

JINENG QUANTUJIE CONGSHU

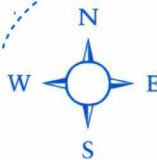
技能全图解 丛书

餐厅服务员 杯花折叠实景图解

人力资源和社会保障部教材办公室 组织编写

 JINENG

QUANTUJIE



中国劳动社会保障出版社

肇庆分校建校二十周年纪念册

CHINA CORRESPONDENCE UNIVERSITY OF PAINTING AND CALLIGRAPHY

CHINA CORRESPONDENCE UNIVERSITY OF PAINTING AND CALLIGRAPHY

技能全图解丛书

餐厅服务员 杯花折叠实景图解

刘玉双 编著

中国劳动社会保障出版社

图书在版编目(CIP)数据

餐厅服务员杯花折叠实景图解/刘玉双编著. —北京:中国劳动社会保障出版社, 2015

(技能全图解丛书)

ISBN 978-7-5167-1755-4

I. ①餐… II. ①刘… III. ①餐馆-桌台-装饰-图解 IV.
① F719.3 ② TS972.32-64

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2015)第 107667 号

中国劳动社会保障出版社出版发行

(北京市惠新东街 1 号 邮政编码: 100029)

*

保定市中国画美凯印刷有限公司印刷装订 新华书店经销

787 毫米×1092 毫米 16 开本 7.75 印张 113 千字

2015 年 5 月第 1 版 2015 年 5 月第 1 次印刷

定价: 21.00 元

读者服务部电话: (010) 64929211/64921644/84643933

发行部电话: (010) 64961894

出版社网址: <http://www.class.com.cn>

版权专有 侵权必究

如有印装差错, 请与本社联系调换: (010) 80497374

我社将与版权执法机关配合, 大力打击盗印、销售和使用盗版图书活动, 敬请广大读者协助举报, 经查实将给予举报者奖励。

举报电话: (010) 64954652

前言

随着人们生活水平的提高，餐巾的使用范围也逐步从用餐时的保洁作用扩大到装饰餐台、体现餐厅服务水平及艺术水准的作用，因此，餐饮企业迫切需要一本实用、可行的餐巾折花折叠指南，以不断提高其服务水平与接待水准。然而，目前市场上同类主题的图书则以单本为主，且主体内容为照片实景图，缺少折花步骤的清楚概述，从而难以使读者做到“依图折花、一学就会”。

本书则打破了传统图书的写作风格和阅读模式，采用“步骤说明 + 实景照片”的形式，对餐巾杯花的各种造型进行全面、详细的介绍，从而将各种杯花造型的折叠步骤清晰、简明、扼要地呈现在读者面前，进而使读者切实做到依图折花、一读就懂、一看就会。

本书以实景照片并辅以准确的步骤说明向读者展现的餐巾折花的折叠技法，其具体特点如下所示。

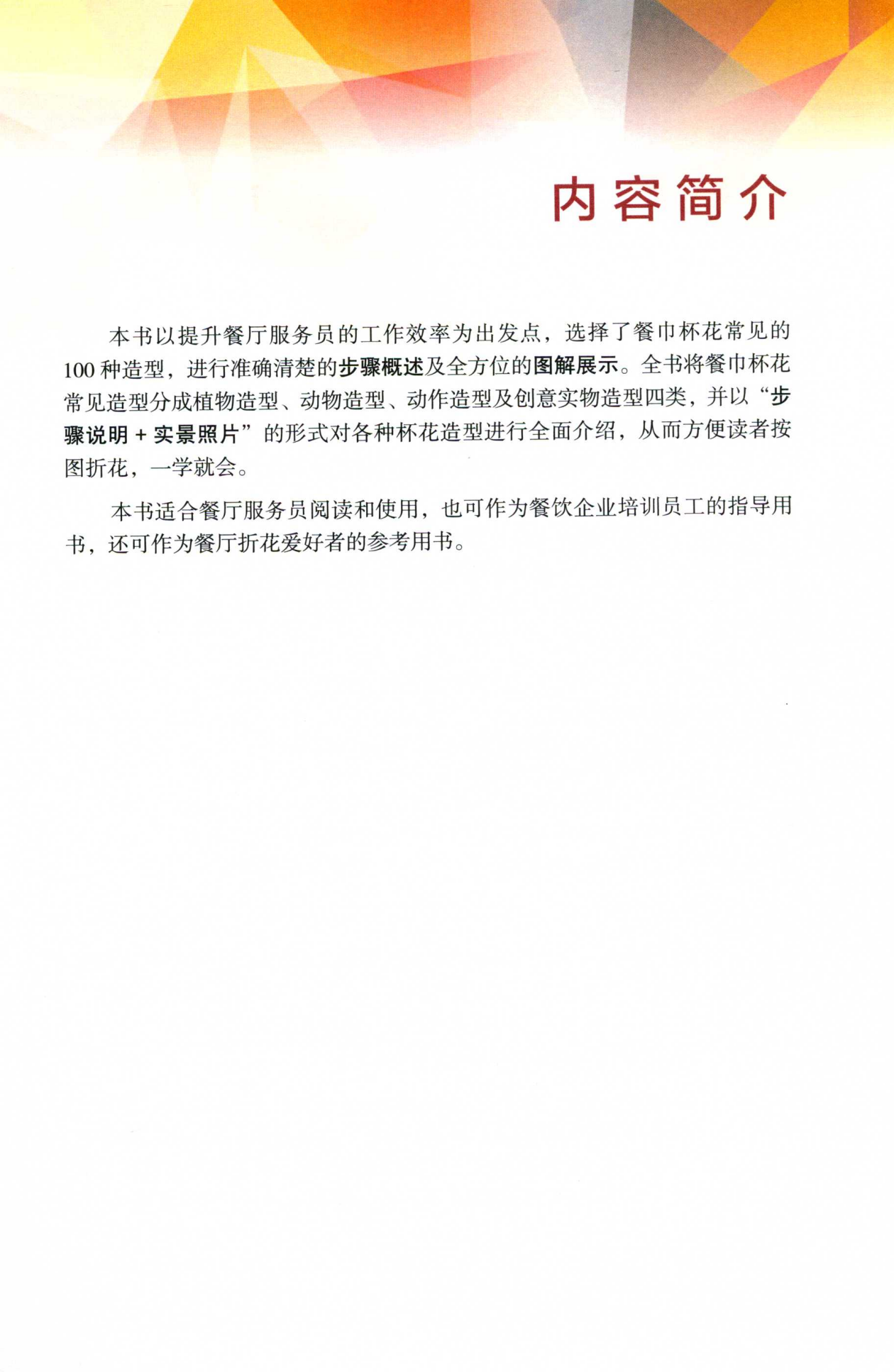
1. 步骤说明准确

本书对餐巾杯花折叠的各个步骤进行准确的概述，将每一步落实到面、边、角，并对关键步骤进行突出的说明，从而使读者能够清楚了解餐巾杯花折叠的各个步骤，无须在捉摸中折叠，大大提升了折花的工作效率。

2. 图解示例清晰

本书根据折花各个步骤的说明，配以清晰的实景照片，使餐巾的折叠更加直观地呈现在读者眼前，从而使餐巾折叠的技法更加简单、实用、易学，进而方便读者随时随地学习餐巾杯花的折叠。图中杯花的折叠视频，请登录中国人力资源工作网 <http://www.chinahrw.net> 下载。

在本书编写的过程中，董建华、程富建、孙立宏负责资料的收集和整理，陈里、赵全梅负责照片的拍摄，王琴参与编写了本书的第1章，王淑燕参与编写了本书的第2章，杨茜参与编写了本书的第3章，李金伏参与编写了本书的第4章，张天骄参与编写了本书的第5章，全书由刘玉双统撰定稿。



内 容 简 介

本书以提升餐厅服务员的工作效率为出发点，选择了餐巾杯花常见的100种造型，进行准确清楚的**步骤概述**及全方位的**图解展示**。全书将餐巾杯花常见造型分成植物造型、动物造型、动作造型及创意实物造型四类，并以“**步骤说明 + 实景照片**”的形式对各种杯花造型进行全面介绍，从而方便读者按图折花，一学就会。

本书适合餐厅服务员阅读和使用，也可作为餐饮企业培训员工的指导用书，还可作为餐厅折花爱好者的参考用书。



第1章 餐巾折花简述

1.1 餐巾与餐巾的选用 / 1

page 1

1.1.1 餐巾的分类 / 1

1.1.2 餐巾的选用 / 2

1.2 餐巾折花的基本要求 / 2

1.2.1 餐巾折花及分类 / 2

1.2.2 餐巾折花要求 / 3

1.3 餐巾折花的基本手法 / 3

1.3.1 叠 / 3

1.3.2 折 / 4

1.3.3 卷 / 5

1.3.4 穿 / 5

1.3.5 翻 / 6

1.3.6 拉 / 6

1.3.7 掰 / 6

1.3.8 捏 / 7

1.4 餐巾折花的基本技法 / 7

1.4.1 正方形折法 / 7

1.4.2 长方形折法 / 8

1.4.3 菱形折法 / 9

1.4.4 三角形折法 / 9

- 1.4.5 错位折法 / 10
- 1.4.6 尖角折法 / 11
- 1.4.7 长方翻角折法 / 11
- 1.4.8 翻折角折法 / 12
- 1.4.9 长条形折法 / 12
- 1.4.10 提取折法 / 12
- 1.5 餐巾折花造型与摆放 / 13
 - 1.5.1 餐巾折花的基本造型 / 13
 - 1.5.2 餐巾折花的摆放要求 / 13



第2章 杯花·植物造型篇

- 2.1 荷叶 / 15
- 2.2 枫叶 / 16
- 2.3 樱花 / 17
- 2.4 雪莲 / 18
- 2.5 玉兰花 / 19
- 2.6 三叶草 / 20
- 2.7 仙人掌 / 21
- 2.8 绣球花 / 22
- 2.9 蝶叶莲 / 23
- 2.10 龙舌兰 / 24
- 2.11 蟠桃花 / 25
- 2.12 牵牛花 / 26
- 2.13 鸡冠花 / 27
- 2.14 金鸡菊 / 28

page 15

- 
- 2.15 一品红 / 29
- 2.16 月季花 / 30
- 2.17 卷芯花 / 31
- 2.18 海棠花 / 32
- 2.19 仙人球 / 33
- 2.20 美人蕉 / 34
- 2.21 慈姑花 / 35
- 2.22 虾脊兰 / 36
- 2.23 槐树花 / 37
- 2.24 单荷花 / 38
- 2.25 双荷花 / 39
- 2.26 冰玉水仙 / 40
- 2.27 松花结蒂 / 41
- 2.28 雨后春笋 / 42
- 2.29 蝴蝶花瓣 / 43
- 2.30 美人蕉花 / 44
- 2.31 双芯结蒂 / 45
- 2.32 葵花向阳 / 46
- 2.33 曲院风荷 / 47
- 2.34 扇面牡丹 / 48
- 2.35 荷叶慈姑 / 49
- 2.36 牡丹仙子 / 50
- 2.37 枯木逢春 / 51
- 2.38 水上睡莲 / 52

- 2.39 马莲花开 / 53
- 2.40 马蹄莲花 / 54
- 2.41 马蹄花开 / 55
- 2.42 马蹄莲整花 / 56
- 2.43 带叶鸡冠花 / 57



第3章 杯花·动物造型篇

- 3.1 鸵鸟 / 58
- 3.2 画眉 / 59
- 3.3 柳莺 / 60
- 3.4 山雀 / 61
- 3.5 雏鸡 / 62
- 3.6 海鸥 / 63
- 3.7 飞鸟 / 64
- 3.8 飞鹤 / 65
- 3.9 蜜蜂 / 66
- 3.10 乳鸽 / 67
- 3.11 和平鸽 / 68
- 3.12 吉祥鸟 / 69
- 3.13 相思鸟 / 70
- 3.14 火狐狸 / 71
- 3.15 夹峰鸟 / 72
- 3.16 扇尾鸡 / 73
- 3.17 太阳鸟 / 74
- 3.18 圆孔雀 / 75

page 58

- 
- 3.19 翘尾鸟 / 76
 - 3.20 啄木鸟 / 77
 - 3.21 花背鸟 / 78
 - 3.22 鸳鸯戏水 / 79
 - 3.23 梅枝雀跃 / 80
 - 3.24 对鸟开屏 / 81
 - 3.25 孔雀探花 / 82
 - 3.26 孔雀开屏 / 83
 - 3.27 小鸟钻洞 / 84
 - 3.28 小鸟在巢 / 85
 - 3.29 春回大雁 / 86
 - 3.30 圣诞火鸡 / 87
 - 3.31 彩蝶纷飞 / 88
 - 3.32 母子情深 / 89
 - 3.33 鸟舞花心 / 90
 - 3.34 双鸟归巢 / 91
 - 3.35 鸟语花香 / 92
 - 3.36 落地鹤鹑 / 93
 - 3.37 春鸟探花 / 94
 - 3.38 三尾金鱼 / 95
 - 3.39 蝴蝶双飞 / 96
 - 3.40 四尾金鱼 / 97
 - 3.41 彩凤翼美 / 98
 - 3.42 大鹏展翅 / 99

3.43 长尾欢鸟 / 100

3.44 企鹅迎宾 / 101



第4章 杯花·动作造型篇

4.1 飞鸟踏春 / 102

4.2 相依相守 / 103

4.3 画眉双鸣 / 104

4.4 回眸倾听 / 105

4.5 花鸟相依 / 106

4.6 恋人相伴 / 107

4.7 信鸽飞翔 / 108

page 102



第5章 杯花·创意实物造型篇

5.1 珍珠扇 / 109

5.2 妃子扇 / 110

5.3 双扇花 / 111

5.4 友谊杯 / 112

5.5 迎宾花篮 / 113

5.6 阳光灿烂 / 114

page 109

第1章 餐巾折花简述

1.1 餐巾与餐巾的选用



1.1.1 餐巾的分类

餐巾又称口布，是正规宴会酒席中用于保洁及美化餐台的方巾。餐巾按照其材料质地，可分为棉麻、化纤及纸质三类；按照其颜色，可分为暖色系、中性色系、冷色系三类。餐巾具体特点见表 1—1。

表 1—1 餐巾具体特点

分类依据	类别	特点
餐巾质地	棉麻类餐巾	◎ 吸水性能好，去污能力强，易于折叠，造型效果好 ◎ 使用后需洗涤熨烫，操作较复杂
	化纤类餐巾	◎ 颜色艳丽，富有弹性，可多次折叠造型 ◎ 吸水性与去污能力较差
	纸质类餐巾	◎ 易于折叠造型，去污能力较强 ◎ 不环保，容易造成环境污染
餐巾颜色	暖色系餐巾	◎ 色调柔美，能够给宾客以兴奋热烈的感觉，能够刺激宾客的食欲；暖色系餐巾常见的颜色为橘橙色、鹅黄色、红色等
	中性色系餐巾	◎ 色调素雅，能够给宾客以清洁卫生的感觉，能够调节宾客的视觉平衡，安抚宾客的情绪；中性色系餐巾的颜色一般为白色
	冷色系餐巾	◎ 色调清新，能够让宾客感到平静、舒适；冷色系餐巾常见的颜色为浅绿色、蓝色、紫色等



1.1.2 餐巾的选用

服务员需根据酒店的档次及宴会的需要选择合适质地、颜色的餐巾，具体要求如下。

(1) 餐巾质地的选择要求

档次较高的餐厅可选择棉麻类及质量较好的纸质类餐巾，普通档次的餐厅可选择化纤类与纸质类的餐巾；自助式的宴会常采用纸质餐巾，非自助式的宴会则采用棉麻类或化纤类的餐巾。

(2) 餐巾颜色的选择要求

正式的宴会常采用暖色系的餐巾，非正式的宴会可采用冷色系及中性色系的餐巾；光线柔和或较暗的餐厅中，常选择中性色系的餐巾，而光线较强的明亮餐厅中，常会选择暖色系或冷色系的餐巾。



1.2
餐巾折花的基本要求



1.2.1 餐巾折花及分类

餐巾折花是以餐巾为载体，通过多次折叠而成的不同造型。在实际操作中，餐巾折花可按照摆放位置和折花造型两个维度进行分类，具体分类情况见表1—2。

表 1—2 餐巾折花类别

分类依据	类别	特点
摆放位置	杯花	◎ 餐巾折花折好后，放在酒杯或水杯中，多用在中式宴会中
	盘花	◎ 餐巾折花折好后，放在餐碟或餐桌上，多用在西式宴会中
餐巾造型	植物类	◎ 造型是植物的折花，以花、草、树为主
	动物类	◎ 造型是动物的折花，以鸟、鱼、昆虫类为主
	动作类	◎ 造型体现出动作进行的折花
	实物类	◎ 造型是具体实物的折花，主要有扇子、花篮等



1.2.2 餐巾折花要求

服务员在折叠餐巾折花时，需遵守如图 1—1 所示的四个要求。

要求 1

●服务员在折叠前需洗手消毒，并在托盘或餐盘内进行折叠

要求 2

●服务员需根据宴会的主题、规模、季节时令、菜色特点及宾客的宗教信仰与习惯确定折花造型

要求 3

●服务员在折叠过程中，不得用嘴咬住餐巾协助折叠，且需尽量一次成型，减少折叠次数

要求 4

●服务员在折叠完毕后，需将折花放入干净的餐碟或酒杯中，注意在放置过程中，不得用手指接触盘边、杯口、杯身，以免留下指纹

图 1—1 餐巾折花要求一览表

1.3 餐巾折花的基本手法



1.3.1 叠

叠是餐巾折花的最基本的手法，即将单层的餐巾折叠成多层，形成长方形、正方形、三角形、锯齿形等多种几何体，具体如图 1—2 所示。



图 1—2 叠的手法示意图



1.3.2 折

折即打折捏褶，要求服务员用双手的拇指与食指抓住餐巾一端，两拇指相对呈一条线，指面向外，中指控制折褶距离，同时拇指与食指推进到中指处捏褶，抽出中指，依次进行推进折褶，具体如图 1—3 所示。

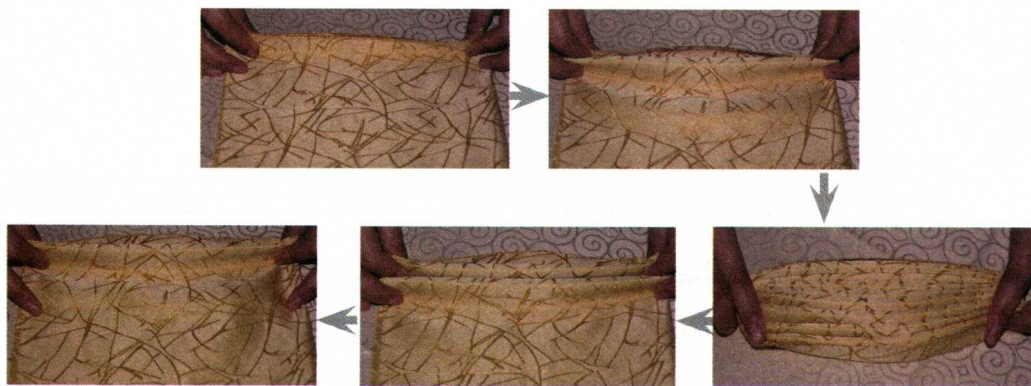


图 1—3 折的手法示意图



1.3.3 卷

卷是把餐巾卷成圆筒进行造型的手法，可分为直卷和螺旋卷两种。直卷是沿着餐巾边进行的卷法，要求餐巾的两头需卷平；而螺旋卷则需要先将餐巾折成三角形，然后沿着三角形的边将餐巾卷筒，要求餐巾边需参差不齐。具体如图1—4所示。



直卷



螺旋卷

图1—4 卷筒手法示意图



1.3.4 穿

穿是指使用工具从餐巾夹层的褶皱中边穿边收，形成褶皱的手法。具体操作是服务员先将餐巾打褶，再将筷子的细头穿进餐巾的夹层折缝中，然后用拇指与食指往里拉餐巾，把筷子穿过去，并挤压褶皱，最后在穿好后，将折花插入盛器内并抽出筷子，以保证褶皱的形状，具体过程如图1—5所示。



图1—5 穿的手法示意图