

未來菜單

FUTURE MENUS₄

4大餐飲趨勢指南



街頭食尚



跨國界美食



尋根風味



玩食體驗

前言

你知道嗎？這三大因素正在重塑餐飲趨勢：

1

利潤壓縮

#食材、人力成本上漲
#來客不穩

2

飲食認同轉變

#旅遊與移民興盛
#Z世代崛起

3

新飲食模式

#瘦瘦針重塑食慾
#以零食代替正餐
#注重營養與份量控制

面對這些改變，康寶專業餐飲結合全球超過 250 位專業主廚的經驗，推出《Future Menus 4》。

我們聚焦在地食材、簡化設計與務實創新，協助主廚在變動中兼顧品質、創意與獲利，
將環境挑戰轉化為營運助益，打造兼具吸引力與競爭力的現代菜單。



Street Food Couture 街頭食尚

不單單只是食材升級
透過**精湛廚藝**升級街頭小吃
將小吃從街上帶到餐桌
精緻重塑街頭美食

Street Food Couture 街頭食尚

平價奢華的次世代街頭小吃

食客渴望體驗、品質和故事性，並期待物有所值。以精湛的廚藝技巧昇華菜色，提供食客們平價卻奢華的用餐體驗。

使用在地食材

選用地產食材，呼應消費者對在地風味的追求。在保有街頭小吃隨性與特色的同時，提供更健康、永續的餐飲體驗。

麻奶小龍蝦筆管麵



趨勢亮點

52% Z世代追求含有高蛋白、高營養、小份量的街頭美食。



Borderless Cuisine **跨國界美食**

比起過往單純的異國料理結合
今年更著重融合全球菜系風味
食材與烹調技法遵從文化脈絡
帶來**兼具創意與現代感**的餐飲體驗

Borderless Cuisine 跨國界美食

從異國風味到文化故事探索

品嚐不同國家的風味之餘，透過料理認識更多背後的文化脈絡、地域特色與職人技藝。讓料理成為探索世界與文化交流的重要媒介。

從熟悉的味道吃出新世界

以大眾熟悉的菜色作為載體，結合異國食材、香料或烹調方式，創造新鮮感與探索的驚喜感。

開心果脆皮嫩羊排 佐櫻桃紅酒醬



趨勢亮點

3個

以內的創新元素就可以打造跨國界料理，在降低執行複雜度的同時，維持風味創新與出餐穩定性。



Culinary Roots 尋根風味

對比傳統歷史的老菜復刻

今年趨勢更注重本土傳統、歷史和文化
透過現代烹飪手法與原生作物入菜

將文化傳承至現代餐桌

Culinary Roots 尋根風味

現代手法詮釋傳統文化

將傳統透過創新的搭配與現代化詮釋，讓文化傳承變得更容易被理解、接近與喜愛。

真實感帶來新吸引力

從祖傳食譜、傳統技法到原生食材，每道料理都承載著土地與文化的故事，讓飲食不只是品嚐風味，更是一種文化探索。

土地到餐桌的地域特色

活用本土原生作物入菜，甚至以野外採集食材為特色，強化料理與產地的連結。

八珍芋巢牛小排



趨勢亮點

78%

顧客願意為在地食材支付更高價格。透過強調食材本味、產地故事，可提升料理價值感與市場吸引力。



Diner Designed **玩食體驗**

捨棄大費周章的沉浸式體驗

今年趨勢轉向簡化又個人化的用餐體驗

讓食客透過**選擇**、**搭配**與**互動**

參與整個用餐過程

打造更符合自身需求的用餐體驗

Diner Designed 玩食體驗

簡化的客製選擇

用餐不再追求複雜的客製流程，而是適度簡化，透過有限但有彈性的選擇，滿足消費者。

用餐體驗走向個人化

從配料、醬料到份量選擇，可依據個人口味、健康需求與生活型態進行調整，打造更符合自身需求的餐點。

森野旬彩田園沙拉 佐柚香抹茶醬汁



趨勢亮點

55%

顧客願意為客製化體驗以及專屬套餐等加值服務支付更高的費用！可將個人化體驗包裝為加購項目，提升客單價。

關於「未來趨勢」我還想知道...?

Q1

餐廳想賺錢？
盤點獲利能力指標，
你中幾項？



#街頭小吃升級



#融合異國菜系

Q2

預算有限，體驗無價！
食客餐飲體驗這樣做，
打造雙贏局面



#經典菜色全新呈現



#客製化體驗

一鍵領取全攻略

 立即購買

歡迎洽詢康寶業務或供貨商
訂購康寶專業餐飲產品！

▼聯繫我們▼



加LINE好友，立即留言
由專人為您服務！

免費客服專線
0800-081-833

服務時間：9am - 6pm
星期一至五（國定假日除外）