



国家级职业教育规划教材
人力资源和社会保障部职业能力建设司推荐
全国中等职业技术学校烹饪专业教材

宴席设计 (第二版) 与菜品开发

YANXI SHEJI YU CAIPIN KAIFA

人力资源和社会保障部教材办公室组织编写

GUOJIA ZHIYE JIAOYU GUIHUA JIAOCAI
RENLI ZIYUAN HE SHEHUI BAOZHANGBU ZHIYE NENGLI JIANSHEJI TUIJIAN
QUANGUO ZHONGDENG ZHIYE JISHU XUEXIAO PENGREN ZHUANYE JIAOCAI



中国劳动社会保障出版社



国家级职业教育规划教材
人力资源和社会保障部职业能力建设司推荐
全国中等职业技术学校烹饪专业教材

宴席设计 (第二版) 与菜品开发

YANXI SHEJI YU CAIPIN KAIFA

赵子余 主编



中国劳动社会保障出版社

简介

本教材为全国中等职业技术学校烹饪专业国家级规划教材,由人力资源和社会保障部教材办公室组织编写。

本教材共分十章,分别介绍了宴席设计概述、宴席菜肴与菜单设计、宴席菜单设计实例、宴席台面台形与主题宴会设计、中式菜品开发概述、菜品开发的创作思路、菜品开发的基本方法、烹调工艺的开发与创新、面点工艺的开发与创新、菜品美化与开发创新。教材在每章后安排了“思考与练习”,帮助学生巩固所学内容,加深对理论知识的理解。

本教材由赵子余任主编,宋淑芬、王利荣、王娟、谢文军、邢雷、辛慧娟、时月岭、李慧忠、宋宝山参加编写。李刚审稿。

图书在版编目(CIP)数据

宴席设计与菜品开发/赵子余主编. —2版. —北京:中国劳动社会保障出版社, 2015

全国中等职业技术学校烹饪专业教材

ISBN 978-7-5167-1653-3

I. ①宴… II. ①赵… III. ①宴会-设计-中等专业学校-教材②菜谱-设计-中等专业学校-教材 IV. ①TS972.32②TS972.11

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2015)第 078940 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)

*

中青印刷厂印刷装订 新华书店经销

787毫米×1092毫米 16开本 13.5印张 6彩插页 260千字

2015年6月第2版 2015年6月第1次印刷

定价:25.00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

全国中等职业技术学校烹饪专业教材出版至今已有十五年，其间，根据行业的发展以及职业学校教学需求的变化，我们先后对教材进行了两次修订和增补，使得教材内容不断更新，体系逐步完善。

在新一轮教材修订工作中，我们收集了餐饮企业对技能型人才的具体要求及学校对教材使用的反馈意见，并组织一线骨干教师和行业专家进行充分研讨，确定重点做好以下几方面工作：

第一，更新教材内容。对上一版教材中的部分内容进行了调整、补充和更新，体现当今餐饮行业发展的新标准、新技术、新设备和新方法。为加强学生职业素质的培养，本版教材更加强调食品安全和卫生法律法规以及厨房安全操作规范，同时增加了饮食文化、食疗保健等内容。

第二，加大技能训练比重。技能课教材更新和增加了大量的操作案例，工艺过程讲解更加详细，方便教师开展一体化教学。

第三，改进教材的表现形式。增加了图、表的运用、彩色插页以及四色印刷教材的数量，使烹饪原料的识别、工艺过程的描述、设备工具的使用等更加直观生动。

第四，加强教材立体化资源建设。同步修订了配套习题册；补充开发了与教材配套的电子课件，可登录 www.class.com.cn 在相应的书目下载。

本套教材的修订工作得到了北京、江苏、浙江、山东、河南、广东、四川等省、市人力资源和社会保障厅（局）及有关学校的大力支持，教材的编审人员做了大量的工作，在此，我们表示诚挚的谢意！

目录

第一章 宴席设计概述	1
第一节 宴席的起源与演变	3
第二节 宴席的特征与作用	7
第三节 现代宴席的格局与内容	10
第四节 宴席的改革与发展趋势	15
思考与练习	18
第二章 宴席菜肴与菜单设计	19
第一节 宴席菜肴设计的原则与方法	21
第二节 宴席餐具配备	27
第三节 宴席菜单的设计与制作	30
思考与练习	37
第三章 宴席菜单设计实例	39
第一节 餐桌服务式宴席菜单实例	41
第二节 中西自助餐宴席菜单实例	49
思考与练习	52
第四章 宴席台面台形与主题宴会设计	53
第一节 宴席台面种类与设计要求	55
第二节 宴席席位安排与台形设计	57
第三节 主题宴会的开发与设计	67
第四节 宴席设计示例	70
思考与练习	74

第五章 中式菜品开发概述	75
第一节 中式菜品开发的现状	77
第二节 中式菜品开发的原则	80
第三节 中式菜品开发的流程	83
 思考与练习	86
第六章 菜品开发的创作思路	87
第一节 模仿是创新的基础	89
第二节 变化是创新的核心	93
第三节 借鉴是创新的关键	97
 思考与练习	102
第七章 菜品开发的基本方法	103
第一节 烹饪原料的开发与利用	105
第二节 调制技艺的开发与变化	111
第三节 中西结合的开发与创新	117
 思考与练习	121
第八章 烹调工艺的开发与创新	123
第一节 造型工艺的开发与创新	125
第二节 烹制工艺的开发与创新	127
第三节 乡土菜品的引进与开发	136
第四节 菜品开发示例	140
 思考与练习	175
第九章 面点工艺的开发与创新	177
第一节 现代面点工艺开发的方向	179
第二节 面点坯料的开发	182



第三节 面点馅料调制的开发	186
---------------------	-----

第四节 宴席面点的开发与创新	189
----------------------	-----

 思考与练习	193
---	-----

第十章 菜品美化与开发创新	195
---------------------	-----

第一节 食器匹配出新品	197
-------------------	-----

第二节 器具变化出新品	199
-------------------	-----

第三节 菜品装饰创新品	202
-------------------	-----

 思考与练习	206
---	-----

第一章

宴席设计概述

学习目标

1. 了解宴席的概念与分类, 明确宴席的基本设计原则
2. 熟悉宴席设计的基本要素与流程
3. 掌握中西宴席的基本设计方法
4. 了解宴席设计的基本礼仪
5. 明确宴席设计的基本礼仪

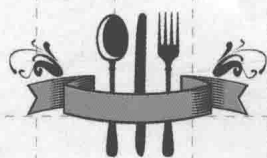


第一章

宴席设计概述

学习目标

1. 了解宴席的形成与发展,理解宴席的基本特征和作用
2. 熟悉宴席的分类标准及宴席的特点
3. 掌握中西宴席的基本格局与内容
4. 了解宴席改革的基本思想
5. 明确现代宴席发展的基本趋势



宴席是人们在饮食生活中常见的社会活动形式，是以饮食的方式进行人际间的情感交流，从而促成各种不同目的的人际交流活动。宴席随着人类社会的产生而产生，并随着人类物质文明和精神文明的发展而不断丰富自身的内涵。



第一节

宴席的起源与演变

一、宴席的起源

宴席是人们为了某种社交目的，以一定规格的酒菜、食品和礼仪来款待客人的聚餐方式，通常又被人们称为“筵席”“宴会”“酒席”“酒宴”等。

宴席起始于祭祀活动。我国宴席的产生历史悠久，远在夏商时期就已开始。最初的宴席开始于祭祀、祭奠鬼神、祖先活动，在祭祀的基础上设置宴席。不过当时宴席没有什么形式，只是祭神、祭祖的贡品，用的是牛大牢、羊少牢，祭神后大家吃掉了祭神的東西。礼毕分食祭品，谓之纳福。纳福就是古代宴席的萌芽。

古代礼俗也是宴席的成因。上至宫廷官府，下至平民百姓，讲究各种礼仪名目。有敬事鬼神的“吉礼”、丧葬凶荒的“凶礼”、朝聘过从的“写作礼”、征讨不服的“军礼”，以及婚嫁喜庆的“喜礼”等。在通常情况下，行礼必奏乐，乐起来摆宴，欢宴必须饮酒，饮酒必须备菜，备菜则成席，否则就是礼仪不周。因此，古代宴席的形成与古代各种礼俗有着密切的联系。

宴席由宫室起居发展演化而来。宴席在商代烹饪发展成熟之后产生，它起源于祭祀之礼，完善于宫廷宴席。殷商时代，人们习惯于把各种草荐编织成席铺于堂室之内，主要是为了隔潮取暖、洁净卫生。开始人们在席上祭祀，后来在席上进餐。可以说宫室起居为宴席的规格化、礼仪化特征的形成提供了前提条件。

另外，古代节日的饮食活动是一种群体的饮食活动，具有聚餐的特征，更具有一定的传承性和社交性。节日饮食具备了宴席的基本特征，因此，古代节日的产生促进

了宴席的形成和发展。

二、宴席的发展

我国宴席是随着社会生产力和商品经济的发展而逐步形成的,它与政治、经济、文化、技术甚至时尚等都有着密切的关系。宴席的规模由小到大,由简到繁,又由繁趋简,呈曲线形,并随着商品生产和商品交换的发展而日臻完善。

1. 殷商时期

中国宴席远在夏商时期就已开始,在祭祀基础上设置宴席。不过当时宴席没有什么形式,只是祭神、祭祖的贡品,祭神后大家吃掉祭祀的贡品。

2. 周朝时期

中国宴席在周代得以发展,周朝改变了以往宴席主要为祭祀而设,出现了许多为活人而设的宴席制度。有在宴席边列案制度,宴席菜肴制度,各种场合的献食制度等。在春秋时代,宴席的规模已发展较大,形式也相当多,宴席的器具和食具也有了很大改进,制造出了许多高级烹饪器具。宴席发展到春秋战国时期,已经具有相当高的水平。

3. 秦汉时期

公元前 221 年起,秦汉两代相继历时 400 多年,是封建制度逐步巩固、繁荣并建树颇多的时代。由席地而坐发展到站立凭桌而食,此时,中国烹饪中的“色香味形器”五大属性已完全具备,不仅烹饪原料丰富,而且素菜兴起,面点进步,厨房设备更完善。

4. 隋唐五代时期

隋唐五代宴席已相当发达。到了五代,宴席形式有了突破性发展,食案也有所变化,不再列席,多用作献食捧盘了。贵族宴席实行一人一桌一椅的一席制。

5. 宋朝时期

宋朝是宴席面向社会的重要时期。宋代京都讲究宴席的风尚及其繁荣的餐馆业,导致各地“效学京师”,促进全国烹饪技艺和宴席艺术的发展。北宋时期,宴席菜肴非常丰富,南宋时期,讲究饮食之风有增无减。是我国宴席史的重要一页,一直延续到今。

6. 明清时期

明清是宴席的兴盛时期。明朝宴席讲究礼仪和气氛,宴席进行中所配上的音乐、舞蹈、戏剧、杂耍等均要与宴席节奏相配合。清代宴席得到进一步发展,出现了团桌,即圆桌席面,并开创了满汉全席。



辛亥革命以后,国门大开,西餐技术及宴会相继传入,与不同地方风味、民族风味互相融合。新中国诞生后,优越的社会主义制度从根本上消除了阻碍烹饪技艺和宴席艺术发展的不利因素。宴席作为一门科学技术,作为一种艺术得到社会的承认,并得到了充分的发展,且受到了国家的高度重视。“继承、发展、开拓、创新”的方针大大促进了中国烹饪技艺和宴席艺术的发展。

三、著名的宴席

1. 周代八珍

周代八珍是最早的宫廷宴席,包括有淳熬:肉酱油烧稻米饭;淳母:肉酱油烧黄米饭;炮豚:煨烤炸炖乳猪;炮:煨烤炸炖母羔;捣珍:烧牛、羊、鹿里脊;渍:酒糟牛羊肉;熬:类似五香牛肉干;肝网油:网油包烤猪肝。汉魏六朝宴席又有了较大发展,帝王将相竞比奢华。

2. 烧尾宴

宴席在唐代进入鼎盛时期,最具标志性的便是风靡当时的烧尾宴,这种宴席是唐代新登地或升迁时的贺宴。“唐自中宗朝,大臣初拜官。例献食于天子,取名烧尾”(《辩物小志》)。后来又演化为一种协调官场人际关系的重要方式,以取其鱼跃龙门、官运亨通之意。

3. 曲江宴

唐代时,考中的进士,放榜后大宴于曲江池。曲江在今陕西省,离大雁塔不远,因当时河水水流曲折而得名。曲江宴是一种进士游宴活动的总名称。

4. 鹿鸣宴

鹿鸣宴是为科举考试后所举行的宴会,是由州县长官宴请考官、学政及得中举子的宴会。因唐代时举行这种宴会用“少牢”(羊)为饌,宴会上要歌唱《诗经·小雅·鹿鸣》之章,因而得名。

5. 春秋大宴

春秋大宴是宋代春秋季仲之时,由国家举行的宴会。据《宋史·志》记载,第一次春秋大宴在含光殿举行。这种宴会仪式极繁,座次排列尊卑分明,但与会者还是受宠若惊。

6. 头鱼宴和花宴

在宋元之间的辽金,有两种名宴,即头鱼宴和花宴。头鱼宴是辽代天子钓得头一等之鱼时所举行的酒宴。花宴是全国的宴会。

7. 节令宴

节令宴是指清宫内廷按固定的年节时令而设的宴席,如元日宴、春耕宴、端午宴、

中秋宴、重阳宴、冬至宴、除夕宴等,皆按节次定规,循例而行。满族虽有其固有的食俗,但入主中原后,在满汉文化的交融中,大量接受了汉族的食俗,又由于宫廷的特殊地位,遂使食俗定规详尽,其食风又与民俗和地区有着很大的联系。所以,腊八粥、元宵、粽子、雄黄酒、重阳糕、乞巧饼、月饼等在清宫中一应俱全。

8. 千叟宴

千叟宴始于康熙,盛于乾隆时期,是清宫中规模最大、与宴者最多的盛大御宴。康熙五十二年在阳春园第一次举行千人大宴,康熙帝赋《千叟宴》诗一首,故得宴名。乾隆五十年于乾清宫举行千叟宴,与宴者三千人。后人称千叟宴为“万古未有之举”。

9. 万寿宴

万寿宴是清朝帝王的寿诞宴,也是内廷的大宴之一。后妃王公、文武百官无不以进寿献寿礼为荣,其间名食美馔不可胜数。如遇大寿,则庆典更为隆重盛大,系派专人专司,衣物首饰、装潢陈设、乐舞宴饮一应俱全。光绪二十年十月初十日慈禧六十大寿,于光绪十八年就颁布上谕,寿日前月余,宴席即已开始。仅事前江西烧造的绘有万寿无疆字样和吉祥喜庆图案的各种釉彩碗、碟、盘等瓷器,就达两万九千一百七十余件。整个庆典耗费白银近一千万两,在中国历史上是空前的。

10. 满汉全席

满汉全席兴起于清代,是集满族与汉族菜品之精华而形成的历史上最著名的中华大宴。乾隆年间李斗所著的《扬州书舫录》中记有一份满汉全席食单,是关于满汉全席的最早记载。

满汉全席分为六宴,均以清宫著名大宴命名。汇集满汉众多名馔,择取时鲜海味,搜寻山珍异兽。全席设有冷荤热菜一百九十六品,点心茶食一百二十四品,计肴馔三百二十品。合用全套粉彩万寿餐具,配以银器,富贵华丽,用餐环境古雅庄隆。席间专请名师奏古乐伴宴,礼仪严谨庄重,沿典雅遗风,承传统美德,令客人流连忘返。

第二 节

宴席的特征与作用

一、宴席的基本特征

1. 聚餐式

聚餐式是宴席形式上的一个重要特征。作为宴席，它是众人聚食的一种进餐方式。完整意义上的宴席，在形式上是众人围桌而食，多席同室而设，每桌有主宾、主人、陪同和翻译之分。主人以丰盛的菜品、热情的接待、浓郁的气氛来烘托宴席的热烈，达到聚餐的目的。

2. 社交化

社交化是宴席功能上的一个重要特征。在政府、社团、公司和个人之间进行的交往中，运用这种交际方式来表示欢迎、答谢、庆祝等。人们也经常在宴会中疏通关系，增进了解，从而实现社交目的。这也是宴席自产生几千年来长盛不衰、受到普遍欢迎的一个重要原因。

3. 规格化

这是宴席内容上的一个重要特征。宴席讲究规格和气氛，有别于一般的日常便饭、大众便餐、零餐点菜等，要求格调高，讲气氛，讲排场，服务工作周到细致。在菜肴组成上有着严格的要求，冷菜、热菜、大菜、汤羹、甜品、主食、水果、酒水等，必须按一定的比例和质量要求，合理搭配、分类配合。

4. 礼仪性

宴席在接待上有注重礼仪的特征。我国宴会注重礼仪由来已久，世代传承。“夫礼

之初,始诸饮食”,宴会礼仪是赴宴者之间相互尊重的一种礼节仪式,也是大家共同遵守的习俗,内容广泛。

二、宴席的经营特点

与一般的餐饮经营活动相比,宴席具有以下特点:

1. 宴席组织的综合性

大型宴席的组织准备工作涉及各个方面,如环境布局、台面安排、菜单设计、菜品制作、接待礼仪、服务规程,以及灯光、音响、卫生、保安等,每一方面的细节都能影响整个宴会的效果。另外,策划一次成功的宴会,还要运用心理学、礼仪学、营养学、管理学等多门学科的知识。故而宴席设计师要有较高的文化素养和较全面的综合知识。

2. 宴席形式的多样性

举办宴席的目的不同,形式也就多种多样。有中餐圆桌聚餐式,有冷餐会、鸡尾酒会、茶话会等不同的形式。通过不同的形式达到相互沟通、交流感情、扩大宣传的目的。

3. 宴席服务的规范性

一般来说,参加宴席宾客的身份地位比较高,服务质量要求也高。因此,宴席服务要周到而细致,从环境布置到台型设计,从座次安排到菜肴服务都要遵循服务程序和规范要求,为宾客提供隆重的礼仪接待,使宾客获得良好的心理感受。

4. 宴席消费的差异性

宴席消费的差异主要是由宴席的价格标准决定的。宴席档次越高,菜肴越丰盛,服务越讲究。但宴席档次的划分并不是统一的、绝对的,要视不同地区、不同生活水平而定。因此,宴席的差异性也是相对而言的。

三、宴席的作用

1. 繁荣地区经济

饭店承办宴席是餐饮经营业务中的重点项目。宴席是进餐方式中消费最高的一种,也是餐饮利润最高的一项。承办高质量、高档次、高利润的宴席,既满足了消费者的需求,又提高了饭店的经济效益,并且带动和繁荣了当地经济。

2. 弘扬饮食文化

宴席菜肴档次高,花色品种多,往往代表了饭店的烹饪水平。通过承办宴席,既可以发挥烹饪技术,创新菜肴,提高厨师的烹饪水平,又可以从菜肴的色、香、味、



形、器上得到感官的享受，从而加深对当地饮食文化的了解与认识，有助于地区之间的饮食文化交流。

3. 促进社会交流

宴席是一种特殊的交际工具，人们在典雅的就餐环境和热情周到的服务中，品佳肴、叙友谊、谈事务，增进了就餐宾客之间的交流，加强了社会交往。

4. 塑造饭店形象

宴席管理复杂，要求较高，涉及面广。承办宴席不仅可以锻炼工作人员的组织能力和服务人员的技能水平，还可以通过高质量的饭菜和优质的服务提高饭店的声誉，从而塑造饭店的形象，增强饭店的竞争能力。



第 三 节

现代宴席格局与内容

现代宴席是我国传统宴席的继承和发展,餐饮管理者应该了解现代宴席的基本格局与内容,与市场相结合,明确改革与发展的趋势。

一、宴席的分类

中国宴席历史悠久,是中国烹饪文化的重要组成部分。传统宴席有烧尾宴、游猎宴、会盟宴、千叟宴等不同的宴席形式。现代宴席由于内容和功能的发展与变化,可以分成很多种类。

1. 按宴席的菜式划分

宴席按菜式划分可分为中式和西式两类:

(1) 中式宴席。指菜品饮品以中式菜品和中国酒水为主,使用中式餐具,并按中式服务程序和服务礼仪的宴席(彩图1)。这种宴席反映了中华民族的传统文化气息,其就餐环境与气氛也突出浓郁的民族特色,是我国目前最常见的宴席类型,具有以下几个基本特点:

- 1) 宴席菜品以传统菜系菜肴为主。
- 2) 餐具用具、就餐环境、台面设计、就餐气氛等反映中华民族饮食文化气息。
- 3) 服务程序和服务礼仪都符合我国宴席习俗和规范要求。
- 4) 宴席适应面广。

(2) 西式宴席。指菜品饮品以西餐菜品和外国酒水为主,使用西式餐具,并按西式服务程序和服务礼仪的宴席(彩图2)。目前,西式宴席在我国的涉外酒店和餐厅中