

# 외식 서비스 실무

일본 음식(라멘)에 대해서 알아보자





# INDEX

01. 일본음식의 문화

02. 일본음식의 라멘

03. 후기



## 일본음식의 문화

01



### 01. 일본 식사 예절

식사 방식은 가족이 모일 때까지 기다렸다가 가장이나 연장자가 먼저 젓가락을 들면 '이타다키마스(いただきます : 잘 먹겠습니다)'라고 말한 뒤 먹는 것이었다. 식사 용구로는 전통적으로 상류계급에서는 다리가 달린 밥상이 사용되었고, 일반 가정에서는 개개인에게 정해진 네모난 상을 사용했다



## 02



### 02. 외식

1920년대 도시 급증으로 외식 수요가 늘어 기호에 맞게 일식, 중식, 양식이 생겨났고 여가시간이 늘어나면서 많은 외식기업이 생겨났다. 최근에는 싸고 간편하게 식사를 제공하는 페스트푸드점이 많이 늘어났고 마이홈주의가 확대됨으로 고급레스토랑이나 패밀리 레스토랑이 많이 생겨났다

## 03



### 03. 연회

지역공동체의 제사와 관련해 신에게 음식을 바치는 동시에 혈연, 지연이 모여 음식을 먹는, 즉 신과 사람이 함께 음식을 먹는다는 풍습에서 유래했다. 연회가 열리는 것은 관혼상제나 연중행사 때로, 이때에 한해서 평상시에 쓰이지 않는 술과, 생선 등의 많은 반찬이 제공된다. 또한 보통 때의 밥과는 다른 떡, 경단, 우동 등이 만들어진다.



## 라멘의 역사



라멘의 어원은 중국의 라멘(拉麵)으로부터 왔다. 라멘은 손으로 잡아당겨 면발을 늘린 국수라는 뜻이다. 2차 세계대전 후 중국에서 일본으로 돌아온 사람들이 라멘을 그리워 해서 일본인 입맛에 맞게 변신하여 일본음식으로 자리매김했다.

## 일본라멘 종류



미소라멘



시오라멘



소유라멘



돈코츠라멘



탄탄멘



## 라면 먹으러 がやがや



서울 서대문구 이화여대5길 7-3

(골목 찾기 힘들....)

## がやがや 도착





## がやがや 내부(인테리어)



がやがや 내부(인테리어)

혼밥 !





# 가야가야 메뉴



돈코츠 차슈멘



돈코츠 미소 차슈멘



탄탄멘



## がやがや 서비스



전체적인 Self 서비스  
주방직원이 홀서빙까지  
빠른 회전율  
주문즉시 메뉴 조리

## がやがや 맛 후기



매운 정도를 정할 수 있어서  
숙취하기 좋았고  
차슈멘 같은 경우 메뉴판과  
똑같이 나와서 좋았고  
(살짝 느끼할 수 있다)  
같이 나오는 부추가 양념이  
너무 맛있었다

## がやがや 후기







THANK YOU

