534; in Paris, call 533.51.40, telex 272.81; in Frankfurt, call 29.22.15, telex 4 14115; in Brussels, call 12.30.78, telex 22.989; in Rome, call 68.66.38, telex 61618; in Madrid, call 222 63 57.

SHERATON HOTELS

SHERATON is a registered trademark of the world's largest hotel chain, I.T.T. Sheraton Corporation.



THIS AD, PART OF A SERIES, IS DIRECTED AT EUROPEAN MARKETS TO PROMOTE PROPERTIES IN THE CITIES THAT ARE PRIME DESTINATIONS OF INTERNATIONAL TRAVELERS. NOTE THAT EUROPEAN RESERVATIONS OFFICES ARE PROMINENTLY LISTED. (Courtesy of I.T.T. Sheraton Corporation, Inc. America)

YOUR INVITATION TO A GOLDEN WEEKEND

*The Prince George Hotel
invites you to spend a
Golden Weekend
amidst the charm and splendor
of the early 1900's.
Enjoy a beautifully decorated room
plus all our facilities
and a complete breakfast
at the special golden rate
of \$7.50 per person per day double occupancy
or \$9.00 per day single.*

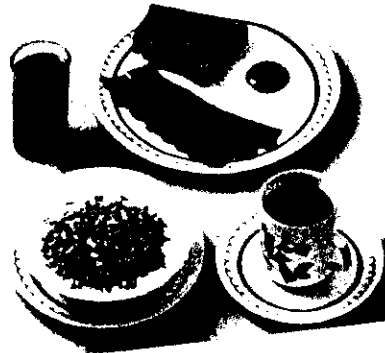
*R.S.V.P.
enc. card*



Prince George Hotel

14 EAST 28TH STREET, NEW YORK, N.Y. 10016 (212) 532-7800

A DIFFERENT APPROACH TO THE GETAWAY WEEKEND. (Courtesy of Prince George Hotel, New York, N.Y.)



"Sunnyside"

Chilled Juice
Crisp Rice Krispies
Country Fresh Egg
Strips of Crisp Bacon
Buttered Toast
Hot Coffee

\$1.95

Anthony's Coffee Shop

Farmer Boy Special

No. 1 GOLDEN BROWN PANCAKE (1) WITH HICKORY CURED BACON STRIPS, TOPPED WITH LARGE FARM FRESH JERSEY EGG. SERVED WITH A CUP OF OUR DELICIOUSLY BREWED PIPING HOT COFFEE **\$1.25**

Best Buy

No. 2 TWO JUMBO FARM FRESH EGGS (ANY STYLE). GOLDEN BROWN HOME FRIED POTATOES, BUTTERED TOAST AND A CUP OF OUR DELICIOUS COFFEE **90c**

No. 3 CHOICE OF JUICE, HOT CAKES WITH SYRUP, CRISP BACON AND HOT COFFEE **\$1.95**

No. 4 CHOICE OF JUICE, ONE EGG (AS YOU LIKE IT), POTATOES, BUTTERED TOAST AND HOT COFFEE **\$1.35**

No. 5 CHOICE OF JUICE, TWO EGGS (ANY STYLE), BACON OR SAUSAGE, BUTTERED TOAST AND HOT COFFEE **\$1.85**



CHILLED ORANGE JUICE
FRESH, CRISP CEREAL
BUTTERED TOAST OR ROLL
FRESH HOT COFFEE
\$1.15

Steak 'n Eggs

TWO EGGS (ANY STYLE)
U.S. CHOICE BREAKFAST STEAK
HASHED BROWN POTATOES
BUTTERED TOAST AND JELLY
HOT COFFEE
\$3.25

Welcome to
Fire Island's
Famous
Maguire's
Maguire's Dinner Menu

Your Hosts George and Max hope that your visit will
 be a pleasant one and are ready to offer their
 personal services upon request.

In addition to our regular menu, we cater to private parties
 here in the restaurant or at your home. We will prepare
 a menu specifically designed to your wishes and needs.
 For further information please call us at:
 583-8800

Entrees - Fish

Salmon Steak Maine d'Hoar \$24
 Fresh Canadian Salmon Steak broiled to perfection, topped with herb butter
 Live Maine Lobster stuffed with Crab Meat \$42
 One half lobster filled with delicately speed Crab Meat stuffing
 Broiled Maine Fish in Season \$10
 The fresh Catch of the Day, expertly seasoned and broiled to your delight
 Fried French Clams \$7
 Fried Golden Brown, served with Tartar Sauce
 Stuffed Jumbo Shrimp à la Maguire's \$7
 Broiled Shrimp stuffed with our special Crab Meat stuffing
 Fried Jumbo Fantal Shrimp \$5
 Jumbo Shrimp, freshly breaded and fried golden brown
 Long Island Bay Scallops \$2
 Tender Bay Scallops broiled to perfection
 Chesapeake Bay Steamers (when available) \$3
 A large platter of steamed Soft Shell Clams served with Clam Broth
 and drawn butter \$3

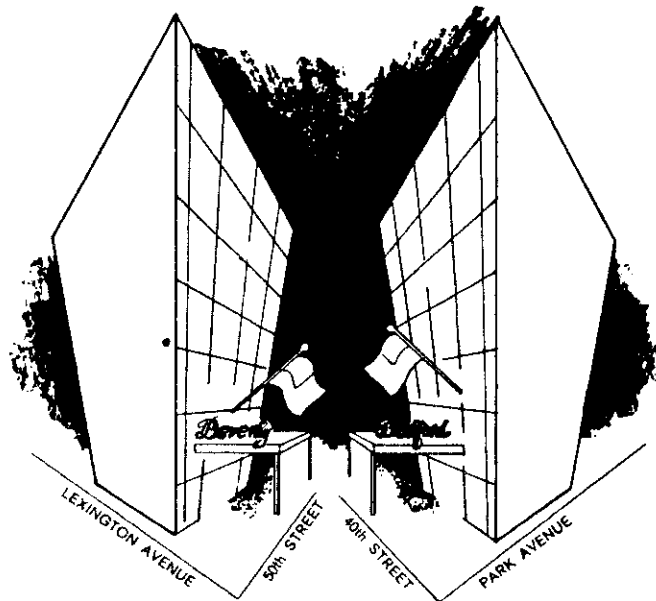
Maine Lobster . . . Priced According to Size and Season
 Picked fresh from our tank and broiled to perfection.
 Allow 25 minutes

Entrees - Meat

Roast Prime Rib of Beef as per \$4
 A generous cut of Beef served in its own savory juices
 New York Cut Sirloin Steak \$3
 The finest tender Sirloin garnished with fresh Mushrooms
 Skewered Far Tip Terryaki \$3
 Shoulder, and topped with Mushroom, Pea Pods, and savory sauce
 Served on a bed of rice
 Pig Nigroo "Madagascar" \$3
 Tender Filet Steak, served with a light cognac sauce and
 Madagascan Peppercorns
 Veal Filet \$3
 Basted Veal Cutlet, topped with tomato sauce, chives and
 served on Spagetti
 Wiener Schnitzel à la Maguire's \$3
 Breadcr Milk Fed Veal Cutlet garnished with
 a Fried Egg and Capers
 Duckling à l'Orange \$3
 Half Long Island Duckling, roasted to perfection served with
 orange and brandy sauce
 Chicken Thousand Style \$3
 Half Chicken (stuffed), served with Tamarind Sauce and Rice

\$1.00 Service Charge When Entire is Shared

Courtesy Maguire's Restaurant Fire Island, N.Y.
 A restaurant near the ocean may offer ethnic specialties as well as seafood. This
 restaurant also provides a catering service.



Take Your Pick,

Flip a coin, close your eyes and pick or just choose the name that strikes your fancy. No matter how it comes out you can be sure that the accommodations will be perfect, the service will be great and you'll be sold on two fine hotels that take pride in catering to your every comfort.

THE ONLY DIFFERENCE IS THE STREET

If you're still undecided just choose the hotel nearest to where you want to be, if that doesn't work we'll be happy to make the decision for you.

IDEAL FOR CORPORATE MEETINGS, TRAINING PROGRAMS.
MONTHLY RATES AND KITCHENETTES UPON REQUEST.

Beverly
50th STREET AT LEXINGTON AVENUE
(212) 753-2700

Bedford
40th STREET EAST OF PARK AVENUE
(212) 697-4800

HERB GOLDSTEIN
Executive Manager

HY ARBESFELD
General Manager

FIGURE 5.4. THE HOTELS' LOCATIONS, THE FOCAL POINT OF THIS AD, ARE TREATED IN AN ATTENTION-GETTING MANNER. (Courtesy of Beverly and Bedford Hotels, New York, N.Y.)

LES PYRENEES

Restaurant

251 West 51st Street New York, N.Y. CI 60323 - CI 6 0044

- Lunch -

Pate Maison - .75 ~ Tarte Alsacienne - .75 ~ Ice Melon - 1.00
 Artichoke Vinaigrette - 1.50 ~ Celeri Remoularde - .75
 Nova Scotia Salmon - 2.50 ~ Herring in Sour Cream - 1.00
 Tomato Juice .75 ~ Fresh Fruit Cup .75 ~ Red Caviar - 2.25
 Shrimp Cocktail - 2.50 ~ Imported Sardines in Oil - 1.25
 Baked Clams au Chablis - 2.00 ~ Avocado Pear Vinaigrette - 1.50
 Mussels Ravigote - 1.00 ~ Escargots de Bourgogne - 2.25

Potage du Jour - .75 ~ Onion Soup - 1.00 ~ Vichysoise - .75 ~ Consomme - .75

Le Plat du Jour (chefs selection)	4.25
Supreme of Bass Hollandaise	5.25
Shrimp Omlette	5.25
Fine Herb or Lyonnaise Omlette	4.50
Filet of Sole Meuniere	4.75
Chicken Livers saute Pyrenees	4.75
Veal Scalopine Marsala	5.50
Coq au Vin	5.00
Tripes a la Mode de Caen	4.75
Calfs Liver Lyonnaise	5.50
Calfs Brains aux Capres	4.75
Cassoulet Toulousain	5.50
Veal Kidneys Berrichonne	4.75
Pork Chop grille applesauce	5.00
Boef Bourguignon	5.25
Minute Steak grille	6.50

all entrees include legumes du jour

Salad Maison - .75 ~ Roquefort - 1.00

Mousse au Chocolat - .75 ~ Peach or Strawberry Tarte - 1.00
 St Honore - 1.00 ~ Cream Caramel - .75 ~ Strawberries in Wine - 1.00
 Sherbert - .75 ~ Vanille or Coffee Ice Cream - .75 ~ Cheese - 1.50

Coffee or Tea - N/C ~ Sanka - .50 ~ Ice Tea or Coffee - .50 ~ Espresso - 1.25

minimum charge per person \$4.25 (food only)



Courtesy Les Pyrenees
 New York, N.Y.

French restaurant menus are often handwritten.

GOOD MORNING!

Fruits and Juices

Orange Juice	35-55	Grapefruit (half)	60
Tomato Juice	35-55	Stewed Prunes	60
Prune Juice	35-55	Sliced Bananas with Cream	1.50
Pineapple Juice	35-55	Baked Apple with Cream	85
Fresh Fruit (in season)		75	

Fresh, Crisp Cereals

with Milk — 60c			
Kellogg's Corn Flakes	Pep (Wheat Flakes)	Kellogg's 40% Bran Flakes	
Rice Krispies	Kellogg's Sugar Frosted Flakes	Kellogg's Raisin Bran	
Shredded Wheat Miniatures	SPECIAL HIGH PROTEIN CEREAL		
All-Bran	PRODUCT 19		
Cooked Cereal			

From the Grill

Fresh Eggs (2) (as you like them)	85
with Bacon, Ham or Sausage	1.35
Plain Omelet	85
with Jelly or Cheese	1.75
with Bacon or Ham	2.25
Order of Ham, Bacon or Sausage	90
Order of Fried Potatoes	50
One Egg (to order)	60

French Toast, Hot Cakes, Toast and Rolls

Hot Cakes with Syrup	85	Fresh Doughnut	35
with Bacon, Ham or Sausage	1.50	Danish	50
French Toast with Syrup	85	Toast, Dry or Buttered	30
with Bacon, Ham or Sausage	1.50	Cinnamon Toast	35
English Muffin	35	Bran Muffin	35

Bagel Parade

Jumbo Bagel or Bialli with Butter	35
Jumbo Bagel or Bialli with Cream Cheese	55
Jumbo Bagel or Bialli with Nova Scotia Lox	1.55
Jumbo Bagel or Bialli with Cream Cheese and Nova Scotia Lox	1.75

Beverages

Fresh Hot Coffee	35	Ice Cold Milk	40
Hot Tea	35	Hot Chocolate	40
Sanka		35	



On top of it all, there's a great view.

On top of the fine cocktails at the Top of the Rock, there's entertainment and dancing. And on top of that there's a great view of the city. Top of the Rock Lounge. Sixteenth floor.

TOP OF THE ROCK LOUNGE



Sheraton-Rochester Hotel

1000 N. ZEEB RD. ROCHESTER, NY 14623



CAN A
BLUE POINT OYSTER
FIND TRUE HAPPINESS
IN WAIKIKI?

Only at

The Ship's Tavern

One of the world's three great seafood restaurants.

Valet Parking.

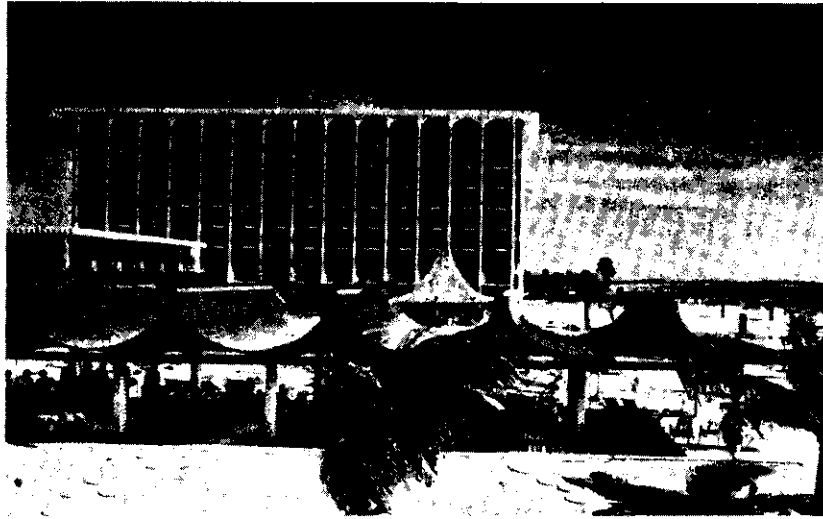
FOR RESERVATIONS

922-3111

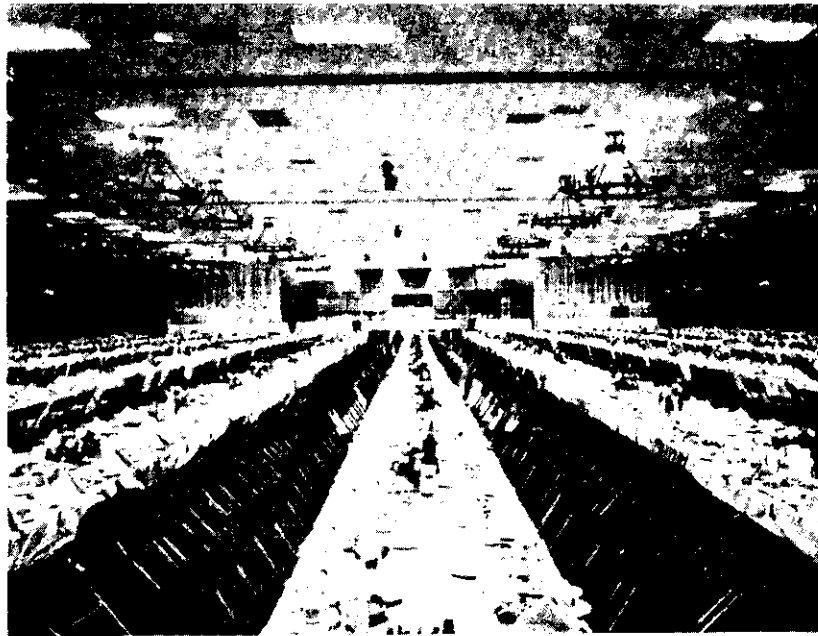


THE
Surfrider Hotel

SHERATON HOTELS AND MOTOR INNS A WORLDWIDE SERVICE OF IIT



The Aruba Sheraton, a resort hotel. (Courtesy The Sheraton Corporation)



A banquet room in a hotel. (Courtesy Holiday Inns, Inc.)

Example of a Table d'Hôte Menu

LUNCH		
<i>Cream of Mushroom Soup</i>	<i>Apple Juice</i>	<i>Crab Cocktail</i>
.....		
<i>Roast Farm Chicken with Chesnut Dressing</i>		
OR		
<i>Broiled Porterhouse Steak</i>		
<i>Buttered Mixed Vegetables</i>		<i>Jacketed Potatoes</i>
.....		
<i>Fresh Strawberries with Cream</i>		<i>Durian Pie</i>
<i>Neapolitan Ice Cream</i>		<i>Fresh Pineapple</i>
.....		
<i>Coffee</i>	<i>Tea</i>	<i>Ovalline</i>
<i>Price:</i>		

Example of a Banquet Menu

Shrimp Cocktail		
Consomme		
Celery Sticks	Mixed Nuts	Stuffed Olives
Fillet of Ikan Kurau Meuniere		
Supreme of Chicken		
Anna Potatoes	Petits Pois Bonne-Femme	
Fresh Garden Salad with Thouqand Island Dressing		
Edam Cheese with Biscuits		
Peach Melba		
Coffee/Tea		
Mints/Cookies		

Example of a Carte du Jour (Elective Menu)

DINNER				
<i>Choice of</i>				
Prawn Cocktail				Crab-meat Canape
Pineapple Juice	Grapefruit Cocktail			Honey-Dew Melon
			
American Clam Chowder				French Onion Soup
			
		Price	Price	
		Complete Meal	Main Course only	
Seafood Platter a la Jurong with Tartare Sauce		_____	_____	
Ikan Merah Maitre d'Hotel		_____	_____	
Broiled T-Bone Steak		_____	_____	
Grilled Pork Chops with Apple Sauce		_____	_____	
Dried Venison on Sizzling Platter		_____	_____	
Mixed Grills with Grilled Tomato		_____	_____	
Roast Prime Ribs of Beef au Jus		_____	_____	
Roast Duckling a l'orange		_____	_____	
	<i>Choice of Two</i>			
Glazed Carrots				Buttered String Beans
	Mashed Potatoes			
Cauliflower au Gratin			Corn-on-the-Cob
	<i>Choice of</i>			
Chilled Jumbo Chef Salad			Tomato Salad
	<i>Choice of</i>			
Pumpkin Pie				Fresh Papaya
	Strawberry Cream Gateaux			
Assorted Ice Cream			Edam Cheese with Crackers
	<i>Choice of</i>			
Coffee	Tea	Milo	Iced Tea	Russian Tea
			

**RECOMMENDED TEMPERATURES
FOR THE STORAGE OF FOODS**

Frozen foods	-20°F to 0°F	(-28.9°C to -17.8°C)
Fish and shellfish	23°F to 30°F	(5°C to -1°C)
Meat and fowl	33°F to 38°F	(0.6°C to 3.3°C)
Dairy products	38°F to 46°F	(3.3°C to 7.8°C)
Fruits, vegetables and other perishable items	44°F to 50°F	(6.7°C to 10°C)
All perishable products	50°F	(10°C)

**TEMPERATURES FAVOURABLE
TO BACTERIAL GROWTH**

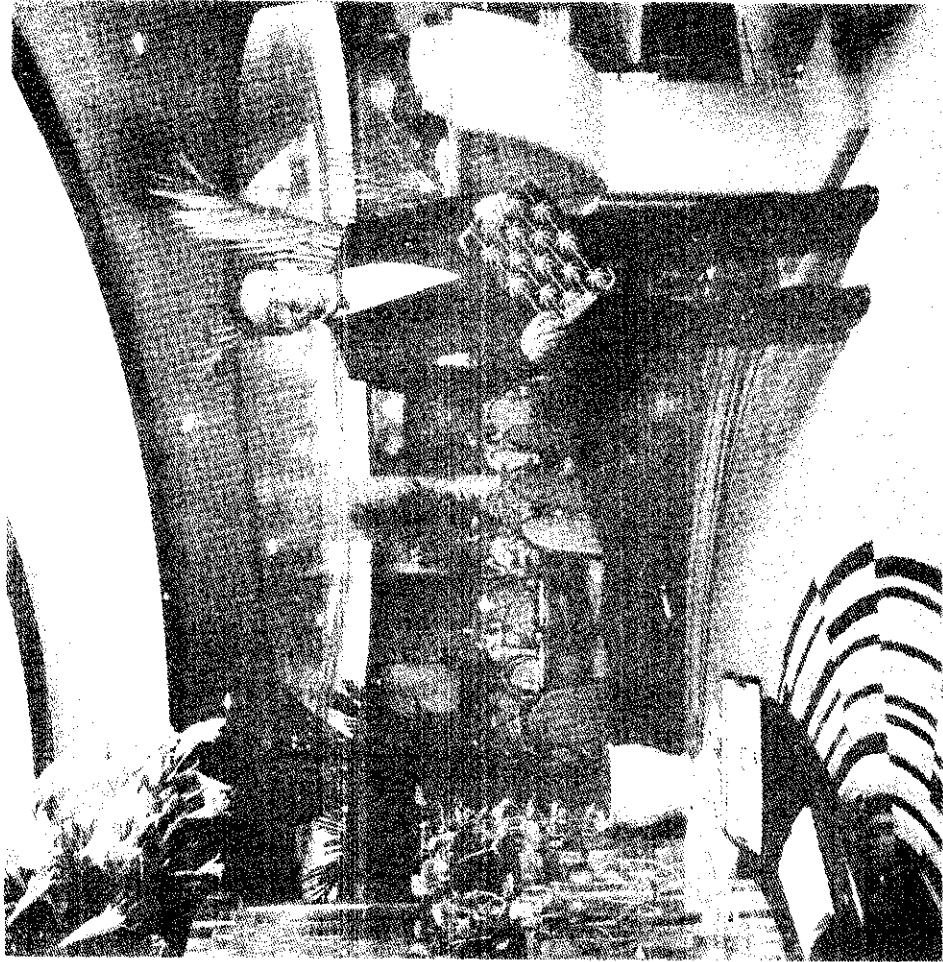
98.6°F (37°C)	Bacteria grow very fast
60°F (15.6°C)	Bacteria grow moderately
50°F (10°C)	Bacteria multiply slowly
32°F (0°C)	Bacterial growth is negligible
0°F (-17.8°C)	This temperature is suitable for storage of frozen foods

**RECOMMENDED TEMPERATURES
FOR DISHWASHING**

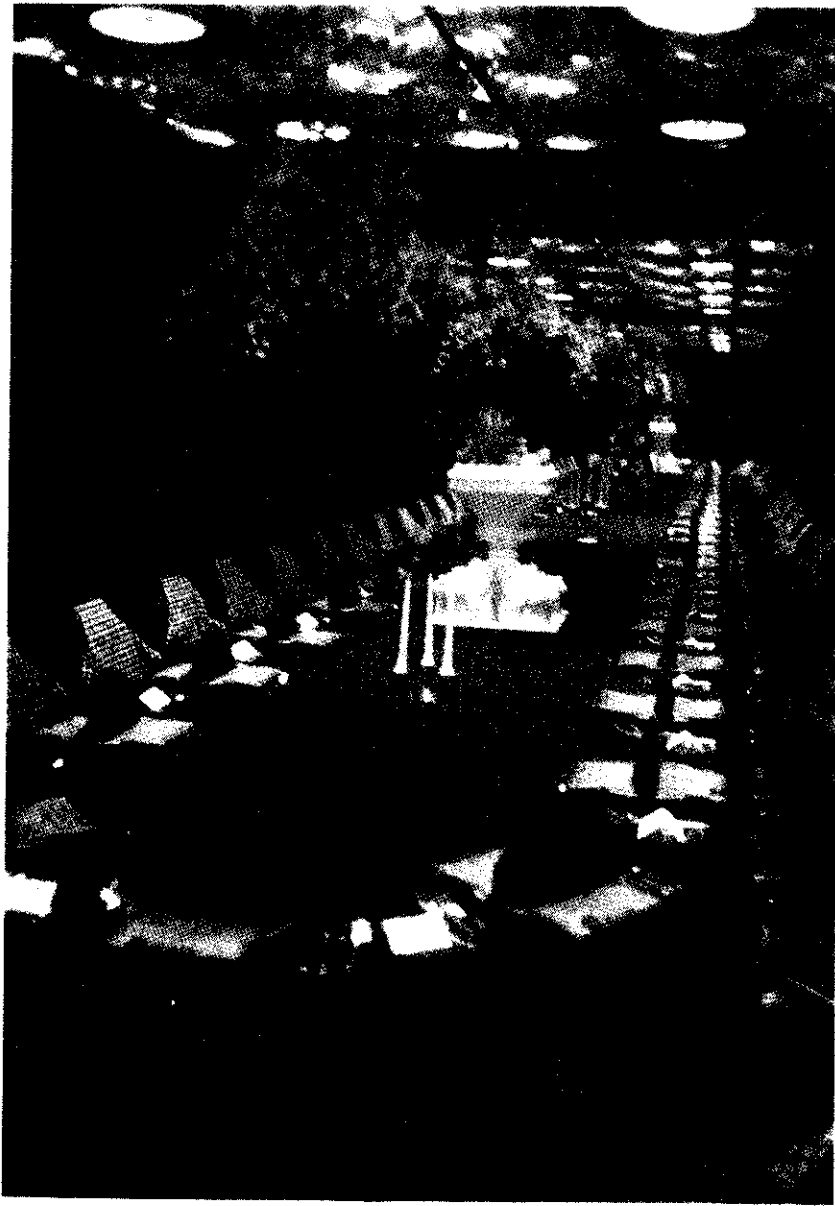
212°F (100°C)	Boiling
170° (76.7°C)	Minimum temperature for dish sanitization
140°F (60°C)	Suitable temperature for mechanical dishwashing
120°F (48.9°C)	Suitable temperature for dishwashing by hand

**STORAGE TEMPERATURES
FOR DAIRY PRODUCTS**

Products	Temperature
Butter	45°F to 50°F (7.2°C to 10°C)
Hard and semi-hard cheese	36°F to 38°F (2.2°C to 3.3°C)
Blue cheese	39°F to 41°F (3.9°C to 5°C)
Cream	40°F to 45°F (4.4°C to 7.2°C)
Cream (long storage)	30°F to 34°F (-1°C to 1°C)
Ice cream	0°F to 10°F (-17.8°C to -12.2°C)
Fresh milk	40°F to 45°F (4.4°C to 7.2°C)



Left: A restaurant manager welcoming incoming customers.



Above: An impressive banquet setting.



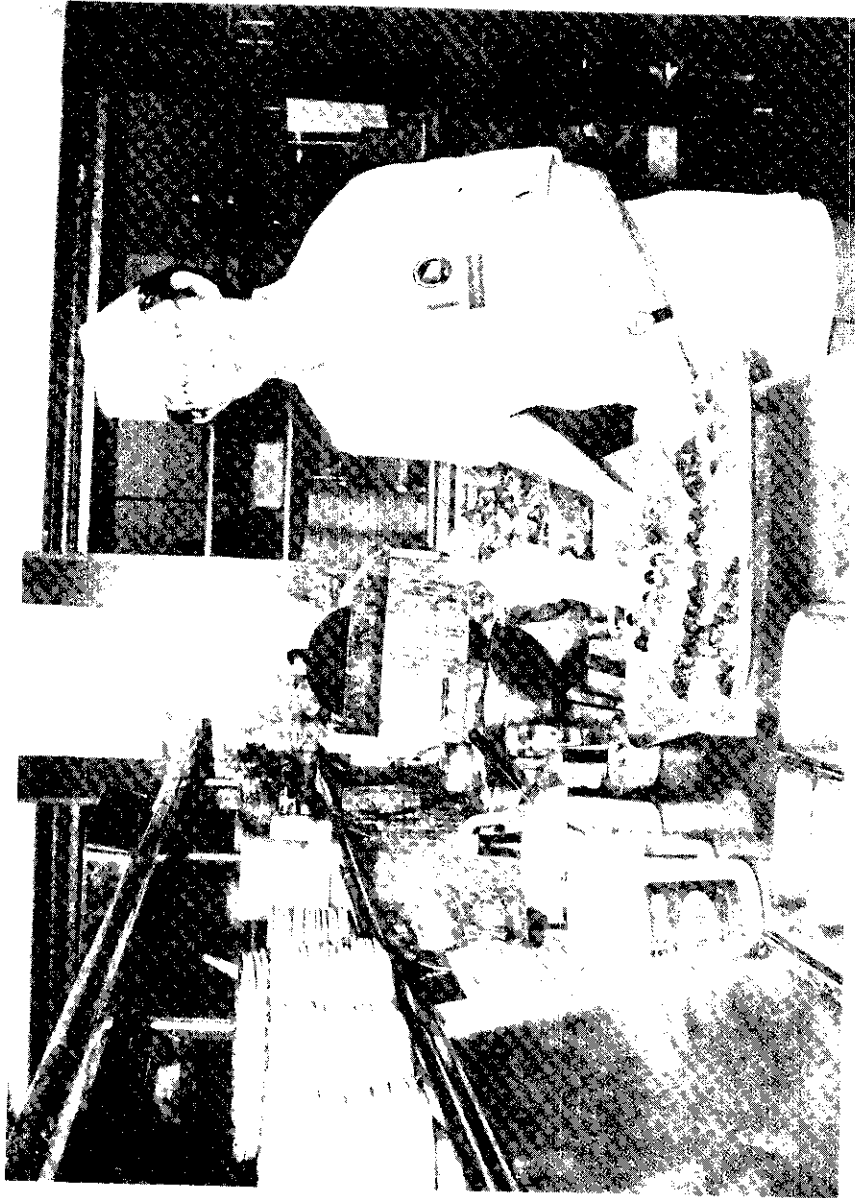
An executive chef carving meat.



Waitresses should remember to be attentive and courteous always.



Mmm! The wondrous pleasures of a pastry chef.



The chef de partie heads a certain section of the kitchen.



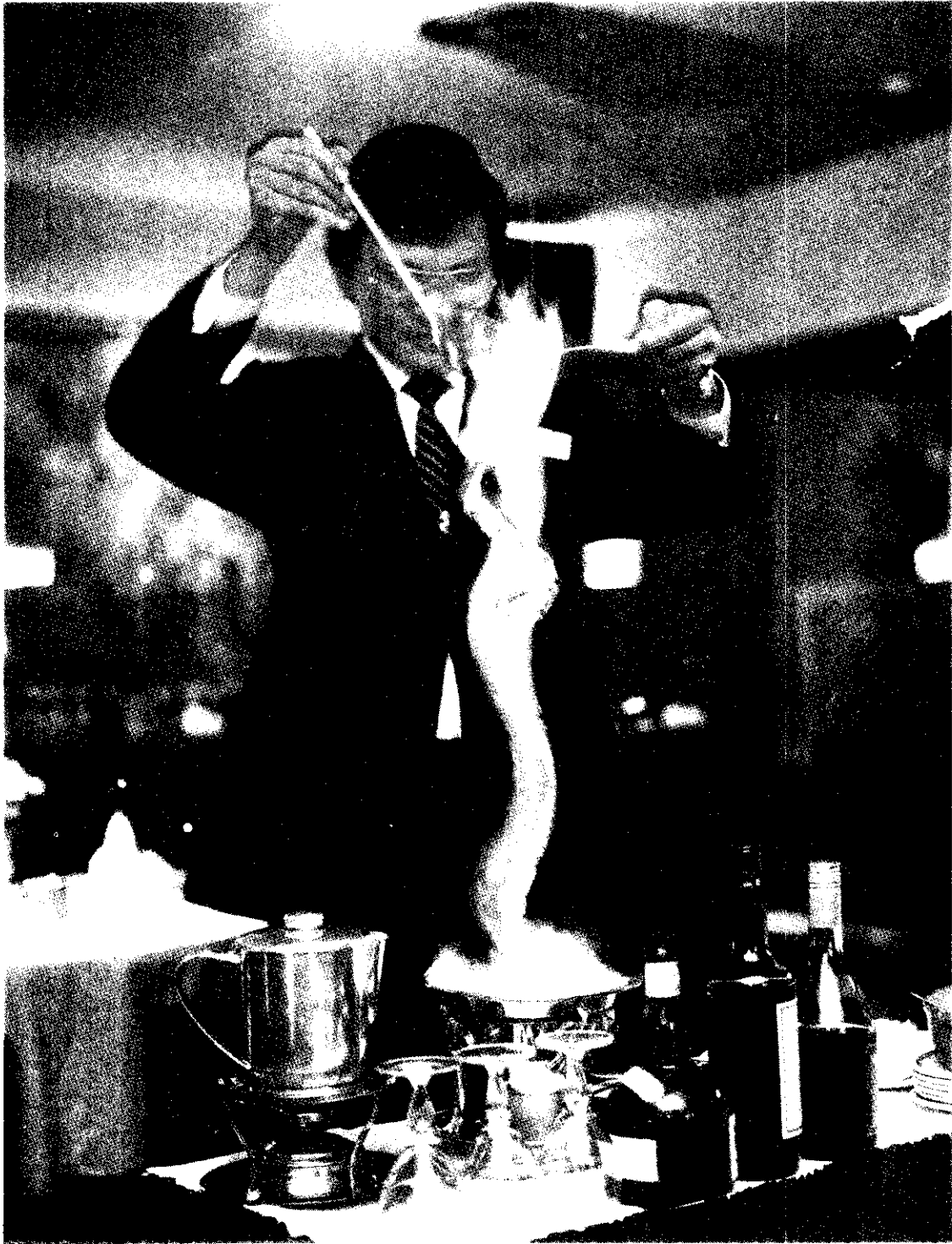
ตัวอย่าง การสาธิตการผสมเครื่องดื่ม (cocktail)



ตัวอย่าง การเสิร์ฟอาหาร



Garnish your drinks in the most creative and novel way imaginable.





Albert Hand - Stock on Display



Bo 301