

餐巾折花

唐·人·美·食·丛·书
北京唐人美食职业技能培训学校 组织编写

北京市饮食行业协会推荐



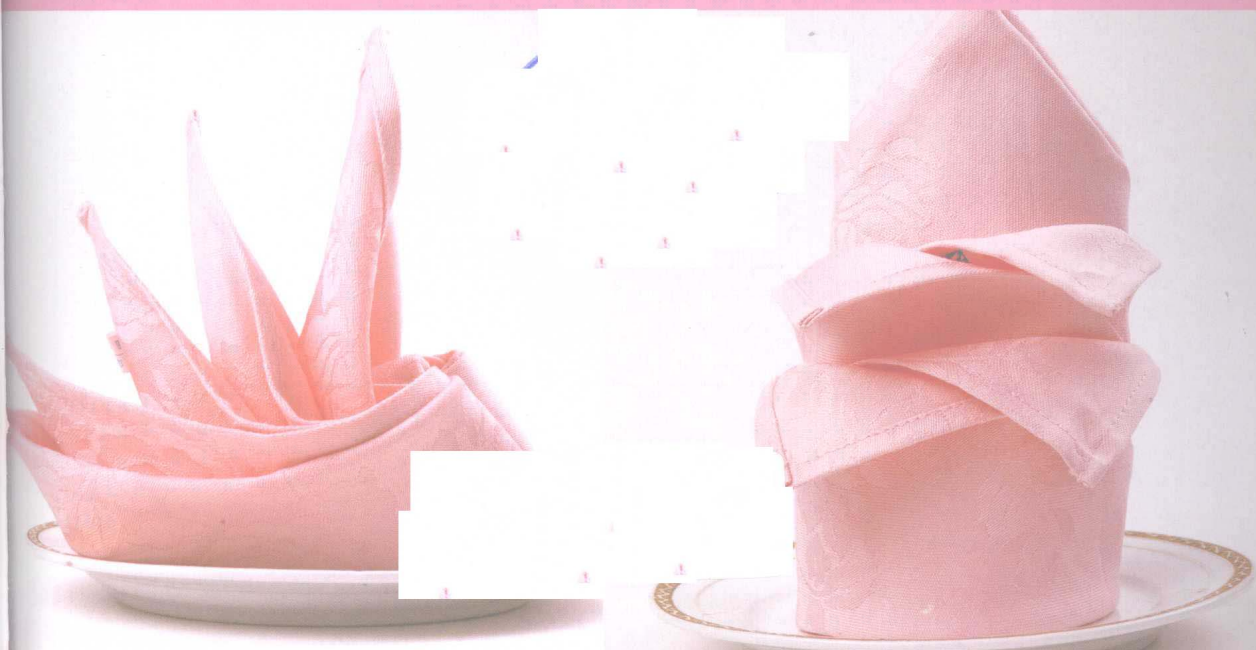
陈萌◎编著

化学工业出版社

唐·人·美·食·丛·书
北京唐人美食职业技能培训学校 组织编写

餐巾折花

陈萌◎编著
王勇◎摄影



化学工业出版社

·北京·

本书主要介绍杯花（植物篇和动物篇）、盘花近60例餐巾折花的制作图解，所选品种均为时下高档宴席中使用的流行品种，图片丰富，图解详细，真正“手把手”式传授，可帮助餐饮企业服务员、领班等迅速掌握操作技巧，是其良师益友。

图书在版编目（CIP）数据

餐巾折花 / 陈萌编著. —北京：化学工业出版社，
2008.10

（唐人美食丛书）

ISBN 978-7-122-03667-4

I. 餐… II. 陈… III. 餐厅-装饰-图解 IV. TS972.32-64

中国版本图书馆CIP数据核字（2008）第135547号

责任编辑：温建斌

装帧设计：北京水长流文化发展有限公司

责任校对：宋 玮

出版发行：化学工业出版社（北京市东城区青年湖南街13号 邮政编码100011）

印 刷：北京方嘉彩色印刷有限责任公司

装 订：三河市前程装订厂

720mm×1000mm 1/16 印张4½ 字数74千字 2009年1月北京第1版第1次印刷

印 数：1—8000

购书咨询：010-64518888（传真：010-64519686） 售后服务：010-64518899

网 址：<http://www.cip.com.cn>

凡购买本书，如有缺损质量问题，本社销售中心负责调换。

定 价：25.00元

版权所有 违者必究



餐巾的基本用途有两个：一是防止汤汁、酒水等溅洒在衣物上；二是餐后擦拭嘴角。而如今，一块平常的餐巾，通过服务员的巧妙构思和一双巧手，三两下折叠成了一朵朵千姿百态的花形和栩栩如生的飞鸟，对席面起到点缀美化的作用，增添了庄重热烈的气氛，带给人们美好和艺术的享受。前来就餐的贵宾看到这样生动美妙的餐巾造型时，会感受到什么呢？一定是尊重、尊贵、愉悦了。

在这本书中，我们列举了餐厅中时下流行的近六十种餐巾折花技法，这些折花在高档宴席中经常出现，制作方法简单易学。您只需准备好一块餐巾，通过图片，就可以按照步骤开始操作了。

一块小小的餐巾，或花或鸟，她体现出餐厅的文化品味和人性关怀，她不再是块简简单单的布。

北京唐人美食职业技能培训学校校长 李 光

写在出版之前



致谢

在本书的编写过程中，得到了北京市饮食行业协会秘书长何之绂、北京市旅游业培训考试中心杨真的指导和帮助，同时还得到了北京唐人美食职业技能培训学校张云萍、秦菊、林军虎、王娟、胡建奎、孙宝珊、刘斌等人的大力协助，在此一并表示感谢。

前言

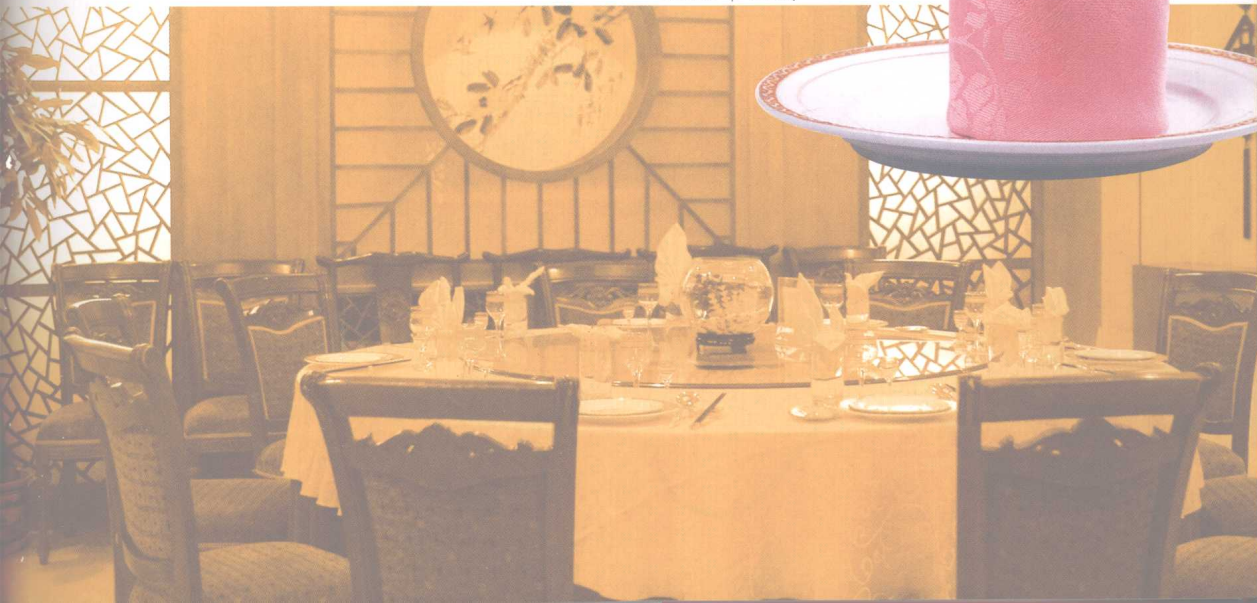
餐巾，又名口布，是酒席宴会上专用的保洁方巾。一块普普通通的餐巾，通过服务员灵巧的双手，精心的折叠，通过巧妙构思和一双巧手，变成了千姿百态的造型。凡是在比较隆重、考究的宴席上一般都离不开餐巾花的点缀。

餐巾花的摆放也有讲究，一般视用餐环境及规格、规模、主题等来设计造型。有的可表现主人热情好客的风格，有的可表现宴席庄重华贵的气氛；为外宾叠花篮表示欢迎，为女宾叠孔雀表示美丽，为儿童叠小鸟表示活泼可爱。恰当的设计与摆放，可以烘托气氛，更加显示品位。

在这本书中，我向读者推荐了近六十种常用的餐巾折花技法，这些餐巾花在高档宴席中经常出现，制作方法也简单易学。当您继续翻阅本书，您会发现每款都有精美的彩图展示和清晰的分步图，准备好餐巾布，跟我一起动手开始吧……

陈 萌

2008年10月



目录

CONTENTS

餐巾	1
餐巾花	3
餐巾折花的基本技法	5

杯花 植物篇

月季花	8
牵牛花	9
鸡冠花	10
水上睡莲	11
凌波仙子	12
碧桃牡丹	13
扇面牡丹	14
美人蕉花	15
牛耳草	16
关东烟叶	17
荷叶慈姑	18
龙须菜	19
绣球花	20
槐树花	21
枯木逢春	22
马蹄花开	23
风荷	24
友谊花篮	25
春苗茁壮	26

杯花

动物篇

落地鹤鹑	28
企鹅迎宾	29
孔雀开屏	30
孔雀漫步	31
蝴蝶双飞	32
雏鸡	33
海鸥	34
鸵鸟	35
非洲鸵鸟	36
架鹰	37
山雀	38
信鸽	39
和平鸽	40
夹峰鸟	41
相思鸟	42
尖尾鸟	43
长尾鸟	44
太阳鸟	45
画眉双鸣	46
回眸倾听	47
春回大雁	48
小鸟在巢	49
小鸟啄木	50
小鸟钻洞	51
对鸟开屏	52
鸟语花香	53

盘花

梅花玉树	55
三片叶	56
令箭荷花	57
小鸭戏水	58
赤贝鸟	59
一帆风顺	60
和服	61
玲珑宝塔	62
三叶藏针	63
同舟共济	64
满天星	65
出水芙蓉	66



餐巾

1. 餐巾的作用

餐巾又叫口布，是餐厅中的一种卫生用品，又是一种装饰美化餐台的艺术品，与中国烹饪交相辉映，给就餐者带来美的享受。其作用有：

第一，餐巾是在宾客用餐时，服务员将餐巾布铺放于宾客的胸前或膝盖上，以防止汤汁、酒水等洒在衣服上。

第二，餐巾可装饰美化餐台。不同式样的餐巾花，蕴涵着不同的象征，既美化了餐台又增添了宾客用餐的庄重热烈的气氛。

第三，餐巾花的摆放可突出主人、主宾的席位。

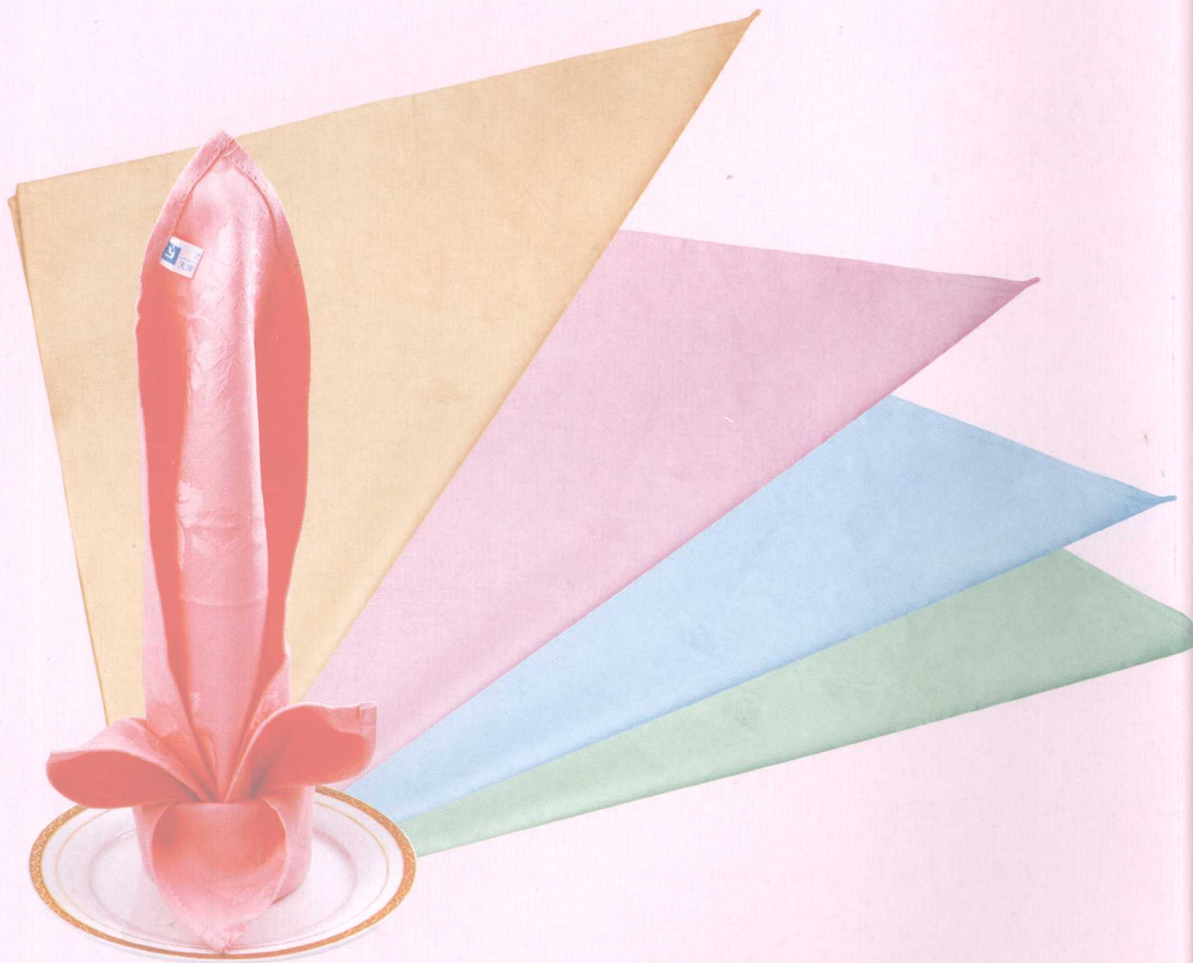
2. 餐巾的种类

餐巾按质地分为纯棉织品和化纤织品。纯棉织品吸水好、去污力强，浆洗后挺括，造型效果好，但每次使用后都需洗烫，操作较麻烦。化纤织品有弹

性、较平整，使用方便，但吸水差、去污力差。

餐巾按颜色分为白色餐巾和彩色餐巾，彩色餐巾又分为冷色餐巾和暖色餐巾。白色餐巾最常用，给人以清洁卫生的感觉，可以调节人的视觉平衡、安定人的情绪。冷色餐巾有浅绿色、淡蓝色等，给人以平静、舒适、凉爽的感觉，可以起到镇静的作用。暖色餐巾有粉红色、橘色、鹅黄色等，给人以富丽、高贵、庄重的感觉，可以烘托用餐气氛、刺激人的食欲。

餐巾颜色的选用要与环境装潢色调及光线明暗相适应。光线柔和、较暗的厅堂里适用于白色餐巾；光线明亮的厅堂里适用于粉色、黄色或绿色的餐巾。





餐巾花

餐巾花按不同的折叠方法分类，可分为杯花（植物、动物、实物造型等）和盘花两种。盘花一般用于便餐，杯花则适用于宴会。杯花属于中式花形，需插入杯中才能完成造型，作为一种技能在中餐服务中适用。盘花则属于西式花形，造型完整，成型后不会自行散开，可放于盘中或其他盛器及桌面上。

1. 餐巾花的基本要求

- ①操作前要洗手消毒，在干净卫生的托盘或餐盘中操作。
- ②操作时不允许用嘴叼、口咬。
- ③放花入杯时，要注意卫生，手指不允许接触杯口，杯身不允许留下指纹。
- ④折叠尽量简便，减少反复折叠次数。
- ⑤餐巾花造型要与气氛和谐，尽量多用盘花。

2. 餐巾花的运用原则

根据宴会的规格、规模和季节选择餐巾花形。一般大型宴会可选用简单、快捷挺括、美观的花形。小型宴会可以在一桌上使用各种不同的花形，也可以两三种花形相间搭配，形成既多样又协调的布局。宴会规格越高要求餐巾花形

相应复杂多样，一般规模的宴会则选一些简单的花形相间搭配，甚至一个台面就一种花形也可以。要显示出季节的特色可选择有时令感的花形。

根据宴会宾客的宗教信仰、风俗习惯、宾主席位选择花形。首先要了解各国宗教、风俗习惯，如日本人喜欢樱花忌用荷花等。宴会主宾、主人席位上的餐巾花被称为主花，一般选择比较名贵的、折叠比较精细的、美观醒目的花形，使主位更加突出，以达到对主宾的尊重。如在接待国际友人的宴会上折叠“和平鸽”、“友谊花篮”等，表示和平、友好、欢迎的意思；在接待女宾时折叠“孔雀”、“鲜花”表示美丽纯洁；在接待小顾客时折叠“金鱼”、“小鸟”，表示活泼可爱，使宾主感到亲切。

总之，要根据宴会主题和宾客的差异，设计折叠不同的餐巾花。要灵活掌握，力求简便、快捷、整齐、美观大方。

3. 餐巾花的摆放技巧

- ①主花要摆在主位，一般的餐巾花则摆在其他宾客席上，都要高低均匀、错落有致。
- ②摆餐巾花要将观赏面朝向宾客席位。正面观赏的例如孔雀开屏、和平鸽等花形，其正面朝向客人，适合侧面观赏的要将最佳观赏面朝向客人。
- ③在一张餐桌上摆放不同品种花形时，应将形状相似的花形错开，对称摆放。
- ④插入杯中的餐巾花要恰当掌握深度，插入的部分要整齐而且不要碰杯底。
- ⑤各种餐巾花之间的摆放距离要均匀，做到餐巾花不遮挡餐桌上其他用品，不妨碍服务操作。





餐巾折花的基本技法

叠 叠是餐巾折花最基本的手法，几乎所有折花都会用到。叠分为折叠和推叠，叠时要熟悉造型一次叠成，如果反复叠餐巾就会留下痕迹，影响造型和美观。

折 折是打褶时运用的手法。它能使花形显得层次丰富、紧凑、更加美观。打褶时用双手的拇指、食指捏住餐巾两头的第一个折褶，两大拇指相对成一线，指面向外。同时用两手中指按住餐巾，控制下一个折褶的距离，拇指和食指握紧向前推折到中指外，用食指将推折的裱挡住，中指腾出，去控制折褶的距离。如此重复。打出的折褶要求均匀整齐，距离相等。

卷 卷是指把餐巾卷成圆筒形以做出花形的手法。用大拇指、食指、中指三个手指相互配合，将餐巾卷成圆筒状。要求卷得紧、挺括，松了容易弯曲变形而影响造型。

穿 穿是指用工具从餐巾的夹缝中边穿边收、形成褶皱、增加造型的逼真美观的一种方法。穿的工具是筷子。

攥 攥是指为使叠出的餐巾花不致走样或脱落时用的手法，一般是用左手攥住餐巾的中部或下部，再用右手操作其他部位。攥在手心的部分要求不能松散。

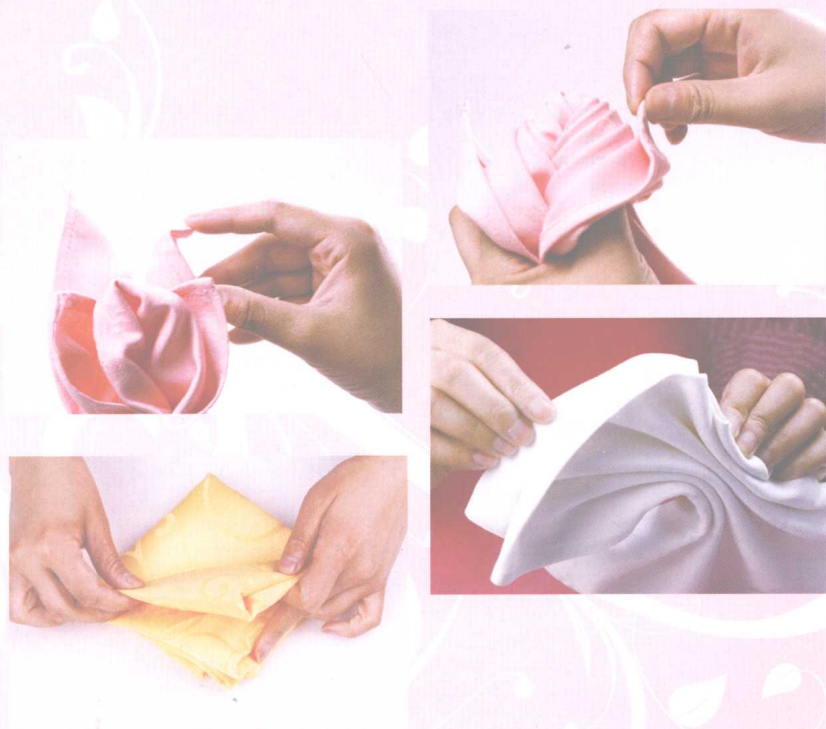
翻 翻是指在折制过程中，把餐巾折、卷的部位翻成所需花样而用的方法。一

般是将餐巾的巾角从下端翻至上端，从两侧翻向中间，从前面翻向后面，或把夹层从里面翻到外面。

拉 拉是指在翻的基础上，为餐巾花造型挺直而用的一种手法。通过拉可使餐巾的线条曲直明显，花形有生气。翻与拉一般都在手里操作，一手握着已折成初具形状的花形，一手将下垂的巾角翻上，或给夹层翻边，拉折成所需形状，双手配合，松紧适度，用力均匀。

掰 掰是指将叠好的餐巾层次，用右手按顺序一层层掰出层次。掰时不要太用力，掰出的层次和距离要均匀。

捏 捏主要用于做鸟或其他动物的头部造型。捏时要先将餐巾角上端拉直做头颈，用食指将餐巾角尖端向里压，并用中指和拇指将压下的角捏紧，形成鸟头的尖嘴状。捏的要领是棱角分明，头顶角、嘴尖角到位。



Bei Hua

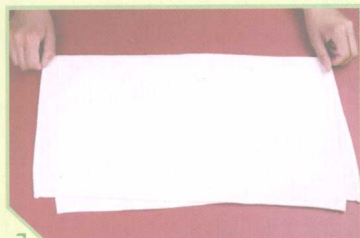
杯花
植物篇





月季花

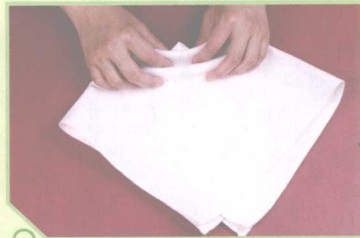
Yuejihua



1 将餐巾布对折（不对齐，略错开一角）



2 再对折，两错角对齐略成正方形



3 从底角向错角处捏折



4 再对折



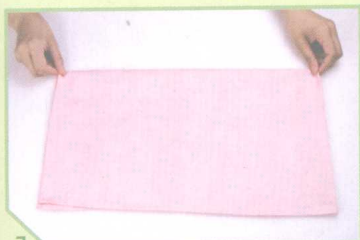
5 将层层花瓣掰出



6 整理成形

牵牛花

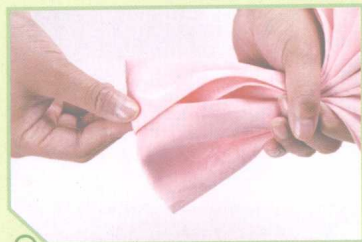
qianniuhua



1 将餐巾布折成长方形



2 横向捏折



3 捏折后将一端餐巾角插入缝中



4 打开花瓣，两个餐巾角做叶子



5 整理成形



鸡冠花

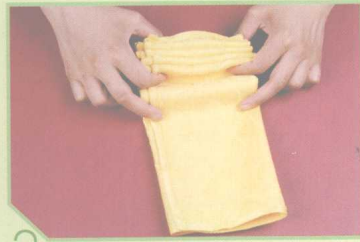
jiguanhua



1 将餐巾布折成长方形



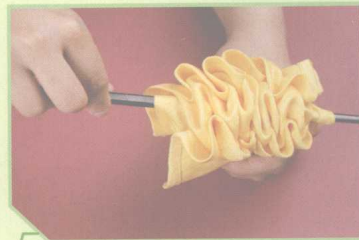
2 两边向正反面对折



3 横向捏折



4 将筷子穿入中间缝中



5 左右拧两下