

詞彙表

本詞彙表載有本文件所用與我們的業務以及經營所處行業及領域有關的若干釋義及技術詞彙。因此，若干詞彙及釋義未必與該等詞彙的標準業內釋義或用法相符。

「App」	指	移動應用程式
「亞洲菜」	指	包括亞洲國家的主要佳餚，中國菜除外
「複合年增長率」	指	複合年增長率
「韓國炒雞」	指	通常由經韓國辣椒醬及其他醬料醃製的炒雞丁製作而成的韓國菜
「可比餐廳銷售額」	指	基於整個可比期間一直營運的餐廳計算得出。例如，二零一五財年及二零一六財年可比餐廳為二零一五財年及二零一六財年整個期間營運的餐廳
「點心」	指	點心，通常由竹蒸籠盛放蒸煮的小份或單份粵式小食
「全服務餐廳」	指	由侍應提供全套餐服務的傳統堂食餐廳。全服務餐廳一般不會全日營業，惟僅於午膳及晚膳時段營業
「總建築面積」	指	總建築面積
「HACCP」	指	危害分析和關鍵控制點，一套透過對原材料生產、採購及處理以及製成品之製造、分銷及食用進行生物、化學及物理危害分析及控制而解決食物安全之管理系統
「ISO」	指	國際標準化組織(總部位於瑞士日內瓦，評估商業機構的品質系統的非牟利組織)發佈的一系列品質管理及品質保證標準的簡稱
「ISO 9001」	指	國際標準化組織發佈的品質管理系統規定
「ISO 22000」	指	國際標準化組織發佈的食品安全管理體系規定
「日本涮涮鍋」	指	涮涮鍋，將薄切生肉、蔬菜及其他配料放入湯鍋內涮煮的日本涮涮鍋
「平方英尺」	指	平方英尺
「壽喜燒」	指	壽喜燒，將肉(通常為薄切牛肉)以及蔬菜及其他配料放入盛有醬油、糖及味醂(日本料理中使用的一種調味料)混合醬料的淺鐵鍋內慢煮或慢燉的日本涮涮鍋

詞彙表

「大眾市場」	指	根據弗若斯特沙利文報告，就全服務餐廳行業而言，指顧客人均消費低於150港元的全服務餐廳
「中高檔」	指	根據弗若斯特沙利文報告，就全服務餐廳行業而言，指顧客人均消費介乎150港元至450港元的全服務餐廳
「燒味」	指	燒味，浸蘸特製中式醬料後於開放式烤爐中烘烤而成的粵式肉類菜餚，新鮮出爐的燒味極具中式燒烤風味
「待用飯」	指	提前支付費用，之後分發予有需要人士的飯食
「天婦羅」	指	天婦羅，將裹漿海鮮或蔬菜進行酥炸而成的日本料理
「日本燒肉」	指	燒肉，將肉及其他配料置於熱炭或燃氣爐膛上燒烤的日式燒烤
「日本燒肉蓋飯」	指	燒肉丼，將肉等配料置於熱炭或燃氣爐膛上燒烤及將蔬菜盛置米飯上的日本蓋飯
「燒鳥」	指	燒鳥，日本串烤雞肉