

음식평가 매뉴얼 = 110 점 만점 = 시각, 후각, 촉각, 청각, 미각, 온도, 인테리어, 서비스 등

일시: 2014년 12월 13일 업소: ○○ 부대찌개
메뉴: 2인분 부대찌개(오뎅볶음, 배추김치) 평가사: 조**

1. 시각 (5점) 접시에 담긴 요리를 보고

문항	항목	배점	점수
1	색의 배합	20	16
2	높낮이 배합	10	8
3	움직임	10	9
4	반사 및 윤곽의 선명함	10	8
5	보고만 싶은가? (예술적 가치)	10	8
6	바로 먹고 싶은가? (식욕이 바로 당기는가)	10	9
7	그림자와 밝음의 조화	10	8
8	무게감, 질감의 조화	10	8
9	액상화의 상태	10	8
	전체 배점/점수	100	82
	시각 항목 배점/점수	5	4.1

2. 후각 (6점) 음식의 냄새를 맡으며

문항	항목	배점	점수
1	음식의 냄새는 생각에 어떠한 변화를 주는가?	10	8
2	먹기 전 냄새의 자극이 몸에서 반응하는 정도가 어느 정도?	20	16
3	먹기전 독특한 자극이 만족을 주는 정도?	10	8
4	먹기 전 냄새의 지속성이 긍정적인가?	10	8
5	먹을 때의 냄새의 만족도는?	20	17
6	삼킬 때의 냄새의 만족도는?	10	8
7	식탁의 조합된 냄새의 조화는?	10	7
8	음식의 냄새만으로 만족함이 얼마나 깊어지는가?	10	8
	전체 배점/점수	100	80
	후각 항목 배점/점수	6	4.8

3. 촉각 (20점) 몸의 자극들을 확인

문항	항목	배점	점수
1	입안에서의 촉각의 반응	5	4
2	미끈함이 주는 만족	10	8
3	미끈함의 정체시간	10	8
4	씹힘에서의 강도조절	10	8.8
5	씹힘의 질감	20	17
6	입안에서의 정체시간	5	4
7	입술 안의 접촉에 의한 반응	5	4
8	혀 운동량 및 혀 위에서 반응	5	4
9	젓가락, 손가락 사용의 만족감	5	4
10	국물과 음식들의 조화	20	16
11	국물의 상태	5	4
	전체 배점/점수	100	81.8
	촉각 항목 배점/점수	20	16.36

4. 청각 (4점) 듣는 과정의 만족도

문항	항목	배점	점수
1	씹을 때의 소리의 균형을 이루었는가?	30	24
2	반찬의 종류 중에 청각의 자극이 어느정도 섞여있는가?	40	32
3	청각의 정도는 메인요리와 어울리는가?	30	26
	전체 배점/점수	100	82
	청각 항목 배점/점수	4	3.28

5. 미각 (25점) 입안에서의 자극들

문항	항목	배점	점수
1	오미의 조합은 잘 이루어 졌는가?	10	4
2	첫 반응이 올라오는 미각의 만족은 어느 정도 인가?	10	8
3	짠맛의 여운은 자극이 어느 정도인가?	10	7
4	매운맛의 자극은 여운이 어느 정도인가?	10	9
5	자극이 강한 맛은 여운이 어느 정도인가?	10	4
6	입안에서 반절정도 저작하면서 침과 섞이는 맛은 어느 정도인가?	10	8
7	음식을 삼키고 남아있는 잔여 맛은 어느 정도인가?	10	3
8	단맛이 주는 여운은 어느 정도인가?	10	7
9	음식에 따른 단맛의 분포는 어느 정도인가?	10	7

10	입안에서 다시 한 번 맛의 느낌을 빨리 느끼고 싶어 하는 정도는?	10	8
	전체 배점/점수	100	65
	미각 항목 배점/점수	25	16.25

6. 온도 (10점)

음식의 온도와 그릇의 온도

문항	항목	배점	점수
1	메인요리와 반찬들의 온도조합이 어느 정도인가?	30	24
2	각 요리에 맞는 온도는 적합한가?	30	24
3	먹는 방법에 따라 온도변화를 조절하기 쉬운가?	40	32
	전체 배점/점수	100	80
	온도 항목 배점/점수	10	8

7. 인테리어 (15점)

문항	항목	배점	점수
1	시각적으로 집중을 빼앗는가?	10	7
2	디자인의 형태는 접근성이 편안한가?	5	3
3	자연식물은 어느 정도 분포되어 있는가?	5	5
4	조명은 적절한가?	5	3
5	의자는 편안한가?	5	3
6	테이블은 적당한가?	5	2.5
7	테이블보와 접시 등은 음식과 조화로운가?	5	3
8	움직이는 조형물은 어느 정도인가?	5	4
9	바닥과 벽의 색상은 편안한가?	5	2.5
10	자리에 앉았을 때 안정감이 있는가?	5	3
11	주변과의 거리는 적당한가?	10	7
12	집기류의 디자인 및 기능은 편안한가?	5	4
13	화장실은 냄새가 나지 않는가?	10	6
14	화장실은 청결한가?	5	3
15	화장실에 필요한 물품들이 모여져 있는가?	5	3
16	식당과 식당내부의 전체적인 위생은 양호한가?	10	7
	전체 배점/점수	100	66
	인테리어 항목 배점/점수	15	9.9

8. 서비스 (5점)

종업원 서비스

문항	항목	배점	점수
1	첫인상은 깔끔한가?	20	14
2	언어 사용은 친절한가?	20	17
3	중간에 서비스는 잘 해 주는가?	20	18
4	마무리 인사는 적절한가?	20	18
5	지나다니는 모습은 편안한가?	20	18
	전체 배점/점수	100	85
	서비스 항목 배점/점수	5	4.25

9. 첫인상 (2점)

입구에서 첫인상

문항	항목	배점	점수
1	식당에 들어서기 전에 첫 인상은??	50	40
2	식당에 들어서 첫 인상은?	50	40
	전체 배점/점수	100	80
	첫인상 항목 배점/점수	2	1.6

10. 주방관련 (3점)

문항	항목	배점	점수
1	주방에 기구들은 신뢰가 있어 보이는가?	30	24
2	주방요리사는 편안해 보이는가?	30	24
3	주방 시설은 청결한가?	40	32
	전체 배점/점수	100	80
	주방관련 항목 배점/점수	3	2.4

11. 음악관련 (3점)

문항	항목	배점	점수
1	음악의 선정은 음식이랑 조화가 맞는가?	70	50
2	식당내부소리(주변 시끄러움)는 부담이가지 않는가?	30	20
	전체 배점/점수	100	70
	음악관련 항목 배점/점수	3	2.1

12. 냄새관련 (2점)

음식점에서 냄새관련

문항	항목	배점	점수
----	----	----	----

1	정해진 음식 이외의 냄새는 나지 않는가?	50	40
2	음식점의 고유한 냄새가 작동하는가?	50	48
	전체 배점/점수	100	88
	냄새관련 항목 배점/점수	2	1.76

13. 감동 (10점)

전체적인 감동

문항	항목	배점	점수
1	점수로 표현하기 어려우나 감각의 반응이나 감동이 일어나는 직감에 의한 전체적인 만족도는 얼마인가?	100	50
	전체 배점/점수	100	50
	감동 항목 배점/점수	10	5

전체 110점 **79.8**