

宴会



设计与运作管理

(第2版)

主 编：周妙林

副主编：陈 青

主 审：丁应林

参 编：丁 霞 樊 平



21 世纪高职高专旅游与酒店管理类专业“十二五”规划系列教材

宴会设计与运作管理

(第 2 版)

主 编 周妙林

副主编 陈 青

参 编 丁 霞 樊 平



东南大学出版社

· 南京 ·

图书在版编目(CIP)数据

宴会设计与运作管理/周妙林主编. —2 版. —南京:东南大学出版社,2014. 4

ISBN 978-7-5641-4798-3

I. ①宴… II. ①周… III. ①宴会—设计—高等职业教育—教材 ②宴会—商业管理—高等职业教育—教材 IV. ①TS972.32 ②F719.3

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2014)第 053622 号

宴会设计与运作管理(第 2 版)

出版发行	东南大学出版社
社 址	南京市四牌楼 2 号
邮 编	210096
出 版 人	江建中
网 址	http://www.seupress.com
电子邮箱	press@seupress.com
经 销	全国各地新华书店
印 刷	南京工大印务有限公司
开 本	787 mm×1092 mm 1/16
印 张	15.75
字 数	424 千字
版 次	2014 年 4 月第 2 版
印 次	2014 年 4 月第 1 次印刷
书 号	ISBN 978-7-5641-4798-3
定 价	29.00 元

本社图书若有印装质量问题,请直接与营销部联系。电话(传真):025-83791830。

出版说明

当前职业教育还处于探索过程中,教材建设“任重而道远”。为了编写出切实符合旅游管理专业发展和市场需要的高质量的教材,我们搭建了一个全国旅游管理类专业建设、课程改革和教材出版的平台,加强旅游管理类各高职院校的广泛合作与交流。在编写过程中,我们始终贯彻高职教育的改革要求,把握旅游管理类专业课程建设的特点,体现现代职业教育新理念,结合各校的精品课程建设,每本书都力求精雕细琢,全方位打造精品教材,力争把该套教材建设成为国家级规划教材。

质量和特色是一本教材的生命。与同类书相比,本套教材力求体现以下特色和优势:

1. 先进性:(1)形式上,尽可能以“立体化教材”模式出版,突破传统的编写方式,针对各学科和课程特点,综合运用“案例导入”、“模块化”和“MBA 任务驱动法”的编写模式,设置各具特色的栏目;(2)内容上,重组、整合原来教材内容,以突出学生的技术应用能力训练与职业素质培养,形成新的教材结构体系。

2. 实用性:突出职业需求和技能为先的特点,加强学生的技术应用能力训练与职业素质培养,切实保证在实际教学过程中的可操作性。

3. 兼容性:既兼顾劳动部门和行业管理部门颁发的职业资格证书或职业技能资格证书的考试要求又高于其要求,努力使教材的内容与其有效衔接。

4. 科学性:所引用标准是最新国家标准或行业标准,所引用的资料、数据准确可靠,并力求最新;体现学科发展最新成果和旅游业最新发展状况;注重拓展学生思维和视野。

本套丛书聚集了全国最权威的专家队伍和由江苏、四川、山西、浙江、上海、海南、河北、新疆、云南、湖南等省市的近 60 所高职院校参加的最优秀的一线教师。借此机会,我们对参加编写的各位教师、各位审阅专家以及关心本套丛书的广大读者致以衷心的感谢,希望在以后的工作和学习中为本套丛书提出宝贵的意见和建议。

21 世纪高职高专旅游与酒店管理类专业“十二五”规划教材编委会

21 世纪高职高专旅游与酒店管理类专业 教材编委会名单

顾问委员会(按姓氏笔画排序)

沙 润 周武忠 袁 丁 黄震方

丛书编委会(按姓氏笔画排序)

主 任 朱承强 陈云川 张新南

副主任 毛江海 王春玲 支海成 邵万宽 周国忠
董正秀 张丽萍

编 委 丁宗胜 马洪元 马健鹰 王 兰 王志民
方法林 卞保武 朱云龙 刘江栋 朱在勤
任昕竺 汝勇健 朱 晔 刘晓杰 李广成
李世麟 邵 华 沈 彤 陈克生 陈苏华
陈启跃 吴肖淮 陈国生 张建军 李炳义
陈荣剑 杨 湧 杨海清 杨 敏 杨静达
易 兵 周妙林 周 欣 周贤君 孟祥忍
柏 杨 钟志慧 洪 涛 赵 廉 段 颖
唐 丽 曹仲文 黄刚平 巢来春 崔学琴
梁 盛 梁 赫 韩一武 彭 景 蔡汉权
端尧生 霍义平 戴 旻

修 订 前 言

为了全面贯彻落实《国务院关于大力推进职业教育改革与发展的决定》和教育部关于职业教育课程和教材建设总体要求与意见,以更好地适应我国餐饮市场经济发展,满足高职高专院校教育改革和发展的要求,我们在东南大学出版社的倡导下,于2008年组织部分有实际餐饮管理工作经验的专业教师编写了这本《宴会设计与运作管理》教材。本教材面世以来多次重印,深受各院校及广大读者的青睐,为了使本教材更加紧跟时代的步伐,满足教学及广大读者的需求,我们在东南大学出版社的提议下,在本书上一轮的教材(东南大学出版社2009版)基础上进行了较大的修增,具体有如下几方面特点:

一、本教材以教学目标为宗旨、以技能为核心、以知识为基础、以管理提升学生综合能力为指南,结合国家职业技能鉴定考核的标准,本着适用、实用、实践的原则,打破了传统教材编写的条框,摒弃重理论、轻实践的模式,采用模块组合的方法,由简到繁、由易到难、循序渐进、图文并茂,按学生的认识规律和操作顺序排列,既方便教学,又提高学生的实际操作能力和实际水平。

二、随着我国国民经济的快速发展,各种形势及政策发生了较大的变化,人们的消费观念有较大的改变,为了紧随餐饮行业的发展,培养学生的综合能力,本书新增加一章“主题宴会的设计”内容,这有利于学生及读者在今后的工作中能够充分发挥自己主题宴会设计的创造力,使教材更加富有时代特色和前瞻性。

三、整个教材以案例为引导,每个章节不但有“本章导读”、“特别提示”、“小资料”、“本章小结”、“复习思考题”、“实训题”等栏目,而且将探究式、互动式、开放式的教学方法融入编写内容中,使每个章节内容既相对独立又相互交叉,以模块的方式组合在一起,以满足不同院校、不同专业、不同学制、不同地域的教学实践需要,方便教学,由此形成崭新的教材体系。

四、本教材共分为十二章,在上一轮本课程教材的基础上进行了调整,分别为概述、宴会菜单设计的原则与要求、常见宴会菜单设计、特殊宴会菜单设计、美食节策划与菜单设计、主题宴会的设计、宴会台型的设计、宴会台面设计、宴会服务、宴会部的组织机构与工作职责、宴会的质量与成本控制、宴会部的促销与内部管理。调整后的章节结构更为合理,内容更加丰富,并且用大量的菜单实例及图片来加以说明,有利于学生理论联系实际,尽快掌握各种宴会设计与运作管理的能力。本书既可以作为高等职业院校餐饮管理、烹饪专业及培训机构的教材,又可作为各类酒店及餐饮从业人员工作之范本。

本教材由南京旅游职业学院周妙林编写第一、第二、第三、第四、第五、第十、第十一章;丁霞编写第六、第七章;樊平编写第八章;陈青编写第九、第十二章;全书由周妙林主编,陈

青副主编,周妙林统稿。

本教材在编写过程中参考和借鉴了国内外众多专家学者及酒店的最新研究成果,第六章的图片来自2013年全国及江苏院校技能大赛的部分餐桌台面设计的作品,并得到南京旅游职业学院领导的大力支持,还得到南京金陵饭店副总经理花惠生同志,南京旅游职业学院陆理民、朱林生等同志的帮助和指导。在此对以上为本书做出贡献的单位与同志谨致衷心的感谢。

由于编者水平有限,书中不足之处,敬请读者不吝赐教。

编 者

2014年2月28日

目 录

知 识 篇

第一章 概述	003
第一节 宴会的起源与演变	003
一、宴会的起源	004
二、宴会的演变	005
第二节 宴会的改革与创新	008
一、宴会的改革	009
二、宴会的创新	011
三、宴会的发展趋势	014
第三节 宴会的特点与作用	016
一、宴会的特点	016
二、宴会的作用	017
三、宴会的要求	019
第四节 宴会的分类与内容	021
一、宴会的分类	021
二、宴会的命名	024
三、宴会的内容	025
第二章 宴会菜单设计的原则与要求	029
第一节 宴会菜单设计的原则	029
一、以宾客需求为核心	030
二、以客观条件为依据	030
三、以价格高低为标准	031
四、以经营特色为重点	032
五、以科学组合为目标	033
第二节 宴会菜单设计的要求	034
一、选用原料要有广泛性	034
二、选择菜肴要突出季节性	035
三、菜肴构成要突出地方性	036
四、烹调方法要有多变性	036
五、菜肴口味要有差异性	036

六、菜肴色彩要有丰富性	037
七、菜肴形态要有多样性	037
八、菜肴质感要有多种性	038
九、菜肴营养要有平衡性	039
十、菜肴数量要有合理性	039
第三节 宴会菜单设计的程序	041
一、明确菜单类别	041
二、了解菜单规格	041
三、选定菜肴名称	042
四、规定菜肴原料	043
五、核算菜肴成本	044
六、确定菜肴品种	046

技 能 篇

第三章 常见宴会菜单设计	051
第一节 中式宴会菜单设计	051
一、中式宴会菜单设计的特点	051
二、中式宴会菜品设计的要求	052
三、中式宴会菜单设计的方法	053
四、中式宴会菜单设计实例	056
五、中式宴会菜肴制作的关键	061
第二节 西式宴会菜单设计	062
一、西式宴会菜单设计的特点	062
二、西式宴会菜单设计的要求	063
三、西式正式宴会菜单设计的方法	064
四、鸡尾酒会菜单设计的方法	066
五、冷餐酒会(自助餐会)菜单设计的方法	068
第三节 中西合璧宴会菜单设计	075
一、中西合璧宴会的特点	075
二、中西合璧宴会菜单设计的要求	075
三、中西合璧宴会菜单设计的方法	076
第四章 特殊宴会菜单设计	082
第一节 烧烤宴会菜单设计	082
一、烧烤宴会菜单设计的特点	082
二、烧烤宴会菜单设计的要求	083
三、烧烤宴会菜单设计的方法	084
四、烧烤菜肴制作中的注意事项	086

第二节 火锅宴会菜单设计	087
一、火锅的种类	087
二、火锅宴会的特点	088
三、火锅宴会菜单设计的要求	089
四、火锅宴会菜单设计的方法	090
五、火锅宴会菜单设计中的注意事项	092
第三节 特色宴会菜单设计	094
一、特色宴会的分类	094
二、特色宴会的特点	094
三、特色宴会设计的要求	095
四、特色宴会菜单设计的方法	096
第四节 大型宴会菜单设计	098
一、大型宴会的特点	099
二、大型宴会菜单设计的要求	099
三、大型宴会菜单设计的方法	100
四、大型宴会菜单设计的实例	100
五、制作大型宴会菜肴的注意事项	101
 第五章 美食节策划与菜单设计	 103
第一节 美食节的特点与种类	103
一、美食节的特点	103
二、美食节的种类	105
第二节 美食节策划的方法与步骤	107
一、美食节策划的方法	108
二、举办美食节的步骤	109
第三节 美食节菜单设计的要求与原则	111
一、美食节菜单设计的要求	111
二、美食节菜单设计的原则	112
三、美食节菜单设计	113
四、美食节菜单设计实例	114
第四节 美食节运作中的管理	118
一、美食节的宣传与促销管理	118
二、美食节气氛与环境布置管理	121
三、美食节菜品制作管理	122
四、美食节资料与档案管理	124
 第六章 主题宴会的设计	 126
第一节 主题宴会的特征与分类	126
一、主题宴会的特征	126

二、主题宴会的分类	127
第二节 主题宴会设计的原则和要求	128
一、主题宴会设计的原则	128
二、主题宴会设计的要求	129
第三节 主题宴会设计的作用与方法	130
一、主题宴会设计的作用	130
二、主题宴会设计的程序	131
三、主题宴会设计的方法与案例	132
第四节 主题宴会的发展趋势	132
一、菜肴讲究营养化	133
二、运行讲究卫生化	133
三、组配讲究节俭化	133
四、操作讲究精细化	133
五、设计讲究特色化	133
六、品种讲究多样化	133
七、场面讲究美境化	134
八、饮食讲究趣味化	134
九、制作讲究快速化	134
十、形式面向国际化	134
第七章 宴会台型的设计	136
第一节 中式宴会台型设计	136
一、中式宴会台型的种类	136
二、中式宴会台型设计的方法	137
三、中式宴会台型设计的关键	138
第二节 西式宴会台型设计	139
一、西式宴会台型设计的种类	140
二、西式宴会台型设计的技法	141
三、西式宴会台型设计的关键	142
第三节 大型宴会台型设计	142
一、大型宴会台型的种类	142
二、大型宴会台型设计的技法	145
三、大型宴会台型设计的注意事项	145
第八章 宴会台面设计	147
第一节 宴会台面种类与设计要求	147
一、宴会台面的种类	147
二、宴会台面设计的基本要求	148
第二节 宴会摆台与装饰	149

一、中餐宴会的摆台与装饰	149
二、西餐宴会的摆台与装饰	152
三、冷餐酒会的设计与装饰	155
第九章 宴会服务	158
第一节 宴会服务类型与特点	158
一、宴会服务的类型	158
二、宴会服务的特点	159
第二节 宴会服务程序与标准	160
一、中餐宴会服务的程序与标准	160
二、西餐宴会服务的程序与标准	163
第三节 宴会酒水设计与服务要求	169
一、酒水在宴会中的作用	170
二、常用酒水品种的特点	170
三、宴会酒水的设计	174
四、宴会酒水的服务要求	175

管 理 篇

第十章 宴会部的组织机构与工作职责	181
第一节 宴会部组织机构的设置	181
一、宴会部组织机构设置原则	181
二、宴会部组织机构设置	182
三、宴会部人员的配备	185
第二节 宴会部员工的素质要求	187
一、宴会部员工仪容仪表的要求	187
二、宴会部员工基本素质要求	190
第三节 宴会部员工的工作职责	193
一、宴会部管理层人员工作职责	193
二、宴会部作业层人员工作职责	198
第十一章 宴会的质量与成本控制	202
第一节 宴会的质量控制	202
一、宴会质量控制程序	202
二、宴会菜品质量控制方法	203
三、宴会服务质量控制措施	205
第二节 宴会的成本控制	209
一、宴会的成本控制范围	209
二、宴会菜品的定价与成本控制	210

三、宴会酒水的定价与成本控制	216
四、宴会其他费用的成本控制	220
第十二章 宴会部的促销与内部管理	223
第一节 宴会的促销	223
一、宴会促销的形式	224
二、宴会促销的方法	224
第二节 宴会厅设备设施与环境管理	225
一、宴会厅设备设施要求及管理	226
二、宴会厅的环境要求及管理	227
第三节 宴会厅收银管理	229
一、宴会厅收银程序及要求	230
二、账款管理及报表	231
第四节 宴会娱乐项目设计及管理	231
一、宴会娱乐项目的设计	232
二、宴会娱乐项目的管理	232
三、宴会娱乐项目的开发	234
第五节 宴会部运作中的特殊情况处理	235
一、客人的投诉处理	235
二、宴会服务中较为典型的问题处理	236
参考文献	240

知 识 篇

第一章 概述

本章导读

宴会设计与运作管理,就是餐饮企业根据用餐者的对象、饮食习惯、标准等不同,设计出不同类别规格的菜单,并根据宴会的操作程序,设定要求,进行有效的组织,从而达到原定目标的一项行动。

我国宴会历史悠久,种类繁多,博大精深,驰誉中外,随着我国国民经济的快速发展,人民生活水平的不断提高,国内外各项交流日益频繁,宴会的设计与运作管理显得十分重要,宴会不仅是最高级的餐饮形式,也是风俗礼仪、餐饮文化的综合表现,宴会设计与运作管理的好坏,不仅是衡量餐饮企业管理水平高低,而且又是衡量餐饮企业是否有竞争力的重要指标,本章主要对宴会的起源、演变、改革及发展趋势有一个较全面的介绍,并对宴会的特点、作用、分类方法、命名内容进行了明确表述,这对研究宴会设计与运作管理者来说,是一项必备的知识,同时又给餐饮管理者提高管理水平、厘清管理思路打下良好的基础。

第一节 宴会的起源与演变

引导案例

有一美国政府妇女代表团第一次到中国考察,每到一个城市,当地政府都用中国传统宴会形式招待她们。她们吃遍了中国的美味佳肴,领略各地风俗人情,深感中国不愧是礼仪之邦、烹饪王国。有一天,代表团中有一位女记者好奇地连问服务员三个问题:中国古代皇帝举办宴会吃的是什麼菜?宴会的形式及规格和现代宴会有什么不同?每次宴会安排很多菜肴,吃不完你们怎么处理?这三个问题服务员无法应答,只能说“我请我们的领导来回答你们的问题”。如果那位女记者问你的话,你能回答她提出的问题吗?

宴会又称筵席、酒席、筵宴等,都是指人们为了达到某一心愿或目的,用较讲究的酒菜招待客人的一种多人聚餐的形式。

中国宴会的起源与演变,有一个漫长而不断完善的历史进程,几千年来,人们经过代代相传和不断变革,形成现代各种丰富多彩的宴会,为进一步满足当代人们的生活需求,深入研究宴会起源及演变的过程具有一定的现实意义。

一、宴会的起源

宴会是由古代筵席一词演变而来的,《周礼·春官·司几筵》注疏说“铺陈曰筵、籍之曰席”。古代人生活习惯及饮食时都席地而坐,“筵席”原本是古人铺在地上的坐具,为了防潮、讲卫生,就用蒲苇等粗料编成四周尺寸大约为一丈六尺的“筵”铺于地面。在“筵”上面再铺一块用萑草等细料编成的四周尺寸大约为八尺的“席”,筵与席的摆设方式是筵在下,席在上,筵与席的区别是筵大席小,筵粗席细,席就作当时的座位,所用食品菜肴就放在前席的“几”上。这就构成古代的筵席。而“宴会”从字义上看是指宴饮的聚会。由此看来,“筵席”与“宴会”的区别在于前者强调了内容,较具体,而后者注重形式和聚会的氛围,其含义也比较广。尽管筵席与宴会略有区别,但其实质内容是一致的,所以当今人们往往将筵席与宴会等同使用,这完全是可以理解的。

那么,我国宴会到底起源于何时,根据考证,大致起源于夏代,因为宴会形成,一是必须要有一定的物质基础,尽管当时生产力水平很低,但人们基本解决了衣不蔽体、食不果腹的状况,社会上有了一定的剩余产品,人与人之间有了“礼”的要求,才逐渐形成一种就餐方式。当时,氏族内部或氏族之间,为商讨大事而举行各种隆重的聚会,并伴有聚餐,这就是古代宴会的雏形。二是必须要有一定的先决条件,如祭祀、礼俗、宫室、起居等。

(一) 祭祀活动是形成宴会雏形的基础

早在远古时期,生产力水平低下,先民对许多自然现象和社会现象无法理解,如对雷电交加、刮风下雨、洪水泛滥、野兽袭人等表现得无能为力,无法解释,久之便产生天神旨意、祖宗魂灵等观念,出现原始的祭祀活动。要祭祀,必须准备一些食品,供神灵享用,以表心意。于是祭品和陈放祭品的礼器应运而生。根据有关记载,周天子九鼎为“太牢”,诸侯七鼎为“大牢”,大夫五鼎为“少牢”,这些都是王室用于祭奠天神或祖宗用的。至于民间,如单祭天神,求赐丰收,一只猪蹄便可以;如果单祭战神,保佑胜利,杀条狗也就行了。至于礼器,则有木制的豆、瓦制的登、竹制的筵等。每逢大礼,还要击鼓奏乐,诵诗跳舞,宾朋云集,礼仪颇为隆重,祭祀完毕,若是国祭,君王则将祭品分赐大臣;若是家祭,亲朋好友将共享祭品。这样,祭品转化为宴会上的菜品,礼器演变成宴会上的餐具,这就是古代宴会的雏形。

(二) 各种礼俗是促进宴会进步的动力

我国历代是一个礼仪之邦,非常讲究各种礼节,早在先秦时期,无论是宫廷官府,还是平民百姓,都十分重视礼俗,如敬事神鬼的“吉礼”,朝聘过从的“宾礼”,征讨不服的“军礼”,婚庆喜事的“嘉礼”,男子成年行“冠礼”,女子成年行“笄礼”,孩子出生行“洗礼”,庆祝祝寿行“寿礼”,辞世行“丧礼”等等。按照常规,行礼必要设宴,如菜肴欠丰,便是礼节不恭,轻者受到耻笑,重者引起争端,所以古代宴会的形成与古代各种礼俗有着密切的联系。

(三) 宫室起居是提升宴会规格的条件

古代宴会多在宫内进行,其形式自然受宫室条件的制约,尤其夏商周三代,先民还保持着原始人的穴居遗风,尚无桌椅,以“筵”铺地,“席”为坐具,再由坐具引申为饮宴场所,后出现房屋之后,才有真正意义上的宴会,由于古时餐具以陶罐、铜鼎为主,形似香炉,体积甚大,煮制食物较多,但菜点品种不多,一般一人一鼎,对于德高望重的老人和贵族才能增至三鼎或五鼎。这种宫室起居规定在以后宴会形成过程中关系重大。