

이태리 레스토랑 메뉴의 표준량 목표에 관한 연구  
- 서울 특급호텔을 중심으로 -

이 인 성  
초당대학교 조리과학부

**A Research on Controlling the Portion  
Standardization of the Italian Restaurant Menu  
- Base on the Seoul Five-Star Hotel -**

**In-Sung Lee**

*Department of Culinary Art, Chodang University*

ABSTRACT

Data collections were made from the Seoul five-star hotels' Italian restaurant to set goals on the quantity standardization by bringing up the issues from the analysis of their menus and portions.

Brief of this research is as follows.

The first, variations of Italian cuisine are significantly different from the region to region. The chef or cook must have general knowledge and understanding, and consider the ingredients and its cooking method.

The second, for the understanding of the Italian menu, languages used for the menu have to be in worldwide understandable languages and for the better understanding of Korean chefs, it should be also described in Korean.

The third, for the cost controller and to reduce the cost, all food should be prepared in proper cooking method and set goal for the right portion size.

The fourth, menu should be selected based on the customer preferences and the menu cycle change is adequate for four times a year.

Italian food and dishes are prepared by above points with the standardized portion size and cooking method, more efficient and uniformed dishes will be provided to customers and customers will be fulfilled with the satisfaction.

**Key words** : Italian restaurant, menu, Seoul, hotel, Korean chef.

I. 서 론

1. 문제의 제기

이태리 메뉴는 양식부분에서 호텔을 중심으로 발전하였고 현재 외식산업이 발달

하는 국제 상업추세에 따라 패스트푸드 성격의 음식인 피자나 파스타와 같은 메뉴는 대중에게 널리 유행하게 되었으며 높은 성장률을 보이고 있다.

이태리 메뉴가 이처럼 높은 성장을 이룰 수 있는 것은 고객이 음식을 주문하면 짧은 시간 내에 제공되는 신속성과 편의성을 가지면서 상대적으로 낮은 가격전략을 구사하여 바쁜 직장인들이나 젊은층에서 쉽게 볼 수 있는 전통적인 식문화에서 간편식 위주의 서구식 식습관으로 점차 변하고 있는 것도 중요 요인이라 할 수 있다.

이렇게 이태리 메뉴 아이템이 대중에게 인기를 높이기도 하였으나, 이에 대한 체계적인 연구와 조사가 이루어지지 못하였다. 실패로 여러 조리사들에 의하여 전해지는 이태리 메뉴는 서로 다른 특성을 가지고 있고 여러 지역의 맛을 혼합하여 조리해 양과 질적인 면에서 표준화되지 못하였다.

21세기 관광산업은 세계 최대의 각광 받는 산업으로 부상하고 있다.

세계관광기구(WTO)에 따르면 21세기에는 세계관광시장이 연평균 3.5%에 가까운 성장률을 기록하여 2010년에는 9억 3,700만명의 국제 관광객 수를 기록할 것으로 전망하고 있다.<sup>1)</sup> 이들 관광 외국인에게 보다 나은 질의 표준화 메뉴를 제공하기 위해 이러한 문제점을 극복하고 이를 위해서는 이태리 메뉴의 표준량 목표를 설정하고 이를 바탕으로 하여 이태리 메뉴 관리의 방법을 개발하고자 한다.

## 2. 연구의 목적

본 연구는 관광호텔내 이태리 메뉴의 표준량 목표 관리를 통하여 표준량 목표개발을 하는데 있다. 본 연구의 목적을 달성하기 위해 특급호텔의 이태리 메뉴를 파악하며 표준량 목표에 대한 방안을 수립하여 제공하고자 한다.

이러한 연구의 목적을 구체적으로 서술하면 다음과 같이 요약할 수 있다.

첫째, 이태리 메뉴에 관한 개념과 종류를 파악하여 실제 식당에서 쓰이는 메뉴 현황을 알고자 한다.

둘째, 표준량 목표에 관한 개념과 특성을 조사하여 표준량 목표에 관한 이론적 배경을 서술하고자 한다.

셋째, 이태리 메뉴 표준량 목표 현황을 사례중심으로 파악하고 이를 바탕으로 이태리 메뉴의 표준량 목표 문제점을 분석하여 표준량 목표 및 관리에 관한 방법을 탐구하여 표준량을 적용한 실제 조리법에 대한 방안을 마련하고자 한다.

## 3. 연구의 방법

본 연구는 탐구적 연구로 문헌적 연구와 실증적 연구로 병행하였다.

문헌적 연구로는 국내·외의 관련서적, 정기간행물, 단행본, 통계자료, 인터넷, 그

1) 한국관광개발원 (1997), 한국관광연람, pp.82-84.

리고 논문을 토대로 하여 메뉴의 이론적인 내용을 연구하였다.

실증적 연구로는 논자가 약 23년간 호텔조리부문에서 조리사로 근무하고 있으면서 체험적 지식을 토대로 하였으며 자료의 수집은 서울시내 6개 특급 관광호텔 이태리 식당메뉴와 양목표를 참고하였다.

연구를 하는데 있어서 특이한 점은 이태리 요리 자체가 외국 것이기 때문에 외국 서적을 많이 인용하였기에 일부 주해가 미흡하였음을 밝혀두고자 한다.

아울러 본 연구는 학술적 측면보다는 실무중심의 기술적 연구에 치중하였음을 첨언한다.

## II. 이론적 배경

### 1. 메뉴의 개념

메뉴의 개념을 정하는데 있어서 오늘날까지 다양한 논의가 전개되어 왔다. 우리 말로는 차림표 혹은 식단 등으로 칭해지는 메뉴는 기본적으로는 식사로 제공되는 요리를 설명한 상세한 리스트”로 이해할 수 있다.<sup>2)</sup> 또한 메뉴의 수단적, 도구적인 측면을 강조하는 입장에서 메뉴를 “식음료 운영에 있어서의 관리·통제·판매·마케팅 및 커뮤니케이션 도구, 정보의 제공자” 등으로 정의하기도 한다.<sup>3)</sup> 그 시각을 고객의 관점으로 돌려서 고객에게 제공될 것에 관하여 정확하게 알려줄 수 있는 기능을 수행해야 한다는 측면에서 정의하기도 한다.<sup>4)</sup>

### 2. 이태리 메뉴의 종류

#### 1) 이태리 메뉴의 개념

이태리 요리는 크게 나누어 공업이 발달한 밀라노 중심의 북부요리와 해산물이 풍부한 남부 요리로 대별된다.

북부의 대표적인 요리로는 옥수수를 이용한 폴렌타(Polenta), 쌀을 이용한 리조또(Risotto) 등이 유명하며 밀리노풍의 리조또와 피에몬티풍의 리조또가 있다.

이처럼 북부요리는 소재가 풍부하며, 특히 아드리아해에서 잡히는 게, 정어리, 뱀장어, 알프스에서 흘러나오는 맑은 물에서 잡히는 송어 등을 이용한 생선요리가 있고, 육류요리로는 밀라노풍의 뼈가 붙은 송아지다리를 백포도주로 조리한 것과 소고기기를 이용한 포도주찜, 소내장을 이용한 요리, 카엘, 달팽이(Escargot), 소세지(Saus-

2) Jack, E. M. (1992), Menu : Pricing & Strategy 3rd, ed NY, Van Nostrand Reinhold, p.2.

3) 나정기 (1994), 메뉴계획과 디자인의 평가에 관한 연구, 경기대학교 박사학위논문, p.5.

4) Fuller, J. (1994), Professional Kitchen Management, London, Bataford Academic and Education Ltd, p.1.

age) 등이 있다.

이태리 남부는 캄파니아(Campania)에서 시실리(Cicily), 사르데니아(Sardenia)에 이르는 지역을 말하는데 그 중심지는 역시 나폴리이다. 나폴리하면 피자가 유명하고 시실리 등 남부지방은 파스타요리가 유명하다. 남부지방이 이처럼 파스타요리가 발달한 이유는 사람들의 생활이 빈곤했기 때문이라 한다.

## 2) 이태리 메뉴의 종류

### (1) 포카치아

얇은 빵의 일종으로 피자보다 도우가 두껍고 손가락으로 도우를 눌러 올리브유가 들어갈 수 있게 하여 베이킹한다. 올리브유, 허브, 소금을 토핑한 넓게 편 빵의 일종이다. 포카치아는 서민 요리로 대중화되어 있으며, 안티파스토(Antipasto)로 제공되기도 한다.

### (2) 피자

피자는 즉석요리로 만들며 무엇을 토핑으로 사용해야 하며 무엇은 안 된다는 토핑에 대한 원칙은 없다. 단지 기호도에 따라 달리 할 수 있을 뿐이다. 피자의 크기에 따라 구워내는 시간도 지역에 따라 차이가 있다. 이것은 구워내는 시간의 길고 짧음에 따라 바삭이는 정도가 다르기 때문에 기호도의 차이라고 할 수 있을 것이다. 크러스트가 두꺼운 피자는 나폴리식이며 이태리인이 좋아 하는 얇은 피자는 로마식이다. 남부는 얇고 밀라노지역을 중심으로 북부의 피자는 두껍다.

### (3) 파스타

마르코폴로(Marco Polo)가 중국에서 이태리로 소개했다는 설이 있으며 로마제국의 잉여 밀을 이용하여 파스타를 만들어 건조시켜 저장했다는 기록이 있다. 남부는 건조 파스타를, 북부는 생면을 주로 애용하며 즉석에서 만든 파스타든 아니면 건조 파스타이든 삶아야 요리를 할 수 있다. 알덴테(Al dente)는 파스타를 먹을 때 꼬들꼬들하고 쫄깃쫄깃하게 씹히도록 삶는 것으로 페투치네와 즉석 파스타는 삶아지지는 않는다. 일반적으로 가장 많이 소비되는 건조 파스타는 스파게티(Spaghetti)와 펜네(Fenne), 그리고 푸실리(Fusilli)다.

### (4) 리조또

리조또는 쌀을 이용한 요리이며 이태리에서는 쌀을 많이 생산하는 포(Po)강을 중심으로 북부지방에서 많이 발전되어 있다. 기본적인 조리법은 냄비에 버터를 두른 다음 쌀을 넣고 살짝 볶은 후 뜨거운 육수를 넣고 계속 저어 주면서 익힌다. 쌀 외에

첨가되는 부재료에 따라 여러 형태의 쌀 요리를 만들 수 있다. 이태리에서는 해산물이 들어간 리조또에 파르메산 치즈를 첨가하지 않는다.

이태리 메뉴의 풀 코스를 살펴보면 다음과 같다.<sup>5)</sup>

#### ■ 안티파스토(Anti Pasto)

『파스타의 앞에』라는 의미로, 전체에 해당한다. 식사의 시작에 앞서 식욕을 당기는 요리로 어패류의 마리네, 햄과 소시지(살라미), 야채를 올리브유에 절인 것 등 단 시간에 만들 수 있는 것이 중심이다.

#### ■ 프리모 피아토(Primo Piatto)

『첫 번째 접시』란 뜻. 파스타와 리조또, 미네스트라나 즈파라고 불리는 스프류가 이것에 해당한다. 야채 중심의 가벼운 것부터 고기와 어패류가 들어간 호화스러운 것까지 여러 가지이다. 특히 파스타류는 우리나라 사람들에게도 친숙한 메뉴다.

#### ■ 세콘도 피아토(Secondo Piatto)

『두 번째 접시』란 의미. 생선요리 또는 고기요리의 메인 디쉬(Main Dish)에 해당하는 것이다. 고기와 생선은 숯불에 구워서 소금만 뿌린 심플한 것 외에 삶기, 튀기기, 기름에 볶기 등 각 지방마다 특색 있는 요리가 있다.

#### ■ 콘토르노(Contorno)

콘토르노는 세콘도피아에 곁들이는 야채 요리로 우리 식으로는 반찬이라고 해도 좋을 듯 하지만 곁들이는 것만이 아닌 중요한 메뉴이고, 샐러드, 구이, 찜 등 소재의 맛을 살린 조리법이 맛의 비결이므로 신선한 재료를 쓰는 것이 좋다.

#### ■ 돌체(Dolce)

식후의 디저트. 이탈리아 요리에서는 식후의 달콤한 과자류나 과일은 빠질 수 없다. 소박한 것부터 손이 많이 가는 타르트 등 종류도 풍부하다.

### 3. 표준량 목표의 특성 및 중요성

#### 1) 표준량 목표의 개념

표준량 목표는 경영목적에 적합한 사내표준으로서, 품질과 분량에 맞는 음식을 생산하기 위하여 설정된 음식의 표준에 관한 총체적인 기술서이다.<sup>6)</sup> 즉, 1개 품목

5) 나영선 (1999), 올리브향 가득한 이태리요리, 형설출판사.

6) 진양호 (1998), 호텔 & 외식산업 원가관리론, 지구문화사.

혹은 1인분을 만드는 데에 필요한 식재료명, 양, 원가, 총원가, 판매가를 일목요연하게 기록한 양식이라고 할 수 있다. 또한 표준량 목표는 합리적인 음식생산의 처방서라 할 수 있을 뿐만 아니라, 상품가격을 결정하는 근거가 되고, 공정과정에 재료의 낭비가 없도록 설정한 지시서라고 할 수 있다.

표준화의 대상업무는 표준량 목표 외에 다음과 같은 표준의 설정(Establishment of Standard)이 있다.

### (1) 표준분량규격(Standard Portion Size)

#### ① 표준분량규격의 의의

메뉴에 표시된 가격으로 식당의 고객에게 판매되는 모든 요리에 대한 주재료의 중량, 분량, 수량 등의 규격을 나타낸 것이다. 표준분량규격 설정은 각 단계별 요리인 전체(Appetizer), 스프(Soup), 주요리(Main Dish), 샐러드(Salad), 후식(Dessert), 음료(Beverage) 등이 그 대상이 된다.

#### ② 표준분량규격 결정방법

고객이 지불하는 요금을 기준으로 얼마만큼의 원가에 해당되는 분량의 요리를 제공할 것인가를 결정하는 원가적 접근방법(Cost Approach)과 식당을 이용하는 대다수의 고객이 원하는 분량규격의 수량을 중심으로 한 결정방법(Quantity Approach) 등이 있다.

#### ③ 표준분량규격의 관리절차

분량규격(Portion Size)은 대단히 중요하며 규격활동에 대한 일일점검이 필요하다. 이 점검으로 인해서 설정된 표준량을 확립할 수 있으며 경영자는 항상 저울을 사용하도록 해야 하는 것이다.

### (2) 표준산출량(Standard Yield)

#### ① 표준산출량의 의의

산출이라는 용어는 구매된 상태의 식재료로부터 재료의 손질작업 결과로 얻어진 순중량으로 식재료가 가공되어 고객에게 판매될 수 있게 된 상태에서의 수 또는 중량을 의미한다.

#### ② 표준산출량의 목적

첫째, 식재료 원가산출에 사용되는 원가요인 설정과 1인분당 원가승수의 산정에

있다.

둘째, 보다 높은 산출율을 얻기 위한 각종 조리작업 방법의 개선책 강구에 있다.

### ③ 표준산출량 결정방법

#### ㉞ 판매중량의 비율 (Ratio of Servable Weight)

$$\frac{\text{판매중량(Servable Weight)}}{\text{구매중량(Purchased Weight)}} \times 100$$

#### ㉟ 판매중량당 원가 (Cost Per Servable Weight)

$$\frac{\text{구매가격(As Purchased Price)}}{\text{판매량 비율(Ratio of Servable Weight)}} \times 100$$

#### ㊱ 원가지수 (Cost Factor)

$$\frac{\text{판매중량당 원가}}{\text{구매가격}} \times 100$$

#### ㊲ 분량 판매원가 (Portion Servable Cost)

$$\frac{\text{Kg당 판매원가(Servable Cost Per Kg)}}{\text{Kg당 분량의 수(No. of Portion Per Kg)}} \times 100$$

#### ㊳ 분량원가 승수 (Portion Cost Multiplier)

$$\frac{\text{원가지수}}{\text{Kg당 분량의 수}} \times 100$$

### (3) 표준식자재 구매 명세서(Standard Food Purchase Specification)

#### ① 표준식자재 구매 명세서의 의의

표준구매 명세서는 각 구매품목별 내용의 간략한 기술서로 이것이 형식적으로 작성되면 구매 방침의 일관성과 통일성의 결여로 구매활동 수행상 혼란을 빚게 되며 결국 원재료의 선택에 있어서 일정한 품질수준을 유지하기가 곤란하게 된다.

## ② 표준식자재 구매명세서 설정의 목적

- ㉓ 구매 입찰의 견적기준 제시
- ㉔ 접수기준의 명시화
- ㉕ 식자재 원가 및 요리의 품질보관 관리의 기초
- ㉖ 식자재의 산출을 측정과 요리규격 및 추정 판매가격 선정

## ③ 표준식자재의 구매명세서 설정의 절차

- ㉗ 구매책임자, 주방책임자, 식자재 컨트롤러의 합의사항을 관리자 (Management) 의 제가로서 정한다.
- ㉘ 시장, 산지, 계절, 납품업체의 현실적 수준을 분석한다
- ㉙ 수익성보다는 상품화된 이후의 요리 특성에 입각한 실제적 실험의 반복적 수행결과를 기준한다.

## ④ 표준식자재 구매명세서 기술사항

- ㉚ 정확한 품명(원명과 국문의 병행표시가 좋다.)
- ㉛ 등급, 상표, 교역조건, 품질명세
- ㉜ 컨테이너의 크기, 포장단위
- ㉝ 특별히 요구되는 사항(산지지정, 수확시기, 견양등)

## 2) 표준량 목표의 특성 및 중요성

표준량 목표는 특정음식의 식재료 원가를 산정하는 기준이 되며, 원가에 의한 판매가격 결정 및 표준식재료 원가를 산정하는 데 도움을 주고자 하는데 있다.

또한 품질적 음식조리에 일관성, 유지, 관리 및 음식의 표준화와 식재료의 공급관리, 조리사의 업무숙련도 측정 및 교육훈련 관리에 기여하는데 있다.

### (1) 양목표의 표준화 원칙

품질, 양, 절차, 시간, 온도, 장비, 그리고 산출량이 시험된 양목표를 표준량 목표라고 할 수 있다. 그 때문에, 양목표 활용에 의하여 항상 모든 측면에서 같은 상품을 생산하고 품질을 통제 관리할 수 있으므로 효과적인 관리 도구가 될 수 있다.

표준화는 신중한 평가, 시험, 그리고 최종선택 이전에 양목표를 평가해야 한다. 그러나 표준량 목표는 약간의 장비와 온도의 차이에 따라 상당한 차이가 발생할 수도 있기 때문에, 한 업체의 표준량 목표를 다른 업체에 적용할 수는 없다. 그러므로 실제의 음식생산을 위해 이용될 장비와 절차를 이용하는 곳에서 시험을 해 보아야 하며, 다음과 같은 원칙에 의해서 만들어져야 한다.



- ① 간단하고 이해하기가 쉬운 언어
- ② 읽기가 쉬운 형태
- ③ 표준단위를 이용

## (2) 양목표의 표준화 장점

- ① 이용될 재료, 절차, 그리고 장비를 명확하게 해 주기 때문에 직원이 다르다고 해서 음식의 품질이나 양이 달라지지 않는다.
- ② 양목표의 원가를 쉽게 분석할 수 있다.
- ③ 음식의 품질을 예측할 수 있고, 향후 개선방향을 파악할 수 있다.
- ④ 이용될 양과 재료를 정확히 알 수 있기 때문에 구매가 용이하다.
- ⑤ 분량과 장비가 정해져 있기 때문에 분량을 통제할 수 있다.
- ⑥ 메뉴음식의 판매가격을 결정하는 데에 도움이 되고, 재료원가의 변화가 있을 때 가격의 변화를 용이하게 한다.
- ⑦ 이용시간과 절차가 표준화되어 있기 때문에 근무조를 편성하는 데에 도움이 된다. 효과적인 근무편성은 합리적인 근무배분과 직무만족의 결과를 가져올 수 있다.
- ⑧ 음식의 품질과 크기가 일관되기 때문에 고객만족을 시켜 주게 된다.
- ⑨ 빈약한 관리와 음식조리가 잘못될 기회를 줄여줄 수 있고, 혼돈을 피할 수 있다.

## 4. 선행연구

메뉴의 분석 및 메뉴개발에 관련하여 진양호<sup>7)</sup>는 서울지역 6개 특급호텔 커피숍 메뉴를 분석하여 다량 판매되는 메뉴를 표준메뉴로 선정하고 표준량 목표(Standard Recipe)를 제시하였으며, 정희<sup>8)</sup>는 서울지역 3개 특급호텔 일식당의 메뉴 중 공통적인 메뉴 20개 품목을 선정하여 한달 간의 판매실적을 카사바나와 스미스(Kasavana and Smith Martix), 밀러(Miller Matrix), 파베식(Pavesic Matric)에 의한 분석을 하였다. 박상배<sup>9)</sup>는 서양요리의 일품요리를 분석하여 효율적인 일품요리의 구성과 가격 결정, 조리법을 제시하였고, 나정기<sup>10)</sup>는 아이템의 수익성과 선호도에 관한 기존연구

- 
- 7) 진양호 (1997), 한국관광호텔 서양요리 표준화에 관한 연구, 경희대학교 석사학위논문.
  - 8) 정희 (1989), 호텔 식재료부문의 효율적인 메뉴관리에 관한 연구-3개특급호텔 일식당 메뉴분석을 중심으로, 경희대학교 석사학위논문.
  - 9) 박상배 (1991), 관광호텔 서양요리에 관한 연구-일품요리를 중심으로, 경희대학교 석사학위논문.
  - 10) 나정기 (1992), 메뉴분석에 관한 연구, 한국관광학회 <관광학 연구> 제16호, pp.77-94.

를 정리하고 서울지역 특등급호텔 10개에 대해서 메뉴엔지니어링 실태를 조사하였다. 또한, 이종한<sup>11)</sup>은 4개 호텔의 이벤트 메뉴실태를 분석하고 문제점과 개선방안을 계획, 가격, 조직관리, 판매 촉진의 측면에서 제시하였다.

Miller<sup>12)</sup>는 메뉴계획시 고려해야 할 요인들을 실제로 어느 정도 반영되었는가를 평가할 수 있는 기준으로 46개 항목을 제시하였고, Kreck<sup>13)</sup>은 Miller와 유사한 의도로 메뉴가 얼마나 합리적으로 제작되었는지를 평가할 수 있는 기준을 8개 항목으로 대별하고 다시 31개의 하부항목을 세분하여 중요도에 따라 점수를 배정하였다. 그리고 Atkinson과 Jones<sup>14)</sup>는 수익성과 선호도에 관한 지금까지의 연구를 비교 정리하고 계량적인 분석을 레스토랑 운영에 참고자료이지 큰 도움은 못준다고 주장하면서 전통적인 마케팅기술에 의해서 고객의 욕구와 필요를 더 잘 이해할 수 있다고 지적하였다.

### Ⅲ. 이태리 메뉴 표준량 목표 현황

표준량 목표는 품질과 분량규격이 맞는 특정요리를 생산하기 위하여 설정된 음식의 표준 기술서이며, 이태리 요리 생산에 소요되는 식재료의 품목별 수량과 이태리 요리특성 및 요리방법에 관한 내용이 요구되는 이태리 요리의 지시서이다.

이처럼 중요한 표준량 목표를 사용중인 서울 6개 호텔 중 표준량 목표 상의 식재료의 차이가 가장 많이 나는 3개 품목과 2개 호텔을 선정하여 이태리식당의 표준량 목표 사례를 살펴보면 다음과 같다.

#### 1. 피자 : Pizza (Combination Pizza)

〈표 1〉 R호텔 · L호텔 Combination Pizza 표준량 목표 비교 (1인분 기준)

식재료	호텔		R호텔	L호텔	식재료 차이
	GR	ML			
Pizza Dough	GR		120	200	80
Pizza Sauce	ML		80	20	60
Mozzarella Cheese	GR		80	120	40
Ham	GR		40	10	30
Mushroom	GR		40	30	10
Artichoke	GR		40	5	35
Pimento	GR		30	20	10
Salami	GR		30	5	25
Tuna	GR		30	.	.
Onion	GR		.	10	.
Black Olive	GR		.	10	.

자료 : 6개 호텔 이태리식당 Recipe를 참고로 연구자 작성.

## 2. 메인디쉬 : Main Dish (Meat)

〈표 2〉 I호텔·L호텔 Meat (Main Dish) 표준량 목표 비교 (1인분 기준)

식재료	호텔	I 호텔	L 호텔	식재료 차이
Beef Tenderloin	GR	180	150	30
Carrot	GR	20	30	10
Broccoli	GR	30	30	0
Potato	GR	60	50	10
Sauce	ML	60	30	30
Onion Chop	GR	5	.	.
Mushroom	GR	30	10	20
Garlic Chop	GR	2	.	.
Parsley Chop	GR	Some	.	.
Red Wine	ML	.	5	.
Goose Liver	GR	.	10	.

자료 : 6개 호텔 이태리식당 Recipe를 참고로 연구자 작성.

## 3. 디저트 : Dessert (Tiramisu)

〈표 3〉 R호텔·I호텔 Tiramisu 표준량 목표 비교 (1인분 기준)

식재료	호텔	R호텔	I호텔	식재료 차이
Mascapone Cheese	GR	30	50	20
Coffee	ML	15	.	.
Fresh Cream	ML	30	17	13
Egg	EA	0.4	0.4	0
Sugar	GR	2	20	18
Gelatin	GR	1	1	0
Coffee Riquer	ML	2	.	.

자료 : 6개 호텔 이태리식당 Recipe를 참고로 연구자 작성.

위에서 살펴본 바와 같이 호텔마다 표준량 목표가 서로 다르다는 것은 호텔마다

- 11) 이종환 (1994), 관광호텔 이벤트메뉴의 개선방안에 관한 연구, 경희대학교 석사학위 논문.
- 12) Miller, J. E. (1980), Menu : Pricing and Strategy, CBI Book.
- 13) Kreck, Lothar A. (1984), Menu : Analysis and Planning, VNR.
- 14) Atkinson, Helen and Jones, Peter (1994), Menu Engineering Managing the Foodservices Micro Marketing Mix, *Journal of Restaurant and Foodservice Marketing*, 1(1).

같은 메뉴라 하더라도 서로 다른 음식의 맛과 향, 음식의 양 등에서 서로 다르다는 것을 알 수 있다. 이것은 이태리 음식이 국내에 도입되는 과정, 국내 주방장들의 독단적인 양목표관리, 외국주방장들의 자신들만의 노하우 등에서 비롯된다.

이러한 표준량 목표의 문제점들이 호텔의 이태리식당에 산재해 있는 것을 알 수 있다.

#### IV. 이태리 메뉴 표준량 목표 문제점 및 관리방안

##### 1. 표준량 목표의 문제점

주방에서 표준량 목표를 사용하는 것은 표준화된 조리과정, 일관된 음식의 질과 음식의 양, 올바른 식자재의 사용 및 식자재 원가를 산정하는데 그 목적이 있다 할 수 있다. 본 연구자가 조사한 서울시내 6개 특급호텔 이태리 주방은 모두가 표준량 목표를 사용하고 있으나 이에 대한 문제점은 다음과 같다.

##### 1) 형식적인 표준량 목표의 사용

특급호텔의 이태리 주방들은 모두가 표준량 목표가 있으나 거의가 형식적인 비치 용에 불과하며 조리시에 표준량 목표에 준하지 않는 조리사들의 경험에 의한 불량, 조리방법 및 맛을 내고 있어 표준화가 전혀 되어 있지 않다. 이처럼 조리사에 따라 각기 다른 양과 맛이 나는 비표준화는 고객에게 일정한 품질의 양과 맛을 제공할 수 없다.

##### 2) 외국인 주방장들의 서로 다른 표준량 목표

이태리 요리는 외국음식이며 국내에서 인기가 높은 음식이기에 일부 특급호텔에서는 이태리 주방장(외국 주방장)을 채용하고 있으나 이태리 주방장의 요리스타일에 따라 같은 메뉴라도 만드는 방법과 식재료의 차이가 있다. 처음에는 서로 다른 스타일의 요리가 제공되지만 시간이 흐를수록 요리의 특유한 맛과 향, 양이 소멸된다. 예를 들면 A주방장의 요리와 B주방장의 요리가 처음에는 서로 다른 스타일로 제공되지만 시간이 흐르면서 A요리사와 B요리사의 요리가 혼합되어 고객에게 표준화된 양질의 음식을 제공할 수 없다.

##### 3) 조리사의 계량단위 인식부족

표준량 목표에 의한 조리를 위해서는 무엇보다도 먼저 선행되어야 할 것이 계량단위의 인식이다. 아직까지 주방의 조리사들은 비표준 계량단위를 사용하고 있다. 즉, 약간, 정도, 조금 등과 같은 정확한 양을 측정할 수 없는 계량단위를 사용함으로써 음식의 일관된 양과 맛을 제공할 수 없다.

#### 4) 계절성을 무시한 표준량 목표 작성

우리나라는 사계절이 뚜렷해서 계절성에 맞는 표준량 목표를 작성하여 식재료를 구입하여 사용해야 하나 외국 주방장들은 외국의 경우만을 생각하여 계절성을 무시한 메뉴를 작성함으로써 계절적으로 구입치 못하는 식재료를 다른 식재료로 바꾸거나 아예 식재료를 넣지 않음으로써 고객에게 음식 특유의 맛을 제공할 수 없으며 특히 외국인 고객에게 전통적 음식을 제공할 수 없다.

#### 5) 표준화에 필요한 식재료 구매의 어려움

표준화에 필요한 식재료의 구매시, 구매부서와의 불완전한 의사소통과 구매부서원의 무지로 인한 양질의 식재료, 적절한 가격 및 식재료의 규격이 올바르게 구매되지 않아 원가의 상승원인 및 고객에게 일정한 양과 크기를 제공할 수 없다.

#### 6) 원가관리에 대한 인식부족

주방에 근무하는 조리사들의 조리시 표준량 목표에 준하지 않는 식재료의 무절제한 사용과 올바른 조리법을 사용하지 않음으로써 손실부분이 생겨 원가상승요인을 제공한다.

## 2. 표준량 목표 관리방안

### 1) 이태리 메뉴 종류와 메뉴 수의 설정 및 관리방안

메뉴를 구성하는 음식은 같은 성격의 메뉴를 개발한 이태리 식당일지라도 각기 다른 차이가 있다. 그 이유는 음식의 수의 다양성과 음식의 품질, 음식의 양, 이태리 지방특색의 요리 등에 차등을 두는 것을 메뉴전략으로 하기 때문이다. 그러나 메뉴의 종류나 메뉴의 수는 호텔마다 경쟁적인 관계로 서로 비슷한 메뉴의 종류와 수를 가지고 있으며 이러한 메뉴의 종류와 수의 대한 설정은 다음과 같다.

#### (1) 정식메뉴(Full Course Menu)

〈표 4〉와 같이 런치(Lunch) 2, 디너(Dinner) 3, 스페셜 메뉴(Special Menu)는 1가지 정도가 일품요리 메뉴와의 메뉴 구성상 적절한 비율로 나타나 있다.

이태리주방에 표준량 목표를 작성하고 사용하는 것은 표준화된 음식을 고객에게 일정한 품질의 맛과 음식의 양을 제공하고 표준화된 조리과정을 실행함으로써 식재료의 손실을 방지하고 원가상승요인을 예방하는데 그 목적이 있다 하겠다.

이처럼 중요한 표준량 목표를 효율적이고 능률적으로 관리하고 운영하기 위한 관리방안은 〈표 4〉와 같다.

〈표 4〉 서울시내 6개 호텔 메뉴의 종류 및 메뉴의 수 (기간 : 2001. 1. 1.~ 12. 31.)

메뉴의 종류		호텔						적정메뉴의 수
		R호텔	I호텔	L호텔	S호텔	H호텔	W호텔	
Set Menu	Lunch	3	2	3	2	3	1	2
	Dinner	3	2	5	4	4	2	3
Special Set Menu		×	2	6	×	1	×	1

자료 : 6개 호텔 이태리식당 메뉴를 참고로 하여 연구자 작성.

### (2) 일품요리 메뉴(A la Cart Menu)

〈표 5〉와 같이 아페타이저(Appetizer) 7, 스프(Soup) 4, 샐러드(Salad) 3, 파스타(Pasta) 8, 리조또(Risotto) 1, 피자(Pizza) 2, 메인(Main) 9, 디저트(Dessert) 5가지가 메뉴 구성상의 적정 메뉴의 수를 나타내고 있으며, 일반적으로 7개의 메뉴로 구분하고 있다. 또한 일품요리는 보통 35~43개 정도의 적정 메뉴의 수를 사용하고 있고, 특징적인 것은 파스타의 종류와 파스타 소스의 종류에 따라, 피자의 내용물에 따라 메뉴가 추가됨으로써 메뉴의 수가 많고, 적음을 나타내고 있다.

〈표 5〉 6개 호텔 메뉴의 종류 및 메뉴의 수 (기간 : 2001. 1. 1.~12. 31.)

메뉴의 종류		호텔						적정메뉴의 수
		R호텔	I호텔	L호텔	S호텔	H호텔	W호텔	
Appetizer	Cold	4	3	3	4	3	3	3
	Hot	4	3	4	5	4	3	4
Soup		4	2	4	4	4	2	4
Salad		3	3	4	3	4	3	3
Pasta		14	10	13	11	14	7	8
Risotto		2	.	.	2	.	1	1
Pizza		2	2	7	3	7	5	2
Main	Fish	4	2	4	4	5	3	4
	Meat	5	5	5	6	5	5	5
Dessert		6	5	5	6	5	4	5

자료 : 6개 호텔 이태리 식당 메뉴를 참고하여 연구자 작성.

### (3) 관리방안

#### ① 표준량 목표를 이태리주방에 비치해야 한다.

일반적으로 표준량 목표는 호텔의 주방사무실(Chef Office)에서 관리, 보관하고 있으나 이것은 형식에 불과하다. 표준량 목표는 관계되는 주방에서 관리하고 주방에

비치하여 주방에 근무하는 직원이 필요시에 언제든지 표준량 목표를 보고 조리를 하며 표준량을 습득하도록 해야 한다. 또한 표준량에 대한 감각을 늘 갖도록 하여 식자재 손실에 대한 원가상승 요인을 제거해야 하며 표준조리법을 익힘으로써 조리 과정에서의 실수나 잘못된 조리방법을 사용하지 않도록 해야 한다.

### ② 표준량 목표의 운영실태를 수시로 점검해야 한다.

총주방장이나 담당부서장은 이태리주방에서 표준량 목표를 제대로 활용하고 운영하고 있는지를 수시로 점검하여 이태리주방 직원들이 표준량 목표에 의한 식재료를 사용하고 있는지? 표준조리법에 의한 조리를 하고 있는지? 표준량을 정확히 숙지하고 있는지? 등을 질문을 통하여 물어보거나 만드는 과정 등을 보고, 확인함으로써 직원들이 표준량 목표를 토대로 표준화된 조리를 할 수 있게 해야 한다.

### ③ 직원들의 철저한 교육이 필요하다.

현재까지도 호텔 주방에서 사용하고 있는 계량사용법 중 대충, 약간, 조금, 적당히 등 비표준 계량 단위로 사용함으로써 정확한 양과 수량이 표준화되어 있지 않다. 이태리 주방장은 직원들의 계량단위 인식부족과 표준화된 조리용어 및 표준 조리법을 수시로 교육시킴으로써 이태리주방의 어느 직원이든 표준량 목표를 보고 표준량에 의한 표준화된 조리법을 이용하여 조리를 할 수 있게 반복적인 교육을 하여 습관화 할 수 있도록 해야 한다.

## V. 결 론

호텔식당을 이용하는 고객들의 생활수준 향상과 소비패턴의 변화 등으로 인하여 식생활에 대한 가치가 변화하고 또한 호텔식당은 식사하는 곳이 아닌 분위기, 멋, 음식의 맛 그리고 사교를 추구하는 장소로 인식하는 경향이 나타나고 있다. 그 결과, 호텔의 식음료부문은 고객들의 식생활 패턴에 맞는 메뉴를 개발하고 분위기를 연출하는 등 고급화, 대형화, 다양화 되었고 호텔 나름대로의 노하우를 바탕으로 호텔 외부로까지 그 영역을 넓히며 시세를 확장하고 있고 식음료 사업에 대한 중요성이 높아질수록 조리생산을 담당하는 주방의 업무가 메뉴관리, 원가관리, 표준화 및 조리시설의 현대화, 자동화에 대한 중요도가 더욱더 부각되고 있다.

이런 관점에서 관광객들이 제일 많이 이용하는 호텔 P. P. R (Popular Price Restaurant)을 중심으로 연구한 중요한 사항을 요약해 보면 다음과 같다.

첫째, 이태리 메뉴는 지역적 특성이 강하여 지역에 따라 사용되는 식재료와 식재료에 따른 요리방법 등에 관한 전반적인 지식이 요구되는 것으로 조리시에 이태리 음식에 대한 이해와 특성을 고려해야 한다.

둘째, 이태리메뉴 작성시에는 이태리어는 물론 세계 어느 나라 외국인이라도 알아볼 수 있는 세계 공통어를 사용해야 하며 내국인의 이해를 돕기 위한 한국어도 사용되어야 한다.

셋째, 고객에게 저렴한 음식을 제공하기 위해서는 원가를 절감해야 하는데 이를 위해서는 원가관리에 필요한 표준량 목표를 작성해야 하며 이를 근거로 하여 식재료의 사용과 올바른 조리법에 의한 조리를 해야 한다.

넷째, 이태리 식당을 찾는 고객이 어떠한 종류의 음식을 찾는지? 어떤 스타일의 음식을 좋아하는지? 선호도를 파악하여 새로운 메뉴를 만들 때 참고로 하여 그들이 원하는 메뉴를 설정해야 한다.

이상과 같은 점을 유의해서 표준량 목표 및 표준조리법에 의한 조리를 한다면 보다 효율적이고 표준화된 음식을 고객에게 제공함으로써 고객에게 최대의 만족을 줄 뿐 아니라 좋은 이미지를 주어 호텔식당을 다시 찾게될 것이다.

마지막으로 특급호텔 식음료부문의 발전과 표준량 목표에 관한 연구가 더욱더 과학적이고, 체계적으로 이루어지길 기대하면서 본 연구의 끝을 맺는다.

### 참고문헌

1. 나영선 (1999) : 올리브향 가득한 이태리요리, 형설출판사.
2. 나정기 (1992) : 메뉴분석에 관한 연구, 한국관광학회 <관광학 연구> 제16호, pp.77-94.
3. 나정기 (1994) : 메뉴계획과 디자인의 평가에 관한 연구, 경기대학교 박사학위논문, p.5.
4. 박상배 (1991) : 관광호텔 서양요리에 관한연구-일품요리를 중심으로, 경희대학교 석사학위논문.
5. 이종환 (1994) : 관광호텔 이벤트메뉴의 개선방안에 관한 연구, 경희대학교 석사학위논문.
6. 정희 (1989) : 호텔 식재료부문의 효율적인 메뉴관리에 관한 연구-3개 특급호텔 일식당 메뉴분석을 중심으로, 경희대학교 석사학위논문.
7. 진양호 (1997) : 한국관광호텔 서양요리 표준화에 관한 연구, 경희대학교 석사학위논문.
8. 진양호 (1998) : 호텔&외식산업 원가관리론, 지구문화사.
9. 한국관광개발원 (1997) : 한국관광연람, pp.82-84.
10. Fuller, J. (1994) : Professional Kitchen Management, London, Bataford Academic and Education Ltd, p.1.
11. Atkinson, H. and Jones, P. (1994) : Menu Engineering Managing the Foodservices



Micro Marketing Mix, *Journal of Restaurant and Foodservice Marketing*, 1(1).

12. Hotel Chosun "Yesterday", Menu, 2001.
13. Hotel Hiton "IL Polte" Menu, 2001.
14. Hotel Inter Continental "Firenze" Menu, 2001.
15. Hotel Lotte "Venezia" Menu, 2001.
16. Hotel Renaissance Seoul "Toscana" Menu, 2001.
17. Hotel Shilla "La Fontana", Menu, 2001.
18. Internet Web Site, <http://netian.com/1~chic> 1973.
19. Jack, E. M. (1992) : Menu : Pricing & Strategy 3rd, ed NY, Van Nostrand Reinhold, p.2.
20. Kreck, L. A. (1984) : Menu : Analysis and Planning, VNR.
21. Miller, J. E. (1980) : Menu : Pricing and Strategy, CBI Book.
22. Renaissance Seoul Hotel Foodcost Report, 2001.