

ΙΕΚ ΝΕΑΣ ΣΜΥΡΝΗΣ
ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ: Γ1 ΤΕΧΝΙΚΟΣ ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΩΝ ΜΟΝΑΔΩΝ ΚΑΙ
ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ ΦΙΛΟΞΕΝΙΑΣ
ΜΑΘΗΜΑ: ΤΡΟΦΟΓΝΩΣΙΑ-ΕΔΕΣΜΑΤΟΛΟΓΙΟ
ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΡΙΑ: Ε.ΧΡΥΣΟΥ

ΕΔΕΣΜΑΤΟΛΟΓΙΟ - ΜΕΝΟΥ

ΟΡΙΣΜΟΣ:

Εδεσματολόγιο σύνθετη λέξη που αναφέρεται στον κατάλογο των εδεσμάτων που προσφέρει ένα εστιατόριο και από συνήθεια αποδίδεται στην Ελληνική γλώσσα με τον Αγγλικό όρο μενού (Menu)

Ο όρος μενού έχει δυο έννοιες:

1. Με τον όρο μενού ορίζεται το σύνολο των αγαθών που προσφέρει ένα εστιατόριο.
2. Τα φαγητά τα οποία απαρτίζουν ένα πλήρες γεύμα.

Η ΣΠΟΥΔΑΙΟΤΗΤΑ ΤΟΥ ΜΕΝΟΥ

Το μενού είναι πολύ σημαντικό γιατί:

- Αποτελεί το βασικό σημείο επαφής του πελάτη με τον τραπεζοκόμο.
- Δίνει μια πρώτη αίσθηση στον πελάτη για το γεύμα που θα ακολουθήσει.
- Αποτελεί ένα σημαντικό εργαλείο πωλήσεων.
- Καθορίζει το προσφερόμενο προϊόν του εστιατορίου καθώς και την λειτουργία του.

ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΟΡΘΗ ΣΧΕΔΙΑΣΗ ΜΕΝΟΥ

- Γνώσεις ορθογραφίας και συντακτικού.
- Γνώσεις μαγειρικών κανόνων και γαστρονομικών όρων.
- Γνώσεις επιλογής αριθμού πιάτων και ποιότητας που πρέπει να έχουν τα πιάτα ανάλογα με την περίπτωση.
- Γνώσεις ψυχολογίας πελατών.
- Γνώσεις κοστολόγησης.

ΑΡΧΕΣ ΣΧΕΔΙΑΣΗΣ ΜΕΝΟΥ

- Πρέπει να συνδυάζει την πλήρη και σωστή διατροφή με το σωστό ταίριασμα των γεύσεων.
- Τα πιάτα πρέπει να είναι εναρμονισμένα με το είδος του μενού και της συγκεκριμένης περίπτωσης/εκδήλωσης.
- Πρέπει να είναι ανάλογο με την κατηγορία και το είδος της επιχείρησης.
- Επαναλήψεις ίδιων φαγητών και ίδιων τρόπων μαγειρέματος πρέπει να αποφεύγονται.
- Τα χρώματα, τα αρώματα και η γεύση των πιάτων πρέπει να εναλλάσσονται.

- Οι γαρνιτούρες των φαγητών πρέπει να εναλλάσσονται.
- Τα πολυήμερα μενού πρέπει να συνθέτονται με βάση το δεκαπενθήμερο.

Τα ψαριά συνοδεύονται από:

- Σάλτσα αν είναι απαραίτητη.
- Πατάτες βραστές ή ατμού.
- Ρύζι ή βραστά λαχανικά.

Τα κρέατα συνοδεύονται από:

- Σάλτσα αν είναι απαραίτητη.
- Πατάτες ή ζυμαρικά.
- Λαχανικά με κάθε τρόπο παρασκευής.
- Σαλάτες.

Ο προϋπολογισμός κόστους δεν πρέπει ποτέ να ξεπερνάτε και πρέπει πάντα να συνυπολογίζετε.

- Τα πιάτα πρέπει πάντα να είναι ισορροπημένα μεταξύ τους π.χ. το κυρίως δεν πρέπει να είναι πολύ ακριβό σε σχέση με το πρώτο.
- Πρέπει να λαμβάνονται υπόψη οι ιδιαιτερότητες των πελατών.
- Το μενού αρχίζει με ελαφριές παρασκευές και ζωμούς, συνεχίζει με τις πιο βαριές και ολοκληρώνεται με ελαφρές παρασκευές.

Το μενού πρέπει να συντάσσεται πάντα από τρεις ανθρώπους τον: Chef, maitre και τον υπεύθυνο σύνταξης.

- Η επιλογή των πιάτων πρέπει να γίνεται σύμφωνα με την εποχή του χρόνου.
- Να μην γίνονται ορθογραφικά και συντακτικά λάθη.
- Να γίνετε σωστή θερμοδομέτρηση των μενού και να υπάρχει ισορροπία από άποψη θρεπτικών συστατικών.
- Να υπάρχει μεγάλη ποικιλία από σαλάτες και λαχανικά που να συνοδεύουν τα κυρίως πιάτα.
- Να προβλέπεται μεγάλη ποικιλία εδεσμάτων ώστε οι πελάτες να παίρνουν όλο το εύρος των θρεπτικών συστατικών.
- Το κρασί αν συμπεριλαμβάνεται στο μενού πρέπει να είναι σε αρμονία με το φαγητό που συνοδεύει και να γίνεται σαφές το κρασί που συνοδεύει το κάθε πιάτο.
- Πρέπει πάντα να λαμβάνεται υπόψη η δυναμικότητα του προσωπικού της κουζίνας καθώς και ο εξοπλισμός αυτής έτσι ώστε να μπορεί να ανταποκριθεί στις απαιτήσεις που γεννά το κάθε μενού.

ΑΝΑΛΥΣΗ ΓΡΑΦΗΣ

Χρήση κεφαλαίων και μικρών γραμμάτων

- Το πρώτο γράμμα στην λέξη της αρχής της γραμμής γράφεται με κεφαλαίο.
- Ονόματα πόλεων ή κύρια ονόματα γράφονται με κεφαλαίο.

- Σε ορισμένα μενού γράφεται με κεφαλαίο το πρώτο γράμμα κάθε λέξης για λόγους απλουστεύσεις.

Η συμφωνία με το επίθετο

- Το ποιοτικό επίθετο συμφωνεί με το αριθμό και το γένος στο οποίο αναφέρεται. Π.χ. Φέτα σολομού βραστή.
- Αν το επίθετο χαρακτηρίζει 2- 3 λέξεις διαφορετικού γένους τότε γράφεται σε γένος ουδέτερο και πληθυντικό αριθμό. Π.χ. Πέστροφα και σολομός βραστά.

Ο πλεονασμός του άρθρου

- Όταν το άρθρο είναι εύκολο να εννοηθεί δεν είναι απαραίτητο να γράφεται. Π.χ. Πέστροφα καπνιστή και όχι Η πέστροφα η καπνιστή.

Η χρυσή ενικού και πληθυντικού αριθμού

- Τα ονόματα γράφονται και στον ενικό και στον πληθυντικό ανάλογα με τα ποσά τεμάχια σερβίρουμε.
- Τα λαχανικά που σερβίρονται σαν γαρνιτούρα γράφονται πάντα στον πληθυντικό.

Οι πατάτες

- Όταν αναφέρονται σαν γαρνιτούρα γράφονται πάντα στον πληθυντικό.
- Όταν τους δίνουμε ονομασία λόγο παρασκευής ένα κύριο όνομα τότε το όνομα γράφεται στον ενικό.

Ορολογία και ορθογραφία ζαχαροπλαστικής

- Ακολουθούνται γενικά οι ίδιοι κανόνες που ισχύουν και για την μαγειρική.
- Αν το παγωτό περιέχει μόνο το άρωμα ή χυμό φρούτου αλλά όχι κομμάτια φρούτου τότε γράφεται στον ενικό π.χ. παγωτό φράουλα

Η έκφραση Αλά (A La)

- Σημαίνει τον τρόπο που γίνεται, που έχει παρασκευαστεί κάτι. Ακόμα σημαίνει τη μέθοδο, τη μόδα, τη συνήθεια ή το υλικό με το οποίο γίνεται κάποιο φαγητό.
- Τις περισσότερες φορές επειδή εννοείται εύκολα παραλείπεται.
- Στις παρασκευές κύριος όταν μετά την έκφραση «αλά» ακολουθεί γεωγραφικό όνομα ή όνομα πόλεως γράφουμε οπωσδήποτε την έκφραση «αλά» για να μην γίνεται παρερμηνεία.

Ιδιαιτερότητες επαναλήψεων

- Ορισμένα υλικά συναντώνται πολύ συχνά στην μαγειρική τέχνη γιατί αποτελούν την βάση για πολλές παρασκευές π.χ τα αυγά ή η ντομάτα.

- Επιτρέπεται να σερβίρουμε παραπάνω από ένα πιάτα με τα παραπάνω υλικά όταν αυτά αποτελούν υλικό μιας συνταγής.
- Αν τα παραπάνω υλικά αποτελούν το κυρίως υλικό του πιάτου τότε αποφεύγεται η επανάληψη της χρήσης του

A LA CARTE

Στο μενού A la carte τα διάφορα εδέσματα καταχωρούνται σε κατάλογο. Η κάρτα αυτή παρουσιάζεται στους πελάτες όπου επιλέγουν ελεύθερα το πιάτο της αρέσκειας τους. (Σημαντικό εργαλείο πωλήσεων ενός εστιατορίου). Η ονομασία και η τιμή του κάθε πιάτου αναγράφεται χωριστά. Η χωριστή τιμολόγηση του κάθε πιάτου δίνει την δυνατότητα δημιουργίας ιδιαίτερων πιάτων. Μπορεί να περιέχει ένα μεγάλο εύρος εδεσμάτων (απλά ή σύνθετα και κλασικά ή μοντέρνα και πειραματικά). Ο κατάλογος πρέπει να αλλάζει συχνά με σκοπό να γίνεται χρήση των καλύτερων πρώτων υλών σύμφωνα με την εποχή του χρόνου. Σε χωριστό τμήμα αναγράφονται τα ποτά που προσφέρει η επιχείρηση. Σε επιχειρήσεις υψηλής κατηγορία τα ποτά και ιδιαίτερα τα κρασιά έχουν ξεχωριστό κατάλογο. Τα επιδόρπια μπορεί να κατέχουν χωριστό κατάλογο ο οποίος προσφέρεται στους πελάτες στο τέλος του γεύματος τους. Πολλές επιχειρήσεις θέλοντας να διαφοροποιηθούν και να καλύψουν κάθε ιδιαίτερη ανάγκη των πελατών τους, έχουν συντάξει διάφορα είδη καταλογών όπως ο κατάλογος νερού και ο κατάλογος πούρων και κονιάκ. Τέλος πολλά εστιατόρια έχουν δυο είδη καταλογών έναν που περιέχει τιμές και έναν που δεν περιέχει τιμές αυτός ο διαχωρισμός γίνεται για την περίπτωση που κάποιος πελάτη θέλει να κάνει το τραπέζι σε κάποιον χωρίς ο προσκεκλημένος να γνωρίζει τις τιμές των εδεσμάτων που επιλέγει

ΑΡΧΕΣ ΣΥΝΘΕΣΗΣ ΚΑΤΑΛΟΓΟΥ ΦΑΓΗΤΩΝ- A LA CARTE

Ο κατάλογος φαγητών ενός εστιατορίου αποτελεί έγγραφο υποχρεωτικό από τον νόμο για κάθε επιχείρηση. Μπορεί να έχει παραπάνω από μια σελίδες ανάλογα με την ποσότητα των εδεσμάτων που προσφέρει. Έχει συνήθως την μορφή βιβλίου και μπορεί να περιέχει εξώφυλλο και οπισθόφυλλο. Στο εξώφυλλο μπορεί να αναγράφεται η επωνυμία του εστιατορίου και η λέξη «μενού». Στην επόμενη σελίδα στα αριστερά ή στο κέντρο επάνω πρέπει να υπάρχει η επωνυμία της επιχείρησης και του εστιατορίου καθώς επίσης και η κατηγορία του. Στην επόμενη σελίδα στη αριστερή πάνω πλευρά αναγράφεται ο τίτλος της κατηγορίας των εδεσμάτων. Στην συνέχεια αναγράφονται τα εδέσματα με την μορφή στήλης. Στην δεξιά πλευρά της στήλης των εδεσμάτων αναγράφεται η τιμή των εδεσμάτων η οποία πρέπει να περιέχει το Φ.Π.Α. και φόρους.

Τα εδέσματα πρέπει να δίνονται με την παρακάτω σειρά

- Ορεκτικά κρύα
- Σούπες – κονσομέ.
- Ορεκτικά ζεστά.
- Παρασκευές ζυμαρικών.
- Ψάρια

- Ρελεβέ ή Γκρος-πιες(μεγάλα κομμάτια κρέατος)
- Εντράδες
- Σορμπέ (είδος γρανίτας)
- Ψητά – Σχάρας
- Κρύα πιάτα
- Πατάτες – λαχανικά
- Σαλάτες
- Γλυκά - Παγωτά (αντρεμέ)
- Επιδόρπια
- Hors d'Oeuvre froid
- Potages – Consommés
- Hors d'Oeuvre chauds
- Farineux
- Poissons
- Releve ou grosse pieces
- Entrees
- Sorbet
- Roties- Grilles
- Assiettes froides
- Pommes de terre-legumes
- Salades
- Entremets (gateaux-glaces)
- Desserts

MENU TABLE D' HOTE

Table d' hote = Το τραπέζι του οικοδεσπότη.

Στο παρελθόν οι ταξιδιώτες θέλοντας να ξεκουραστούν έκαναν στάση στα πανδοχεία που συναντούσαν στο δρόμο τους. Τα πανδοχεία πρόσφεραν φαγητό και στέγη. Το φαγητό συνήθως ήταν αυτό που έτρωγε και η οικογένεια του πανδοχέα. Ο ξένος δεν είχε το δικαίωμα επιλογής.

Ορισμός: Πρόκειται για προσυμφωνημένο μενού όπου ο πελάτης δεν έχει το δικαίωμα αλλαγής ή μεταβολής κάποιου πιάτου σύμφωνα με τις δικές του προτιμήσεις.

Η τιμή είναι προκαθορισμένη και ενιαία για όλους τους καλεσμένους. Το εδεσματολόγιο αυτού του τύπου επιτρέπει την διεξαγωγή γρήγορου σέρβις και της πολύ καλής προετοιμασίας της κουζίνας αφού το μενού είναι γνωστό εξ αρχής και δεν υπάρχει η διαδικασία της παραγγελιάς

Table d' hote μενού συνήθως χρησιμοποιούνται για μεγάλες συνεστιάσεις ή για γκρουπ ταξιδιωτών με συγκεκριμένους όρους διατροφής π.χ. Full board, half board και όχι για μεμονωμένους πελάτες χωρίς όμως αυτό να αποτελεί και τον κανόνα.

ΑΡΧΕΣ ΣΥΝΘΕΣΗΣ ΚΑΡΤΑΣ

MENU TABLE D' HOTE

Συναντώνται συνήθως δυο είδη κάρτας η απλή (μόνο φύλλο) και η σύνθετη (διπλό φύλλο)

Σύνθεση απλής κάρτας

- Στην μπροστά πλευρά στο κέντρο και πάνω μέρος της σελίδας τοποθετείται το όνομα της επιχειρήσεις ή/ και το οικόσημο και η λέξη «μενού».
- Στο πίσω μέρος στο πάνω κεντρικό σημείο γράφεται η φήμα της επιχειρήσεις.
- Στην συνέχεια η ημερομηνία του σερβιρίσματος.
- Από κάτω γράφουμε τον τίτλο του γεύματος
- Στην συνέχεια γράφονται τα εδέσματα στο κέντρο της σελίδας με διακριτικά σύμβολα ανάμεσα στα πιάτα.
- Αν η σαλάτα συνοδεύει το κυρίως πιάτο τότε γράφεται κάτω από το κυρίως πιάτο χωρίς διακριτικό σύμβολο απλά με κενό.
- Μετά τα εδέσματα αν υπάρχουν κρασιά τότε αναγράφετε η λέξη «κρασιά» και αναγράφονται τα κρασιά που θα συνοδέψουν.
- Στην συνέχεια γράφεται η τιμή του μενού (προαιρετικά).
- Τέλος αν ο χώρος το επιτρέπει μπορεί να γραφτεί η επωνυμία της επιχείρησης με μικρά γράμματα (προαιρετικά)

Σύνθεση σύνθετης κάρτας

- Η διπλή κάρτα αποτελείται από δυο φύλλα.
- Ακολουθούνται όλα τα βήματα για την σύνθεση απλής κάρτας εκτός από το βήμα 7.
- Στην δεξιά σελίδα έχοντας ανοιγμένο το μενού αναγράφουμε τα κρασιά που θα συνοδέψουν τα διάφορα εδέσματα.
- Τα κρασιά πρέπει να είναι τοποθετημένα στο κέντρο της σελίδας το ένα κάτω από το άλλο.
- Πρέπει να προσεχθεί να είναι ευδιάκριτα γραμμένα τα κρασιά που συνοδεύουν συγκεκριμένα πιάτα.
- Τέλος αν ο χώρος το επιτρέπει μπορεί να γραφτεί η επωνυμία της επιχείρησης με μικρά γράμματα (προαιρετικά).
- Στο πίσω μέρος του έντυπου στην βάση του φύλλου αναγράφεται η επωνυμία και τα στοιχεία της επιχείρησης.

Τα προηγούμενα αποτελούν υπόδειγμα και μπορούν να γραφτούν με μικρές διαφορές με σκοπό να διευκολύνουν την κάθε επιχείρηση χωριστά.

ΣΥΝΘΕΣΗ ΜΕΝΟΥ ΣΥΜΦΩΝΑ ΜΕ ΤΗΝ ΕΠΟΧΗ

Ανάλογα με την εποχή:

- Τα υλικά είναι πιο εύγευστα και υγιεινά.
- Τα υλικά(πρώτη ύλη) είναι πιο φθηνά.
- Επιτυγχάνεται μεγάλη εναλλαγή στα μενού

Το καλοκαίρι χρειαζόμαστε μενού ελαφρά ως προς την παρασκευή και τις θερμίδες με ελαφριά αλατισμένα λαχανικά και φρούτα με περισσότερες πρωτεΐνες και λευκώματα.

Το χειμώνα χρειαζόμαστε περισσότερες θερμίδες και άρα λιπαρά φαγητά και με αρκετούς υδατάνθρακες

ΣΥΝΘΕΣΗ ΕΟΡΤΑΣΤΙΚΩΝ ΜΕΝΟΥ

MENU GALA

Για την σύνθεση ενός εορταστικού μενού πρέπει να λαμβάνεται υπ' όψιν:

- Το είδος της εκδήλωσης
- Το αριθμό των καλεσμένων
- Το επάγγελμα και είδος των καλεσμένων
- Το φύλο και την ηλικία
- Την τιμή του μενού
- Τον τρόπο σερβιρίσματος
- Η αίθουσα πρέπει να έχει την κατάλληλη διακόσμηση
- Τα τραπέζια πρέπει να είναι κατάλληλα τοποθετημένα
- Να υπάρχει λίστα καλεσμένων
- Να υπάρχει αρίθμηση τραπεζιών
- Πρέπει να ακολουθούνται όλοι οι κανόνες συνθέσεις των μενού και τις διαιτητικής

Μπορούν να σερβιριστούν όλα τα είδη εδεσμάτων όπως:

- Κρύα ορεκτικά- Στρείδια, σολομό καπνιστό, κρέας καπνιστό ζαμπόν, χαβιάρι, αστακό σαλάτες σύνθετες.
- Σούπες/ Κονσομέ.
- Ζεστά ορεκτικά διάφορα- Κις λορέν, Σουφλέ.
- Ψαριά- Τσιπούρα σχάρας, μπαρμπούνια τηγανιτά, γλώσσα μενιέρ.
- Κρέατα- Φιλέτο, μπριζόλες, παιδάκια.
- Ζεστές εντράδες- Φρικασέ, διάφορες παρασκευές μόσχου, αρνάκι και χοιρινό.
- Εντράδες κρύες και σορμπέ- τερίνες ,μούς, πάτε, φουά- γκρα , σορμπέ διαφόρων φρούτων, σορμπέ σαμπάνιας.
- Διάφορα ψητά- όλων των κρεάτων.
- Χορταρικά μόνο σαν γαρνιτούρα στα κρέατα/ ψαριά και τα ψητά.
- Σαλάτες διάφορες απλές ή σύνθετες.
- Επιδορπια- παγωτά, μούς, τάρτες, κρέπες
- Φρούτα διάφορα

ΣΥΝΘΕΣΗ ΕΛΛΗΝΙΚΩΝ ΜΕΝΟΥ

Όταν συνθέτου με ένα Ελληνικό μενού πρέπει να λαμβάνουμε υπ' οψιν όλα τα Ελληνικά παρασκευάσματα που παραδοσιακά και καθημερινά φτιάχνουμε στην Ελλάδα. Επίσης πρέπει να χρησιμοποιούμε όλα τα υλικά τα οποία παραδοσιακά παράγει η χώρα μας. Το χαρακτηριστικό της Ελληνικής κουζίνας είναι ότι τα φαγητά της έχουν πολλές σάλτσες, τοματοπολτό, λεμόνι, έντονη παρουσία του λαδιού, σκόρδο, κρεμμύδι και πολλά μπαχαρικά. Όταν συνθέτου με ένα Ελληνικό μενού είναι καλό να χρησιμοποιούμε σπεσιαλιτέ διάφορων περιοχών Π.χ. ντάκος, γαμοπίλαφο, σοφρίτο, μπουρδέτο, γούνα κ.λ.π. Είναι καλό να δίνουμε χρώμα στο μενού συνδέοντας τα διάφορα πιάτα με περιοχές της Ελλάδας ανάλογα με τα υλικά π.χ. χωριάτικη Ηπείρου (φέτα από την Ήπειρο) κ.λ.π.

- ΣΟΥΠΕΣ- Μαγειρίτσα, φασολάδα κ.λ.π.
- ΟΡΕΚΤΙΚΑ- Τζατζίκι, χταποδάκι ξιδάτο, κοκορέτσι, γαρδούμπες, σουπιά κρασάτη κ.λ.π.
- ΠΙΤΕΣ- ΖΥΜΑΡΙΚΑ- Τυροπιτά, σπανακόπιτα, χυλοπίτες κ.λ.π.
- ΨΑΡΙΑ- Σαρδέλες, μαρίδες, γαύρος κ.λ.π.
- ΚΙΜΑΔΕΣ- ΚΡΕΑΤΑ- Μουσακάς, παστίτσιο, γιουβαρλάκια, μπουρδέτο, παστιτσάδα, εξοχικό, αρνάκι γάστρας κ.λ.π.
- ΤΥΡΙΑ- Κασέρι, μετσοβόνη, φέτα, μυτζήθρα κ.λ.π.
- ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ- Γαλατομπούρεκο, μπακλαβάς, καταίφι κ.λ.π

ΣΥΝΘΕΣΗ ΜΕΝΟΥ ΜΠΟΥΦΕ

Ένα σύνολο ειδικών τραπεζιών ή πάγκων σε διάφορα σχήματα η μεγέθη που τοποθετούνται στον χώρο του εστιατόριου ή εστίασεως. Ο καλός μπουφές παρουσιάζει ένα γαστρονομικό σύνολο χρωμάτων και γεύσεων που αρχίζει από τα πιο απλά μέχρι τα πιο σύνθετα. Πολλά ξενοδοχεία μενού table d' hote ή μενού για πελάτες με συμφωνία διατροφής τα προσφέρουν μέσω μπουφέ.

Η ποικιλία και το είδος των εδεσμάτων καθορίζονται από:

- Τον τύπο της εκδήλωσης.
- Τον αριθμό των καλεσμένων.
- Το κόστος κατ' άτομο.
- Τις δυνατότητες του εστιατόριου.
- Τις επιθυμίες του πελάτη

Η κατηγοριοποίηση γίνεται με βάση:

- Το είδος των εδεσμάτων- μπουφέ ορεκτικών, γλυκών, κρύος, κοκτέιλ μπουφέ, μπάρμπεκιου, εθνικό μπουφέ.
- Την χρονική στιγμή της ημέρας- πρωινός, μεσημεριανός και βραδινός.
- Την προετοιμασία που απαιτεί στο στρώσιμο- finger buffet, fork buffet, top ή full buffet.

Ανάλογα με την χρήση, την εκδήλωση, την ποιότητα υπάρχουν πολλά είδη μπουφέδων:

- Ο κλασικός, παραδοσιακός
- Ο εμπορικός
- Ο κρύος
- Ο ζεστός
- Ο πλούσιος
- Ο μικτός
- Ο μόνιμος
- Ο ανοικτός
- Ο Ελληνικός
- Cocktail
- Self service

ΠΗΓΕΣ

- Σαλεσιώτης. Μιχ. (2007) Σύνθεση Εδεσματολογίου INTERBOOKS
- Ράπτης Ν. (1990) *Μαζική Παραγωγή Φαγητών*, ΤΕΙ Αθήνας
- Αρβανίτης Κ. (2001) Εστιατόριο-Οργάνωση-Λειτουργία-Τεχνική-Έλεγχος-Κοστολόγηση, Προδιαγραφές Υγιεινής και Ποιότητας, Προπομπός