

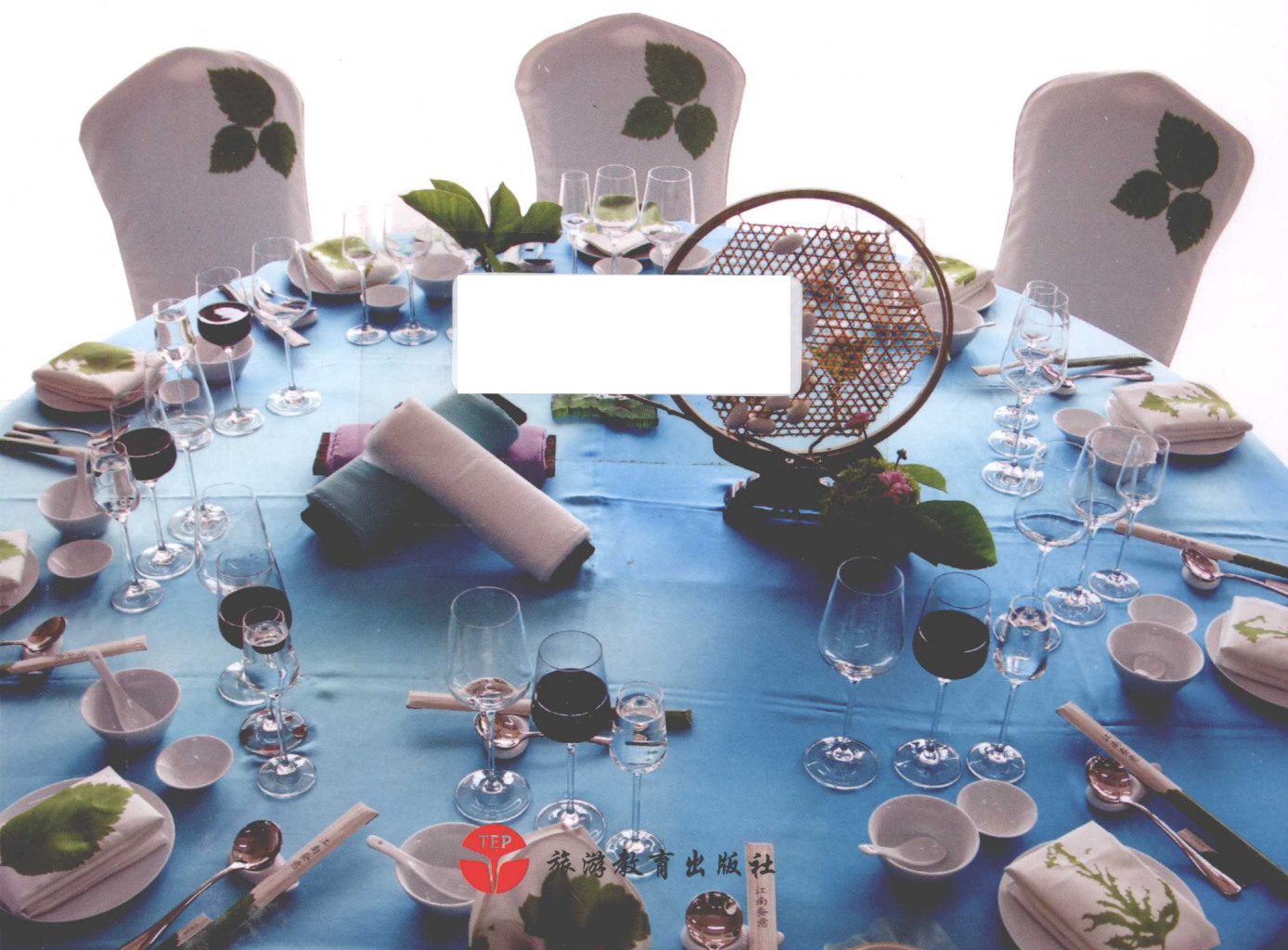


CANYINQIPA WEILAIZHIXING
JIAOYUBU GAOZHI ZHONGCAN ZHUTI
YANHUI BAITAI YOUXIUCHENGGUO XUANJI 2014

餐饮奇葩 未来之星

——教育部高职中餐主题宴会摆台优秀成果选集2014

全国旅游职业教育教学指导委员会 主编



旅游教育出版社

江南美食

CANYINQIPA WEILAIZHIXING
JIAOYUBU GAOZHI ZHONGCAN ZHUTI
YANHUI BAITAI YOUXIUCHENGGUO XUANJI 2014

餐饮奇葩 未来之星

——教育部高职中餐主题宴会摆台优秀成果选集2014

全国旅游职业教育教学指导委员会 主编

北京·旅游教育出版社

责任编辑:张 萍

图书在版编目(CIP)数据

餐饮奇葩 未来之星:教育部高职中餐主题宴会摆台优秀成果选集. 2014 / 全国旅游职业教育教学指导委员会主编. — 北京: 旅游教育出版社, 2015.5

ISBN 978 - 7 - 5637 - 3169 - 5

I. ①餐… II. ①全… III. ①宴会—设计—高等职业教育—教材 IV. ①TS972.32

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2015)第 084422 号

餐饮奇葩 未来之星

——教育部高职中餐主题宴会摆台优秀成果选集 2014
全国旅游职业教育教学指导委员会 主编

出版单位	旅游教育出版社
地 址	北京市朝阳区定福庄南里 1 号
邮 编	100024
发行电话	(010)65778403 65728372 65767462(传真)
本社网址	www. tepcb. com
E - mail	tepx@ 163. com
排版单位	北京旅教文化传播有限公司
印刷单位	北京嘉业印刷厂
经销单位	新华书店
开 本	787 毫米×1092 毫米 1/16
印 张	13.25
字 数	231 千字
版 次	2015 年 5 月第 1 版
印 次	2015 年 5 月第 1 次印刷
定 价	48.00 元

(图书如有装订差错请与发行部联系)

《餐饮奇葩 未来之星》

编委会

编委会主任：魏洪涛

编委会副主任：余昌国

编委会成员：狄保荣 宋德利 陈增红 韩玉灵 王晓霞

执行主编：陈增红

执行副主编：周彦 韩爱霞

编辑组成员：王博 肖磊 王依鹏 李晓峰

前 言

全国职业院校技能大赛,是由中华人民共和国教育部发起,联合国务院有关部委、行业和地方共同举办的一项全国性职业教育学生参赛活动。自2008年以来,经过多年努力,大赛的规模与内涵不断扩大,已经发展成为全国各个省、自治区、直辖市和计划单列市积极参与,专业覆盖面最广、参赛选手最多、社会影响最大、联合主办部门最全的国家级职业院校技能赛事,成为中国职教界的年度盛会。“中餐主题宴会设计”赛项作为2012年新增赛项,是国家旅游局作为大赛主办方后,旅游类职业院校首次独立以旅游专业立项参赛的赛项,以其全新的赛项设计和丰富多彩的活动展示为年度盛会增添了一道亮丽的风景线!

改革开放三十余年来,伴随着我国社会经济的快速发展和人民生活水平的不断提高,人们的餐饮消费观念也正在悄然发生变化。在满足餐饮基本需求的前提下,消费者对消费环境、餐饮设施、服务质量、文化氛围等诸多因素的期待明显提高。实现餐饮消费中物质与精神、科学与艺术的高度统一成为餐饮业发展的新趋势;“吃出健康、吃出文化、吃出品位、吃出高雅”,追求精神愉悦和满足舌尖上的体验成为餐饮消费市场的新走向;而能将餐饮与文化有机结合的人才,成为餐饮消费市场对人才要求的新需求。

为适应时代的变化和旅游业发展的需要,中餐主题宴会设计赛项进行了台面主题创意、菜单设计、餐巾折花、中餐宴会摆台、选手互评、斟酒、英语口语、专业理论以及选手职业形象展示等方面的全方位竞技的设计。全国26个省(直辖市、自治区)、60所院校共计82名选手参加了比赛。历时三天的竞赛,集美丽、创意、技能于一体,参赛选手们奉献的各具特色、独具匠心的主题创意作品令人称道!以餐桌为载体,充分融合不同地域、不同历史时期的文

化元素,综合考虑了宴会主题、餐具设计、环境构造、气氛渲染、整体风格等诸多方面,追求创新,追求变化,主题多元,个性突出,大大丰富了餐台上的文化内涵。一张张餐台上的作品,凝聚了智慧之美、文化之美,使传统文化、饮食文化和地域文化巧妙组合并交相辉映,如满园春芳,令人目不暇接,充分展示了各院校的办学水平和教学成果。本书就是在惊喜之余,选择了其中部分作品,让更多的读者体味如何让美思蔓上餐台的一次美丽之“秀”。

举办专业技能竞赛,促进相互交流,以赛促教,是培养高技能专业技术人才的重要途径。在教学过程中不断引入大赛机制,不仅考验选手技能的高低,也有助于职业院校不断完善教学理念、更新教学内容和方式。对业界而言,一场高标准的宴会,在一定程度上代表了一个酒店餐饮经营、管理、服务和烹饪技术的最高水平。因此,总结并转化大赛成果,利用校企合作的桥梁,帮助酒店业提升中餐宴会的设计管理水平、接待服务水平,提高整个酒店业的经济效益和社会效益,不仅实现了以赛促教的办赛目的,也体现了以教助产的理论联系实际的办学方向。为此,全国旅游职业教育教学指导委员会牵头,联合旅游教育出版社,委托山东旅游职业学院编辑了本书。我们向山东旅游职业学院狄保荣书记、宋德利院长带领的编写团队致谢,感谢他们为本书顺利面世做出的努力和贡献。

期待着本书在为大家带来美的享受的同时,能为高职院校酒店专业的餐饮教学带来启迪和思考,为行业培训提供参考。

由于本书编者经验不足,仓促之间,难免有所疏漏,敬请读者提出宝贵意见。

目 录

第一部分	中餐主题宴会设计概说	1
第一节	中餐主题宴会设计概述	3
第二节	中餐主题宴会的设计要素及程序	7
第三节	宴会主题的来源及类型划分	10
第二部分	宴会主题典型案例分析	15
第一节	地域民族特色类主题宴会设计典型案例分析	17
第二节	历史材料类主题宴会设计典型案例分析	87
第三节	人文情感和审美意境类主题宴会设计典型案例分析	102
第四节	食品原料类主题宴会设计典型案例分析	137
第五节	营养养生类主题宴会设计典型案例分析	142
第六节	节庆及祝愿类主题宴会设计典型案例分析	147
第七节	休闲娱乐类主题宴会设计典型案例分析	174
第八节	公务商务类主题宴会设计典型案例分析	183
第三部分	2014 年全国职业院校技能大赛高职组中餐主题宴会设计赛项规程、 技术规范及评分细则	189
第一节	2014 年全国职业院校技能大赛高职组中餐主题宴会设计赛项规程	191
第二节	2014 年全国职业院校技能大赛高职组中餐主题宴会设计赛项技术规范 ...	195
第三节	2014 年全国职业院校技能大赛高职组中餐主题宴会设计赛项评分细则 ...	197



1

第一部分

中餐主题宴会 设计概说

宴会是因习俗或社交需要而举行的宴饮聚会。《说文》曰：“宴：安也。”从字义上看，“宴”的本义是“安逸”“安闲”；引申为宴乐、宴享、宴会。“会”是许多人集合在一起的意思。久而久之，便衍化成了“众人参加的宴饮活动”。宴会有着不同的名称，如筵席、宴席、筵宴、酒宴等。人们通过宴会，不仅能获得饮食艺术的享受，而且可增进人际间的交往。

中餐主题宴会是在传统中餐宴会的基础之上，围绕某一特定的主题，营造特定的文化氛围，让消费者获得富有个性化的消费感受，以此更加充分地表达主办方意图，并让顾客获得欢乐、知识的宴会服务方式。

主题宴会设计是根据宾客的要求确定宴会的主题，根据承办酒店的物质、技术条件等因素，对餐厅环境、餐桌台面、宴会菜单等进行规划，并拟出具体实施方案的创作过程。宴会设计既是标准设计，又是活动设计，它既能使各工种充分协作，又能指导每一个工作细节的操作方法。

第一节 中餐主题宴会设计概述

一、中餐主题宴会特征

（一）中餐主题宴会最明显的特征

1. 主题的差异性

主题宴会，顾名思义就是围绕主题对宴会的各个环节进行设计，因此，会因主题间差异，使各宴会存在较大区别。如在台面色彩方面，以历史事件或是历史人物为主题的宴会，色彩要相对凝重，而以自然风光为主题的宴会，色彩要清新淡雅。

2. 设计的综合性

一个主题宴会，工作涉及方方面面，如场景布局、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。因此，要求宴会设计师有较高的文化素养和较全面的综合知识，运用心理学、民俗学、管理学、美学、营养学、烹饪学等多门学科知识，对各方面的工作进行认真考虑、周密安排，并使之配合默契，达到理想效果。

3. 实施的细致性

实施主题宴会设计方案时，必须对宴会进行过程中的每一个环节做细致、周密的安排。主题宴会是一个系统工程，哪怕是在某一个细小的方面出现差错，也会导致整个宴会的失败，或者留下无法弥补的遗憾。

(二) 主题宴会具备一般宴会的特征

1. 社交性

社交性是宴会的一个重要特征。众所周知,宴会可以说是美食汇展的橱窗,它既可以使人心情愉悦、健身强体、满足口腹之欲,又能受到精神文化的熏陶,陶冶情操,给人以精神上、艺术上的享受。但从另外一个角度看,国内外的任何宴会均有它举办的目的。大到国家政府举办的国宴,小到民间举办的家宴,远到唐代举办的烧尾宴,近到一年一度举办的迎春宴,都有一定的主题。它们或纪念节日、欢庆盛典,或者洽谈事务、展开公关,或者接风洗尘、欢迎、酬谢,或者为了和平与友谊,或者为了亲情和友情等。总之,人们聚在一起围绕宴会主题,在品佳肴、饮琼浆、促膝谈心交朋友的过程中疏通关系,增进了解,加强情谊,解决一些其他场合不容易或不便于解决的问题,从而实现社交的目的,这也正是宴席自产生以来几千年长盛不衰,普遍受到就餐者的重视并广为利用的一个重要原因。

2. 聚餐式

聚餐式是宴会很重要的一个特征,它主要指宴会的形式。中国宴会自产生以来都是在多人围坐、亲切交谈的氛围中进行的,它一般采用合餐制,其中十人一桌的形式最为常见,也喻义十全十美,有吉祥祝福之意。餐桌大都选用大圆桌,也象征团团圆圆、和和美美。赴宴者通常由主人、副主人、主宾、副主宾及陪客组成,桌次也有首席、主桌、次桌之分。虽然席位有主次,座位有高低,但大家都在同一时间、同一地点品尝同样的菜肴,享受同样的服务,更重要的是大家都是为了同一目的而聚集一堂,特别是围桌宴饮时很容易沟通,缩短宾主、客人之间的距离,使其产生宾至如归感,所以聚餐饮食是宴会的一个基本特征。

3. 规格化

规格化是宴会内容上的一个重要特征。宴会之所以不同于一般的便餐、大众快餐和零点就餐,就在于它的规格化和档次。一般便餐、大众快餐等是以吃饱为主,在进餐环境、菜肴组合、服务水平及就餐礼仪上都无过多要求,但宴会则要求进餐环境幽雅、布置得当;就餐礼仪要求高;全部菜品应制作精美、营养均衡;盛器、食具等应体现精美、华贵、典雅,上菜程序井然,从而显示出宴会的规格化。

4. 礼仪性

礼是指一种秩序和规范。礼不仅是一种表现形式,更是一种精神文化和内在的伦理道德。宴会的礼仪性有两层意思:一是指饮宴礼仪,要求每位赴宴者都要遵守,所谓“设宴待嘉宾,无礼不成席”就是这个意思,历代的席礼、酒礼、茶礼等均由此而来;第二层意思则是指从服务人员的角度去理解的,即凡是举行宴席,主人都希望他所请的客人得到无微不至的照顾,都希望享受到与宴席菜品质量相匹配的服务,所以为宴会服务的人员要经过严格的挑选,不但要求基本操作技能过硬,还要有系统的理论知识和丰富的实践

经验,使他们为客人提供的服务遵循一定的程序,讲究礼节礼仪,准确服务好每道特殊菜肴,同时要尊重客人的风俗习惯和饮食禁忌,满足客人就餐时追求食品卫生、安全和追求尊重等各种就餐心理,从而提高本饭店的知名度。

二、主题宴会设计的作用

1. 计划作用

宴会设计方案就是宴会活动的计划书,它对宴会活动的内容、程序、形式等起到了计划作用。举办一场宴会,要做的事情很多,从环境的布置、餐桌的排列到灯光音响、菜品设计、酒水服务等,涉及餐饮部甚至酒店其他部门和岗位,如果事前没有一个计划,有可能会因缺少协调,工作中出现漏洞,而造成质量事故。

2. 指挥作用

宴会设计就像一根指挥棒,指挥着所有宴会工作人员的操作行为和服务规范。经宴会设计产生的实施方案,一旦审定,对于生产和服务过程而言,就是具有高度约束力的技术性文件。各相关岗位要根据宴会设计的规定和要求做好各项准备工作。原材料采购计划要保证原材料品种、数量,符合质量要求,按时购进;对于切配而言,要保证切制要求、组合形式;对于烹调而言,要保证每一道菜肴的烹调方法、味型、成菜标准、造型样式符合设计要求。

3. 保证作用

宴会设计方案实际上也是一个产品质量保证书,也是检查和衡量产品质量的标准。宴会设计实施方案和细则将每一方面的工作都落实到了实处,各岗位按照设计要求进行生产,提供服务,确保宴会质量。

三、主题宴会设计的要求

1. 突出主题

根据不同宴会目的,突出不同的宴会主题,是宴会设计的起码要求。如国宴的目的是想通过宴会达到国家间相互沟通、友好交往,因而在宴会设计上突出热烈、友好、和睦的主题气氛。婚宴的目的是庆贺喜结良缘,在设计时要突出吉祥、喜庆的主题意境。

2. 特色鲜明

宴会设计贵在特色,可以通过菜品花样、酒水种类、服务程序、娱乐项目、场景布局或者台面设计表现出来。

3. 安全舒适

宴会活动中的安全舒适是所有赴宴者的需要。优美的环境、清新的空气、适宜的温度、可口的饭菜、悦耳的音乐、柔和的灯光会给赴宴者带来舒适感。同时,宴会设计时要考虑客人的人身和财产安全,避免诸如盗窃、火灾、食品安全等事故的发生。

4. 美观和谐

宴会设计是一项创造美的活动。宴会场景、台面设计、菜品组合乃至服务人员的容

貌和装束,都包含着许多美学的内容。宴会设计就是将这些审美的元素进行有机地组合,协调一致,达到美观和谐的要求。

5. 科学核算

宴会设计从其目的来看,可分为效果设计和成本设计。前面谈到的4点要求,都是围绕宴会效果来设计的。酒店宴会的最终目的还是为了盈利,因此,在进行宴会设计时还要考虑成本因素,对宴会各个环节、各个消耗成本的因素要进行科学、认真的核算,确保宴会的正常盈利。

四、主题宴会的发展趋势

中国宴会由餐桌为载体,充分融合了不同历史时期的文明元素,得以长足发展。今后,中国宴会将从宴会布置、餐具设计、环境气氛等方面,讲求创新,追求变化,不断丰富其文化内涵。未来的宴会将呈现以下发展趋势:

1. 追求绿色环保

传统的中国宴会重“宴”而轻“会”,强调菜肴珍贵丰盛,量多有余,而且以菜肴酒水的贵贱和多少来衡量办宴者情理之深浅,办宴者和赴宴者都要保持食而有余,结果导致浪费惊人。现代宴会菜点设计要力戒追求排场,力求讲究实惠,本着去繁就简、节约时间、量少精做的几条原则来设计制作宴会菜点。量力而行的宴会新风会被更多的社会各界人士所接受,也符合我国政府倡导的发展低碳经济的科学理念。

2. 强调特色

特色化趋势是指宴会具有地方风情和民族特色,能反映酒店、地区、城市、国家、民族所具有的地域文化、民族特色,使宴会呈现精彩纷呈、百花齐放的局面。不少中高档饭店的宴会菜单,既安排有乡土菜,又穿插有西式菜肴或东南亚风味菜肴;既有传统菜,又有改良菜。不同风格的菜肴组合成一桌宴席,品尝时就好像欣赏一幅巧妙构思、风格迥异的组合图画。这些菜肴风韵独特,满足了顾客求新、求异的消费心理,达到了出奇制胜的效果。顾客的需要,就是宴会的经营方向。过去传统形式的风味宴,现已普遍形成了“东西南北大融合,锅碗瓢盆交响曲”的“百味宴”。宴会菜肴的口味鲜美、常变常新,已成为经营者和消费者关注的焦点。

3. 贴近自然

在经济日趋发达的现代化社会里,宴会的形式越来越多,正确合理选用宴会方式,有利于人们之间思想、感情、信息的交流和公共关系的改进和发展。宴会方式的多样化是大势所趋。所谓多样化,即宴会的形式因客人的不同需求、因时间的不同、地点的不同而灵活应变。宴会的地点、场所会进一步向大自然靠拢,举办的场所可能会选择在室外的湖边、草地上、树林里,即使在室内,也要求布置更多的绿叶、花卉来体现自然环境,让人们感受大自然的温馨,满足人们对自然的渴望。

4. 注重环境

随着价值观的改变和消费能力的提高,人们不仅对宴会食品的要求高,对就餐环境

的要求也越来越高。饭店能否吸引客人,给他们留下美好的印象,与就餐的环境和气氛有密切的联系。因此,举办宴会时,要精心设计宴会环境,在宴会厅的选用、场面气氛的控制、服务节奏的掌握、空间布局的安排、餐桌的摆放、台面的布置、花台的设计、环境的装点、服务员的服饰、餐具的配套、菜肴的搭配等方面,都要紧紧围绕宴会主题来进行,力求调动一切因素,创造理想的宴会艺术境界,保持宴会祥和、欢快、轻松、浪漫的氛围,给宾客以美的艺术享受。

5. 注重营养

步入市场经济后,宴会作为饮食文明的重要举措,合理配膳越来越受到人们的关注,在此背景下,现行宴会的饮食结构已发生了很大的变化:变重荤轻素为荤素并举;变重菜肴轻主食为主副食并重;变猎奇求珍为欣赏烹饪技艺与品尝风味并行。人们喜欢食用既有味觉吸引力,又富有营养、低胆固醇、低脂肪、低盐的食物。仅从色、香、味、形的角度来考虑宴会食物的搭配已不能满足市场的需求,宴会食物结构必然朝着营养化的趋势发展,绿色食品、保健食品将会越来越多地出现在宴会餐桌上,膳食的营养价值将成为衡量宴会食品质量的一条重要标准。

第二节 中餐主题宴会的设计要素及程序

一、宴会设计的内容

1. 场景设计

宴会环境包括大环境和小环境两种,大环境就是宴会所处的特殊自然环境,如海边、山巅、船上、临街、草原蒙古包、高层旋转餐厅等;小环境是指宴会举办场地在酒店中的位置,宴席周围的布局、装饰、桌子的摆放等。宴会场景设计对宴会主题的渲染和衬托具有十分重要的作用。

2. 台面设计

台面设计要烘托宴会气氛,突出宴会主题,提高宴会档次,体现宴会水平。要根据客人进餐目的和主题要求,将各种餐具和桌面装饰物进行组合造型的创作,包括台面物品的组成和装饰造型、台面设计的意境等。

3. 菜单设计

科学、合理地设计宴会菜肴及其组合是宴会设计的核心。要以人均消费标准为前提,以顾客需要为中心,以本单位物资和技术条件为基础设计菜谱。其内容包括各类食品的构成、营养设计、味型设计、色泽设计、质地设计、原料设计、烹调方法设计、数量设计、风味设计等。

4. 酒水设计

“无酒不成席”。“以酒佐食”和“以食助饮”是一门高雅的饮食艺术。酒水如何与宴会的档次相一致,与宴会的主题相吻合,与菜点相得益彰,这都是宴会酒水设计所涉及的内容。

5. 服务及程序设计

指对整个宴饮活动的程序安排、服务方式规范等进行设计,其内容包括接待程序与服务程序、行为举止与礼仪规范、席间乐曲与娱乐助兴等。

6. 安全设计

指对宴会进行中可能出现的各种不安全因素的预防和设计,其内容包括顾客人身与财物安全、食品原料安全和服务过程安全设计等。

二、宴会设计的操作程序

1. 获取信息

宴会设计需要获取大量的信息。获取信息的途径和方法很多,有顾客提供的,有主动收集的。各种信息都要准确、真实,不可模糊。主要包括五个方面的内容:

(1)宴会主办单位或个人的要求。在设计过程中应主动与主办单位交换意见,了解具体要求,商量和修改设计方案。

(2)宴会标准及规模。即宴会人均消费或每桌筵席的标准,这是宴会成本设计的前提和基础,也是决定宴会设计档次和水平的重要因素。宴会规模的大小决定了在场地安排、菜点制定、服务方式、整体布局等方面的差异。

(3)进餐(赴宴)对象。要充分了解主人的设宴意图,来宾的兴趣爱好,其他人员的有关情况,然后才能进行有针对性的设计,尽可能满足绝大多数人的宴饮要求。

(4)开宴时间。落实开宴的具体时间、持续时间。

(5)酒店条件。这是宴会设计的限制性因素,包括人的因素(人数是否够用、业务技术情况等)、物的因素(餐厅面积、布局情况、各种用品数量与状况等)。

2. 分析研究

(1)要全面、认真地分析研究信息资料,构思如何在宴会实施过程中突出宴会主题,满足顾客要求。

(2)设计方案要切合实际,符合已经掌握的信息要求。

(3)设计要有创意。既要实事求是,联系实际,又要解放思想,大胆突破陈旧模式,在宴会形式和内容上有所创新。

3. 制订草案

草案可由一人负责起草,综合多方面的意见和建议,形成一套详细、具体的设计方案,交由主管领导或主办单位负责人审定;或制订出2~3套可行性方案由相关人员选定。草案可以是口头的,也可以是书面的,视宴会等级、规模、影响等因素而定。

4. 讨论修改

要征求主办单位负责人或具体办事人员的意见对草案进行修改,尽量满足主办单位提出的合理要求。

5. 下达执行

宴会设计方案完成并通过后,就应严格执行。方案下达形式可以是召集各部门负责人开会,或将设计方案打印若干份,以书面的形式向有关部门和个人下发。详细介绍设计方案,具体交代任务,敦促落实执行。

三、宴会设计人员应具备的知识

1. 餐饮服务知识

宴会设计师应有丰富的餐饮服务经验,通晓餐饮服务业务,才能掌握规律,制订出切合实际、便于服务人员操作的方案。

2. 饮食烹饪知识

一套筵席菜单中各类菜品不下 20 种,菜品又是从成百上千道菜品中精心选配而成的,因此,宴会设计师要掌握大量的菜肴知识,其中包括每道菜的用料、烹调方法、味型特点等,并要熟知不同菜点组合、搭配的效果。

3. 成本核算知识

宴会是一种特殊的商品,必须先和客人谈定宴会价格标准(包括宴会质量要求)、然后根据价格提供产品。因此,宴会设计师应掌握成本核算知识,对宴会所付出的直接成本和间接成本做出科学、准确的核算,以确保酒店正常盈利。

4. 营养卫生知识

宴会菜肴应讲究营养成分的科学组合。宴会设计师必须了解各种食物原料的营养成分状况、烹调对营养素的影响、各营养素的生理作用,以及宴会菜肴各营养素的合理搭配和科学组合等知识。

5. 心理学知识

顾客由于其年龄、性别、职业、信仰、民族、地位等各不相同,文化修养、审美水平各异,对宴会的消费心理也各不相同。了解、摸清不同顾客的心理追求,具有相当大的难度。正因如此,必须掌握一定的心理学知识,摸准顾客的消费心理,投其所好,尽量满足顾客的心理需求。

6. 美学知识

宴会设计要考虑时间与节奏、空间与布局、礼仪与风度、食品与器具等内容,无不需美学原理作指导。每一场宴会设计,实际上都是一次生活美的创造。宴会设计师对宴饮活动中涉及的各门类美学因素进行巧妙的设计和融合,形成一个综合的、具有饮食文化特色且充满美学意蕴的审美活动。

7. 文学知识

一个好的菜名,食者未尝其味而先闻其声,可以起到先声夺人的效果。给菜肴命名

需要有一定的文学修养。除了菜肴命名外,民间许多菜肴的传说也饱含着浓厚的文学色彩,如果在宴席上通过服务员巧妙的解说,也会起到烘托宴会气氛的作用。

8. 民俗学知识

“十里不同风,百里不同俗”,宴会设计要充分展示本地的民风民俗,同时也要照顾与宴者的生活习俗和禁忌,切不可冲犯。

9. 历史学知识

探讨饮食文化的演变和发展,挖掘和整理具有浓郁地方历史文化特色的仿古宴,如研制“仿唐宴”,必须对唐代历史、社会生活史有一定的了解,并结合出土文物和民间风俗传承,才能设计出一套风格古朴、品位高雅的宴席来。

10. 管理学知识

宴会方案的设计与实施都是一个管理问题,它包括人员管理(人员合理安排、定岗、定责等)、物资管理(宴会物资的采购、领用、消耗等)、现场指挥管理等。宴会设计师必须了解管理学的一般原理,餐饮运行的一般规律,以及宴会的服务规程。

第三节 宴会主题的来源及类型划分

作为餐饮业的流行趋势,主题宴会已经越来越受到宴会主办方和承办方的青睐。各种精心别致、独具匠心的宴会主题设计不仅凸显了承办方的设计和运作能力,也给主办方带来了耳目一新、贴心舒适的宴会享受。因此,宴会主题的创意和设计在宴会活动中占有了越来越重要的地位。

宴会的主题多种多样,没有一成不变的程式。要将宴会活动设计得别出心裁,需要在满足宾客基本需要的情况下对主题进行深入挖掘。

不同的划分方法可以将宴会主题划分为不同的类型。其中设计来源是决定主题的重要因素,从目前的发展状态看,主题来源一般可以划分为八大类,包含二十三种不同的主题类型。

一、地域民族特色类主题

地域民族特色类主题,其来源包括独特地域的风土人情、地方文化、地区事物及少数民族风情等,如运河宴、长江宴、长白宴、岭南宴、巴蜀宴、壮乡宴等。它又包含以下几种不同的主题类型:

1. 以地域民风民俗及地方文化为主题
2. 以特定民族风情为主题
3. 以地域代表性自然景观为主题