

巴國布衣中餐操作手冊

Ba Guo Bu Yi chinese food operation mannual

主編 胡志強 副主編 任海波



布衣餐飲叢書

裝修

編著 張純渝



四川大學出版社

巴国布衣中餐操作手册

Ba Guo Bu Yi chinese food operation manual

【主 编】胡志强

【副主编】任海波

装 修

【编 著】张纯渝

四川大学出版社
2003.5

责任编辑:黄文龙
责任校对:周 颖
封面设计:黑蚁设计
责任印制:李 平

图书在版编目(CIP)数据

巴国布衣中餐操作手册. 装修 / 张纯渝编著. —成都:
四川大学出版社, 2002. 12
(布衣餐饮丛书)
ISBN 7-5614-2344-6

I. 巴... II. 张... III. ①饮食业—经济管理—手册
②餐厅—工程装修—手册 IV. F719.3-62

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2002)第 094119 号

书名 巴国布衣中餐操作手册: 装修

作者 张纯渝 编著
出版 四川大学出版社
地址 成都市一环路南一段 24 号 (610065)
印刷 成都宏明印刷厂
发行 四川大学出版社
开本 880mm×1230mm 1/32
印张 7.75
字数 177 千字
版次 2003 年 5 月第 1 版
印次 2003 年 5 月第 1 次印刷
印数 0 001~3 000 册
定价 20.00 元

版权所有◆侵权必究

◆读者邮购本书,请与本社发行科
联系。电话:85408408/85401670/
85408023 邮政编码:610065

◆本社图书如有印装质量问题,请
寄回印刷厂调换。

◆网址:www.scupress.com.cn

《巴国布衣中餐操作手册》编委会

主 任：何 农

副主任：胡志强 何 学 苏一祥

委 员：（按姓氏笔画为序）

王 峰 王煜辉 成 军 任海波 何 农

何 学 苏一祥 陈 伟 陈 海 杨雪梅

赵宇生 胡志强



写在前面

《巴国布衣中餐操作手册》即将由四川大学出版社付梓。出版社希望作为巴国布衣原创人的我能为该书的出版说上几句，欣然从命之际，不禁感慨万千。

在1996年初，我在策划巴国布衣的方案时，明确指出：巴国布衣必须是一个全新的企业。这个“新”字，必须通过现代化来体现，即以公司化、产业化、文化化、现代化这“四化”来改造传统中餐业，为中餐注入新的活力，使之能在新的时代抓住机遇，赢得超越于既往的新成就、新高度。

巴国布衣获得成功后，有的媒体评论说这是“外行打败了内行”，我想，正是我们的这种外行身份，才得以避免一些行业内承袭下来的盲点。我们所力图做的，是以现代企业制度来运作传统的产业。以传统的眼光看，巴国布衣的“逾矩”之处似乎比比皆是，但实践证明这些大都是可行的。几年来，外间关于巴国布衣的评价大多将注意力放在了文化特色方面，有的评论则注意到了巴国布衣在企业的经营方面完成了家族制向现代企业制的转变、厨师中心制向经理人中心制的转变。我认为，企业的运作机制是一个企业发展的基础，只有基础牢实，才可能有长远的发展。

正是基于此，在巴国布衣初创的阶段，我们就着手制订企业的各项作业规范，以此来对照实际工作。边行进、边总结、边调整，在巴国布衣的初期就产生了一部比较完





整的规范文本，这就是有的媒体文章提到的“一部近二十万字的《巴国布衣规范》”。随后的几年里，这部规范经过不断的修订，逐渐演化成以工作性质划分的八个操作手册和一套总体性标准。这些文本就是这套操作手册的雏形。

几年前我们将巴国布衣的菜谱整理出版，积累到现在它已成为初具规模的一个书系，成为许多厨师和烹饪爱好者的案头书。现在我们推出这套操作手册，则是希望能将我们的中餐经营经验与朋友们分享。对此，不少好心的朋友劝告我们，认为这些都是企业的商业机密，不应该这样发布出去。我想，只有坦诚公开的交流才能够推动产业的发展，企业也只有不断的交流切磋之中，才能够形成真正坚强的核心能力。不管是巴国布衣的烹饪书，还是这套手册，都是将巴国布衣如实地展示在读者面前，希望能对读者有所助益，也希望能够得到读者的批评、指正，让我们能做得更好。

这套书的前身，是供企业内部使用的文本，简洁明了，具有较强的操作性，但是从形式上讲离出版的距离还比较大。而参与编著的作者，多是大学的老师或在校研究生，由于他们自己对行业的熟悉程度和思维的影响，在编著过程中，总是尽力保持一种理论上的体系化和完整性，许多带操作性的表格、图形被文字代替了，因而其操作性反而有些减弱。这不能不说是一种遗憾。总的来讲，这套书是一次大胆的尝试，无成规可循，无蓝本可摹。不过，立意固佳，力或有所不逮。因此，我希望这套《巴国布衣中餐操作手册》的出版，仅仅是一个开始，并希望在不远的将来，能通过修订、再版的机会，使它更好地体现现代性和操作性有机整合的特点，从而更好地与所有中餐行业的朋友们交流切磋、共同提高。

中餐是一个处于学习中的行业，巴国布衣也是一个处





于学习中的企业。因此，书的内容，自然也包含了前人乃至其他行业之于中餐有价值、有意义的先进理念和有效的方法。

特别要感谢四川大学出版社的领导和编辑，没有他们的热诚相邀和对书稿本身投入的巨大精力，本书要在如此仓促的时间内出版，是难以想象的。

我相信，正因为有善于学习的众多中餐企业的共同努力，有包括政府、传媒和社会各界对中餐的关注和支持，我们中国的餐饮业一定能做大做强，在新的历史境遇下创造新的辉煌。



写
在
前
面

何 农

2002.11. 成都



目 录

第一章 创造一个充满魅力的世界 (1)

餐饮消费的变革 (2)

餐饮业的发展过程 (2)

我国餐饮业的现状 (4)

餐饮业的发展趋势 (6)

基础平台的环境营造 (8)

创造舒适的餐饮环境 (8)

品位艺术化的意境 (9)

第二章 优异的设计出自深刻的感悟 (11)

深入把握文化内涵 (12)

文化性是餐厅的活力源泉 (12)

现代餐厅的文化特性 (12)

餐饮文化与餐厅室内设计 (13)

对主题餐厅的思考 (16)

主题餐厅的含义 (16)

主题餐厅的本质 (16)

主题餐厅的分类 (17)

对构思的检验 (25)

市场分析 (25)

餐厅场地考察 (27)





第三章 餐厅室内设计的含义、内容和程序

.....	(33)
室内设计的含义	(33)
餐厅室内设计的内容	(35)
餐厅室内设计的程序	(36)
方案设计阶段	(36)
初步设计阶段	(37)
施工图设计阶段	(38)
现场施工监理阶段	(38)

第四章 餐厅的功能设计..... (41)

餐厅的功能区域划分	(42)
餐饮区	(42)
厨房区	(47)
辅助区	(48)
餐厅的动线安排	(48)
餐厅餐位数的确定	(50)
餐厅的店面广告	(51)

第五章 餐厅的装修设计..... (54)

餐厅顶面、墙面、地面的装修处理	(55)
餐厅顶面	(55)
餐厅墙面	(56)
餐厅地面	(62)
施工图的识读	(64)
图纸目录和施工总说明	(64)
装修施工图	(64)
设备施工图	(74)



第六章 餐厅的物理环境和心理环境设计…… (85)

人体工程学与餐厅室内设计	(86)
人体工程学的概念	(86)
人体工程学在餐厅设计中的应用	(86)
餐厅的照明设计	(96)
室内照明的作用	(96)
餐厅照明常用的灯具	(97)
餐厅照明常用的光源	(100)
餐厅室内热环境	(101)
人体的热平衡	(101)
达到人体热舒适的条件	(102)
影响人体热平衡的因素	(102)
热环境在餐厅室内设计中的应用	(104)
餐厅室内声环境	(105)
建筑声学基本知识	(105)
噪声的危害及噪声控制	(107)
餐厅中的背景音乐	(109)
餐厅的色彩设计	(110)
色彩的基本知识	(110)
色彩的物理与心理效应	(111)
餐厅室内设计中的色彩选择	(113)
餐厅室内设计中运用色彩应注意的问题	(115)
环境心理学与餐厅室内设计	(116)
什么是环境心理学	(116)
研究环境心理学的目的	(116)
环境心理学在餐厅设计中的应用	(117)





第七章 餐厅室内陈设的艺术设计 (120)

- 餐厅中的室内绿化 (122)
 - 餐厅室内绿化的作用 (122)
 - 餐厅内选择绿色植物的原则 (124)
 - 餐厅室内设计中常用的植物 (126)
- 餐厅中的饰品陈设 (133)
 - 陈设饰品的类型 (134)
 - 饰品陈设的原则 (137)
 - 饰品陈设的方式 (139)

第八章 中餐厅的厨房设计 (145)

- 厨房生产工艺流程 (146)
- 厨房设计的原则 (147)
 - 保证工作流程连续顺畅 (147)
 - 满足厨房的卫生和消防安全要求 (147)
 - 防止厨房的油烟与噪音对餐厅的影响 (147)
 - 厨房面积必须充足并留有发展余地 (147)
- 厨房内部环境设计 (148)
 - 厨房的顶面 (148)
 - 厨房的墙面 (148)
 - 厨房的地面 (148)
 - 厨房的通道 (149)
 - 厨房的照明 (149)
- 厨房设备布局 (150)
 - 直线型布局 (150)
 - 相背型布局 (151)
 - L型布局 (151)
 - U型布局 (152)



厨房作业区域规划设计	(152)
原料初加工区	(152)
切配区	(154)
烹调区	(154)
点心制作区	(156)
凉菜制作间	(157)
备餐间	(159)
洗涤区	(160)
储藏室	(162)
其他辅助设施	(163)

第九章 餐厅装修的施工监理

工程建设监理	(165)
工程建设监理的概念	(165)
工程建设监理的性质	(166)
工程建设监理的基本方法和内容	(168)
设计监理	(171)
设计监理的含义	(171)
设计监理的内容	(171)

第十章 餐厅装修的工程预算

装修工程预算的概念	(186)
装修工程预算的分类	(187)
设计概算	(187)
装修工程施工图预算	(187)
施工预算	(188)
装修工程预算费用构成	(188)
装修工程预算费用计算程序	(188)
装修工程施工图预算编制方法	(191)





单位估价法	(192)
实物造价法	(193)
装修工程施工图预算的编制步骤	(194)
收集基础资料	(194)
确定工程计算项目	(194)
计算工程量	(194)
整理工程量	(195)
套用预算定额	(195)
进行工料分析	(198)
计算各项费用	(198)
计算工程造价, 进行造价分析	(198)
编制装修工程预算书	(198)
装修工程预算的审查	(199)
装修工程预算的审查方式	(199)
装修工程预算的审查方法	(200)
装修工程审查的依据	(200)
装修工程预算审查的步骤	(201)
装修工程预算审查的内容	(202)
餐厅装修工程预算实例	(203)

第十一章 构造一流的餐饮舞台 (221)

创意决胜	(222)
配合问题	(225)
业主与设计师的配合	(225)
装修与设备安装的配合	(225)
餐厅的空调和通风系统问题	(226)
重视消防问题	(227)
装修材料的燃烧等级	(227)
常用装修材料燃烧性能等级划分	(229)



餐厅装修防火等级要求	(230)
其他需要特别注意的问题	(231)
安 全	(231)
隐蔽工程	(231)
主要参考文献	(233)





第一章 创建一个充满魅力的世界



本章内容提要

- ◇餐饮业的发展过程
- ◇餐饮业的发展趋势
- ◇如何营造餐饮环境

第一章 创建一个充满魅力的世界

民以食为天。从古至今，饮食就是人民生活最基本的需求。随着社会的变迁、文明的进步、经济的繁荣，饮食的目的已不再仅是满足人类基本的生理需要而已，人们除了注重食物本身的色、香、味以外，也更加重视它所带来的精神上的满足。

人类生活方式的改变使社会分工越来越细，饮食也从完全以家庭为主的形态逐渐出现了专门供应饮食的场所



——餐厅。

餐厅都是需要装修装饰的，在我们对餐厅的室内装修设计做深入的介绍之前，有必要对餐厅的发展过程和餐饮业的发展趋势有一个概括的认识和了解。

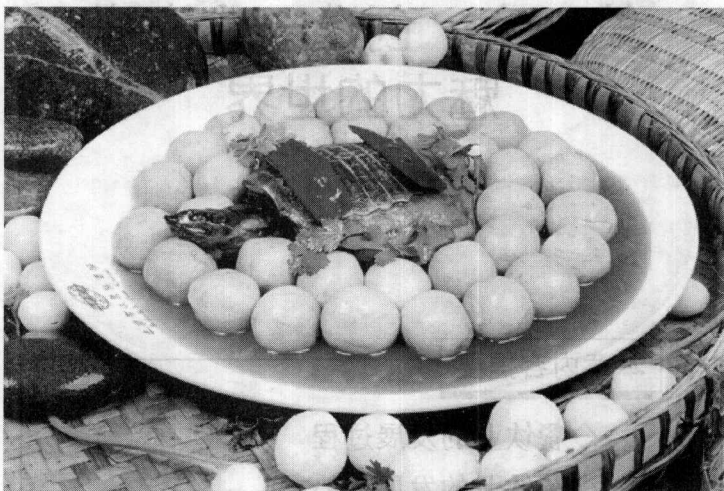


图 1-1 中国名菜——芋儿烧甲鱼

餐饮消费的变革

餐饮业的发展过程

餐饮作为一种自古就存在的行业，其历史可追溯到三四千年以前。它的形成与人类的迁徙活动有着密不可分的关系。不论是宗教活动、经济活动还是外出旅行，餐饮在这些活动中都是最基本的生理需求。因此饮食业便在这样的需求下产生了，作为饮食的基本场所——餐厅，也就随之诞生了。

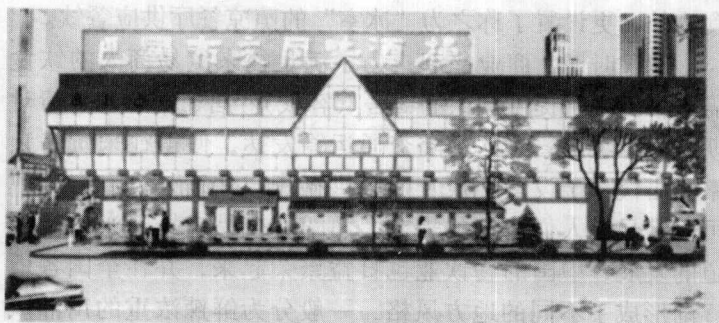


图 1-2 “巴国布衣风味酒楼”成都店正面效果图



图 1-3 “巴国布衣风味酒楼”成都店大堂

中国最早的专门提供餐饮的场所，主要是为了满足王室或诸侯的需求而设置的。在《愈绝外传》中曾提及“休谋石室，食于冰厨……冰室者，所以备膳羞也”。由此可知，在夏、商、周时代，除了已经知道要利用低温来保存