



21世纪全国高职高专旅游类规划教材

餐饮技能实训

CANYIN JINENG SHIXUN

胡爱娟 编著



北京大学出版社
PEKING UNIVERSITY PRESS

21 世纪全国高职高专旅游类规划教材

餐饮技能实训

胡爱娟 编著



北京大学出版社
PEKING UNIVERSITY PRESS

内 容 简 介

本书分六章,第一章主要介绍餐饮服务基本技能如托盘、摆台、餐巾折花、斟酒、上菜与分菜、餐厅其他服务、特殊客人的服务等技能;第二章介绍了中餐和中餐厅服务的基本知识;第三章主要介绍了西餐服务方式、西餐早餐服务、西餐正餐服务、自助餐服务、鸡尾酒会服务等;第四章在简单概述酒吧的基本情况后介绍鸡尾酒调制、酒吧服务与控制等内容;第五章在简单概述菜单的基础上介绍菜单种类、菜单制订;第六章在简单介绍美食展销活动基本情况的同时,讲述了美食展销活动策划与组织,节庆专案策划等内容。

图书在版编目(CIP)数据

餐饮技能实训/胡爱娟编著. —北京:北京大学出版社, 2007.6

(21世纪全国高职高专旅游类规划教材)

ISBN 978-7-301-12402-4

I. 餐… II. 胡… III. 饮食业—商业服务—高等学校—教材 IV. F719.3

中国版本图书馆CIP数据核字(2007)第083281号

书 名: 餐饮技能实训

著作责任者: 胡爱娟 编著

责任编辑: 卢英华,

标准书号: ISBN 978-7-301-12402-4·F·1661

出版者: 北京大学出版社

地 址: 北京市海淀区成府路205号 100871

电 话: 邮购部 62752015 发行部 62750672 编辑部 62765126 出版部 62754962

网 址: <http://www.pup.cn>

电子信箱: xxjs@pup.pku.edu.cn

印刷者: 河北涿县鑫华书刊印刷厂

发 行 者: 北京大学出版社

经 销 者: 新华书店

787毫米×980毫米 16开本 11印张 240千字

2007年6月第1版 2007年6月第1次印刷

定 价: 20.00元

未经许可,不得以任何方式复制或抄袭本书之部分或全部内容。

版权所有,侵权必究

举报电话: 010-62752024; 电子信箱: fd@pup.pku.edu.cn

前 言

《餐饮技能实训》是为了适应 21 世纪旅游和酒店业的发展以及方兴未艾的中国高等职业技术教育而编写的高职高专酒店管理专业实训教程, 餐饮技能实训是高职高专酒店管理等专业开设的一门专业技能课程。

本书作者是旅游与酒店管理专业的一线教师, 具有深厚的理论基础和丰富的实践经验, 保证了本书理论与实践充分结合的特点。全书依据酒店餐饮服务与经营管理的客观规律, 以管理理论为指导, 以餐饮实际业务活动为基础, 以当前最新最实用的餐饮技能操作为主要内容, 坚持理论与实际相结合, 全面、系统地阐述了酒店餐饮服务运行的程序与内在联系, 力求做到基础理论简明扼要、业务内容切实可行、结构层次系统连贯、操作方式具体先进。本书内容紧贴实际, 多用图片和表格说明, 并附有明晰的操作流程图, 是一本规范实用、新颖直观的餐饮技能实训教程, 既可作为高职高专旅游与酒店管理及相关专业的实训教材, 也可作为现代酒店餐饮管理及服务人员在岗培训和自学的参考书。

全书内容分为六章, 第一章餐饮服务基本技能、第二章中餐厅服务、第三章西餐厅服务、第四章酒吧服务与控制、第五章菜单设计、第六章美食节及节庆策划。

在编写过程中, 为了使本书有较全面、完整的体系, 笔者独自承担了编写任务, 曾多次听取有关专家、教师的意见, 并得到诸多酒店的支持和帮助, 出版中也得到我院有关老师的支持, 同时也参阅和引用了中外学者、专家的著作和成果, 在此一并表示感谢。由于时间仓促与本人水平有限, 本书内容如有缺点错误, 敬请专家及广大读者予以斧正赐教。

作 者

2007 年 4 月

目 录

第一章 餐饮服务基本技能.....	1
第一节 托盘	1
一、托盘的种类及用途.....	1
二、托盘方式.....	1
三、托盘操作技能训练（8 课时）	3
第二节 摆台	4
一、中餐摆台.....	4
二、西式摆台.....	9
三、铺台操作技能训练（4 课时）	12
四、摆台技能训练（8 课时）	13
第三节 餐巾折花	15
一、餐巾折花造型.....	15
二、选择花型的基本要求.....	15
三、餐巾折花注意事项.....	16
四、餐巾折花的基本技法和要领.....	16
五、常用餐巾花实例.....	17
六、餐巾折花技能训练（8 课时）	28
第四节 斟酒	29
一、准备酒水.....	29
二、示酒	29
三、准备酒杯.....	30
四、酒水开瓶.....	30
五、斟酒的基本方法.....	31
六、斟酒标准.....	31
七、斟酒注意事项.....	31
八、西餐斟酒.....	32
九、鸡尾酒会斟酒.....	33
十、酒吧斟酒.....	33
十一、斟酒技能训练（8 课时）	33

第五节 上菜和分菜服务	34
一、中餐的传菜、上菜	34
二、西餐上菜服务	38
三、特殊菜的上菜方法	39
五、菜肴服务技能训练(4课时)	41
第六节 餐厅其他服务技能	42
一、接受客人预订	42
二、迎宾服务	43
三、菜单展示	44
四、铺餐巾	44
五、香巾服务	44
六、茶水服务	45
七、询问饮品	45
八、点菜服务	45
九、饮料服务	46
十、香烟服务	47
十一、撤换餐具	47
十二、出菜服务	48
十三、结账服务	49
十四、送别服务	50
第七节 特殊客人的服务技能	50
一、儿童客人	50
二、生病客人	51
三、醉酒客人	51
四、残疾客人	52
五、人数变动	52
六、餐厅客满	52
七、突然停电	52
八、发生火灾	53
九、衣冠不整的客人	53
十、左手用餐的客人	53
第二章 中餐厅服务	55
第一节 中餐介绍	55
一、中餐厅基本情况	55
二、中式菜肴、酒水基本知识	56

第二节 中餐厅服务基本知识.....	64
一、中餐厅运行环节及设施.....	64
第三节 中餐服务.....	65
一、中餐早茶服务.....	65
二、中餐零点服务.....	67
三、中餐团队用餐服务.....	68
四、中餐宴会服务.....	71
第三章 西餐厅服务.....	78
第一节 西餐介绍.....	78
一、西餐特点.....	78
二、西餐礼仪.....	79
三、主要国家菜肴特点.....	82
四、西餐用具.....	83
五、西餐酒水知识.....	85
第二节 西餐服务方式.....	92
一、西餐服务的一般程序.....	92
二、西餐宴会服务.....	94
三、西餐服务方式.....	96
第三节 西餐早餐服务.....	100
一、西餐早餐分类.....	101
二、餐前准备.....	102
三、餐中服务.....	102
四、结账服务.....	103
五、清理台面.....	103
第四节 西餐正餐服务.....	103
一、餐前准备.....	104
二、迎宾服务.....	104
三、餐中服务.....	104
第五节 自助餐服务.....	106
一、自助餐的特点.....	106
二、自助餐餐厅布置.....	106
三、自助餐餐桌布置.....	107
四、菜肴的陈列.....	108
五、自助餐服务程序.....	108

第六节 鸡尾酒会服务.....	109
一、鸡尾酒会的特点.....	109
二、鸡尾酒会的举办时间和形式.....	109
三、酒会场地的设计.....	110
四、酒会菜单设计.....	112
五、酒会服务.....	113
第四章 酒吧服务.....	115
第一节 酒吧概述.....	115
一、酒吧的定义.....	115
二、酒吧的种类.....	115
三、吧台的设计.....	116
四、酒吧常用器具设备.....	116
五、酒吧的组织结构.....	120
六、酒吧工作人员的岗位职责.....	121
七、酒单的设计.....	122
第二节 鸡尾酒调制.....	123
一、鸡尾酒的来历.....	123
二、鸡尾酒成分.....	124
三、调鸡尾酒的器具.....	124
四、鸡尾酒调制方法.....	126
五、常见鸡尾酒的配制.....	127
第三节 酒吧服务与控制.....	133
一、酒吧业务服务.....	133
二、酒吧控制.....	135
第五章 菜单设计.....	137
第一节 菜单概述.....	137
一、菜单的概念.....	137
二、菜单的作用.....	137
第二节 菜单的种类.....	139
一、根据市场特点分类.....	139
二、依据就餐时间划分.....	140
三、根据菜单价格形式分类.....	141
四、依据餐别划分.....	142
第三节 菜单的制订.....	143
一、菜单制订的影响因素.....	143

二、菜单的内容与设计制作.....	144
第六章 美食节及节庆策划.....	154
第一节 美食展销活动简介.....	154
一、美食展销活动特点.....	154
二、美食展销活动主要形式.....	154
第二节 美食展销活动的策划和组织.....	155
一、美食节主题的策划.....	155
二、美食展销活动的预算.....	157
三、成立领导班子.....	157
四、制订菜单.....	158
五、落实岗位人员并组织货源.....	158
六、组织宣传并实施运作.....	158
七、总结评估后资料档案.....	159
第三节 节庆专案策划.....	159
一、除夕年夜饭专案.....	159
二、年终团拜及春酒专案.....	160
三、情人节促销专案.....	160
四、端午五黄宴专案.....	161
五、谢师宴专案.....	161
六、中秋团圆宴专案.....	161
七、圣诞节促销专案.....	162
参考文献.....	163

第一章 餐饮服务基本技能

本章内容可分为托盘、摆台、餐巾折花、斟酒、上菜与分菜、餐厅服务技能等方面的内容。其具体要求和训练方法分述如下。

第一节 托 盘

托盘是餐饮服务人员在餐前摆台准备、餐间提供酒水菜点、餐后收台整理时运送各种物品的一种工具，正确有效地使用托盘是每位餐饮工作者必须掌握的基本的操作技能。

一、托盘的种类及用途

餐厅使用的托盘，多是塑胶、金属或木制品。按其形状主要有方圆和大、中、小数种。大方盘和中方盘，用于装运菜点、酒水、收运餐具等。小方盘和大圆盘，一般用于摆位、斟酒、上菜、上饮料等。中小圆盘也用于上菜、斟酒。6 英寸小银盘主要用于送账单、收款、递信件等小物品。根据不同的物品，用不同的托盘装运、递送，有利于餐厅工作的规范化及服务质量的提高。

二、托盘方式

按所托物品轻重分有轻托和重托两种。托托盘时，整个过程可分为：理盘、装盘、托盘、行走和卸盘五步曲。

（一）轻托法

此托法多用作托日常餐厅工作中的圆盘，是最常见和实用的托法。主要用于托送较轻的物品和对客服务，所托重量一般在 5 公斤以下。具有便于保护、便于工作的优点。

1. 操作要点。用左手，上臂自然下垂，下臂向前方与上臂成 90 度角垂直，手掌五指自然张开向上，指实而掌心虚，托盘中心置于其上，让五指指尖及掌根作较大受力面积托住托盘，保持整个托盘与水平面平行。行走时挺胸收腹提腰，双肩下沉，目光平视，另一手可放于背后，托物过重则可于前相扶。

2. 操作步骤

(1) 理盘。根据所托的物品选择清洁合适的托盘，如果不是防滑托盘，则在盘内垫上洁净的垫布。

(2) 装盘。根据物品的形状、体积和使用先后合理安排，以安全稳当和方便为宜。一般是重物、高物放在托盘内侧，轻物、低物放在外侧，先上桌的物品放在上、在前；后上桌的物品放在下、在后。要求托盘内物品重量分布均衡，重心靠近身体。

(3) 起盘。左手五指分开，掌心向上，小臂与大臂垂直于左胸前，平托略低于胸前。

(4) 行走。行走时要头正肩平，上身挺直；目视前方，脚步轻快稳健，精力集中，随着步伐移动，托盘会在胸前自然摆动，但以菜肴酒水不外溢为标准。

托行走时常用五种步伐。

① 常步：即使用平常行进的步伐，要步距均匀，快慢适宜，一般用于餐厅的日常服务。

② 快步：快步的步幅应稍大，步速应稍快，但不能跑，以免泼洒菜肴。因上菜迟了会影响菜肴的风味质量，所以此步伐主要用于托送火候菜。

③ 碎步：碎步就是使用较小的步幅、较快的步速行进。这种步伐可以保持上身平稳，避免汤汁溢出，主要适用于托送汤类。

④ 垫步：垫步即一只脚在前、一只脚在后，前脚进一步、后脚跟一步的行步方法。此种步伐，一般在穿行狭窄的过道时使用。

⑤ 跑楼步伐：跑楼步伐是走菜服务员托盘上楼时所使用的一种特殊步伐。其要求是：身体向前弯曲，重心前倾，双脚交替前进。

(5) 卸盘。到达目的地，要把托盘平稳地放到工作台上，再安全取出物品。

(二) 重托法

重托是托载较重的菜点和物品时使用的方法，所托重量一般在 10 公斤左右。

1. 操作要点

多用左手。其托法要点是，左手向上弯曲，手肘离腰部约 15 厘米，小臂与身平行，掌心折掌向上，掌略高于肩 2 厘米，五指自然分开，大拇指指向左肩，其他四指向左上方分开，用五指和掌根掌握托盘的平衡，力分五指尖和掌根，并使重心始终保持落在掌心或掌心稍里侧。这样，即使被他人碰撞或发生其他特殊情况，可随即下贴于胸前，或抽右手相扶，防止打泼。肩上托法的优点是行走起来较显高雅。目前国内饭店使用重托的不多，一般用小型手推车递送重物，这样既安全又省力。尽管如此，服务员也应了解重托的基本技能。

2. 操作步骤

(1) 理盘。将物品合理摆放在托盘内，要求托起后重心靠近身体。

(2) 托盘。双手将托盘移至工作台外，用右手拿住托盘的一边，左手伸开五指托住盘底，掌握好重心后，用右手协助左手向上托起，同时左手向上弯曲臂肘，向左后方旋转 180 度，擎托于肩外上方，做到盘底不搁肩，盘前不靠嘴，盘后不靠发，右手自然摆动或扶托盘的前内角。

(3) 行走。上身挺直，两肩放平，行走时步伐轻快，肩不倾斜，身不摇晃，掌握重心，保持平稳，动作表情轻松自然。

(4) 卸盘。屈膝直腰，先放在落菜台上或其他空桌上，再徒手端送菜盘或其他物品。

三、托盘操作技能训练（8 课时）

(一) 实训项目：托盘操作技能训练

(二) 实训器材：托盘、垫布、酒瓶、砖头等

(三) 实训内容和步骤

1. 胸前托法练习

(1) 每人拿取托盘一个，并在托盘内放置 5 公斤左右物品。

(2) 按胸前托法的要点进行托盘操作练习。

(3) 进行 3 分钟、5 分钟、7 分钟托盘站立持久练习。

(4) 进行托盘行走练习。

2. 肩上托法练习

(1) 每人拿取托盘一个，并在托盘内放置 10 公斤左右物品。

(2) 按肩上托法的要点进行托盘操作练习。

(3) 进行托盘行走练习。

3. 托盘操作流程练习

(1) 将各种物品分列摆放在服务操作台上。

(2) 按托盘操作流程进行理盘、装盘、起盘、行走、卸盘练习。

4. 托盘行进步法练习

(1) 常步：使用平常行进的步伐，要步距均匀，快慢适宜。

(2) 快步：快步的步幅应稍大，步频稍快，但不能奔跑，要保持汤汁不洒，菜不变形。

(3) 碎步：步幅较小，步频较快。

(4) 垫步：一只脚前、一只脚后，前脚进一步、后脚跟一步。

5. 托盘蹲下拾物练习

(1) 每人拿取托盘一个，并在托盘内放置 5 公斤左右物品。

(2) 由几个同学每间隔 5~7 米向地上投放一根筷子。

(3) 学生逐个进行托盘行走，走近筷子边蹲下拾起，反复练习。

(四) 实训注意事项

1. 可视情况和物品的不同进行不同场景的训练。

2. 可在托盘行走练习的过程中添加障碍物。

3. 可进行分组练习，每两人一组，分别进行遇客练习、上菜练习等。

4. 为了激发学生学习兴趣，可事先根据人数多少进行分组，然后进行托盘接力游戏，增强趣味性，调动学生的学习积极性。

第二节 摆 台

摆台,是为客人就餐摆放餐桌,确定席位,提供必要的就餐用具,包括摆放餐桌、铺台布、安排座椅、准备餐具、摆放餐具、美化席面等。

一、中餐摆台

中餐厅要求餐台摆放合理、符合传统习惯、餐具卫生、摆设配套齐全、规格整齐一致,既方便用餐,又利于席间服务,同时富有美感。

(一) 合理布局

1. 中餐散餐布局

中餐厅的主要任务是接待散客,特点是客人到餐厅的时间不一、人数不定,所以要求准备不同人数的餐台以满足要求。餐桌布局要求合理,根据餐厅形状灵活布局。一般小桌可以靠边摆放,中等圆桌供五六人用餐的摆放在餐厅中间,大桌放在靠里的角落或靠边不打扰其他客人处。餐厅可以用绿色植物、地面抬高或栏杆来分割不同的服务区域,每个区域餐位数大致相同,并配工作台,以方便服务员操作。餐厅布局要留出迎宾区、客人行走通道和服务行走通道。

2. 中餐宴会布局

(1) 中餐宴会的桌次排列。

中餐宴请活动中的桌次安排有严格的礼仪规范,宴会的桌次安排讲究。安排桌次,视参加人数多少可设一桌或多桌。中餐宴会应采用圆桌,多桌分为主桌和辅桌。桌次的安排可根据宴会厅的形状和桌数的多少来确定。

如两桌组成的小型宴会。餐桌的排列,有时需要横排,有时需要竖排。两桌横排时,桌次以右为尊,以左为卑。左与右方位的确定是以面对正门的位置为准。两桌竖排时,桌次以距离正门远的位置为上,以距离正门近的位置为下。

三桌或三桌以上的桌数宴会。也叫多桌宴会,其排列方法,除了要注意遵守两桌排列的规则外,还应考虑距离主桌的距离,即距离主桌越近,桌次越高;距主桌越远,桌次越低。在安排桌次时,除主桌可以略大之外,其他餐桌大小、形状应大体相仿,不宜差别过大。

排列形状有一字型、品字型、独立型、十字型、轴心型、讲台型、环绕型、多排型等。以下是几种不同桌次的常规排列方法(见图 1-1 至图 1-10)。

(2) 中餐宴会的位次排列。

举办中餐宴会一般用圆桌,每张餐桌上的具体位次有主次尊卑之分。宴会的主人应坐在主桌上,面对正门就座;同一张桌上距离主人相同的位次,排列顺序讲究以右为尊,以左为卑;同一张桌上位次的尊卑,根据距离主人的远近而定,以近为上,以远为下。在举行多桌宴会时,各桌之上均应有一位主桌主人的代表,作为各桌的主人,其位置一般应以

主桌主人同向就座,有时也可以面向主桌主人就座。每张餐桌上,安排就餐人数一般应限制在 10 个人之内,并且以双数为好。

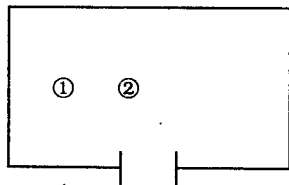


图 1-1 左右型

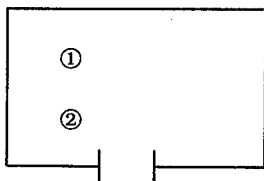


图 1-2 上下型

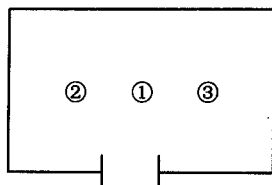


图 1-3 一字型

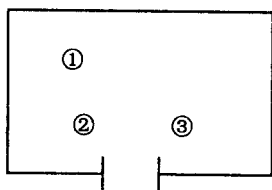


图 1-4 品字型

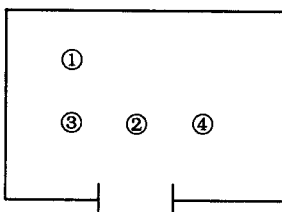


图 1-5 独立型

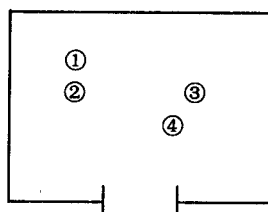


图 1-6 十字型

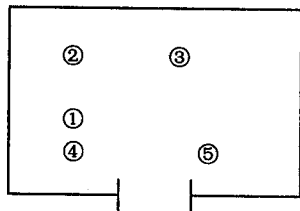


图 1-7 轴心型

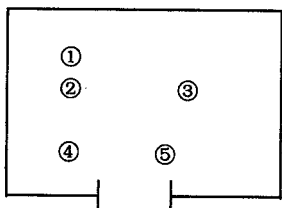


图 1-8 讲台型

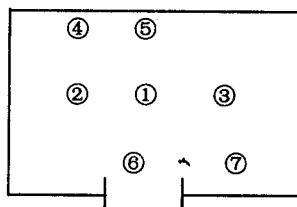


图 1-9 环绕型

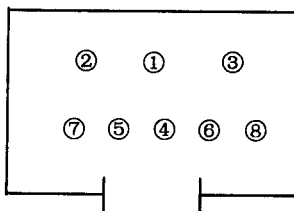


图 1-10 多排型

在每张餐桌位次的具体安排上,还可以分为两种情况。

1. 每张桌上一个主位的排列方法。每张餐桌上只有一个主人,主宾在其右首就座,形

成一个谈话中心,如图 1-11 所示。

2. 每张桌上有两个主位的排列方法。如主人夫妇就座于同一桌,以男主人为主第一主人,女主人为主第二主人,主宾和主宾夫人分别坐在男女主人右侧,桌上形成了两个谈话中心。如图 1-12 所示。

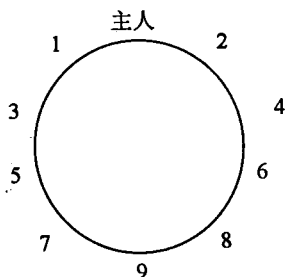


图 1-11 一个主位的排列法

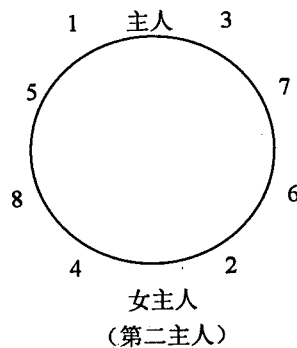
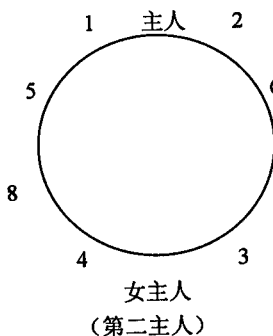


图 1-12 两个主位的排列法

特殊情况,如遇主宾的身份高于主人时,为表示对他的尊重,可安排主宾在主人位次上就座,而主人则坐在主宾的位置上,第二主人坐在主宾的左侧。如果本单位出席人员中有身份高于主人者,可请其在主位就座,主人坐在身份高者的左侧。

(二) 摆放桌椅

摆放餐桌和餐椅时要求餐桌的腿正对门的方向,椅子整齐有序;大桌三三两两,椅背对齐;成行的桌子和椅子排列整齐。

(三) 铺台布

对于台布的规格,餐厅中常见的有 2 米、1.7 米和 1.3 米。2 米台布可用于 10~12 人台,1.7 米适用于 6~8 人台,1.3 米可用于边长 85 厘米的方台或直径 85 厘米的小圆台。

(1) 铺台布之前洗净双手。将台布放在台上,站在副主人处,距桌边约 40 厘米。双手分别拿住台布同一边的两端,双手展开,略把相对的另一边往外抛,台布则自然展开。

(2) 此时双手仍然抓住同一边的两端。一般将台布铺于整张较大的十人台上可采用撒网法或波浪法。

① 撒网法:全过程形如撒网,先将台布横折,折时双手拇指与食指分别夹住两端,然后食指与中指、中指与无名指、无名指与小指遂将横折处夹起,再左旋撒或右旋撒,将台布撒盖于台上,当盖在台面时,尚有空气未排出,台布会保持一会儿的拱起,此时恰可将台布拉正于台上即成。

② 波浪法:如前将台布横折好,折浪可细些,双手略轻放于台,靠拢,接着放射贴台面飞出,只剩拇指和食指拿边。放射飞出双手射线约成 80 度角,力度适宜,当另一边刚过台时,双手将台布拉正即成。

(3) 铺好的台布务必均匀。台布的十字折线对正,布面不起皱。打开台布,正面朝上,抖动手腕,抛出台布,一次到位,台布正面凸缝朝上。从主位指向副主位,四角下垂均等。需要时在台布上可以斜铺色彩不同的装饰布,以烘托气氛。

(四) 放转盘

大台面需要配置转盘,以方便客人取菜。转台位置要求居中,竖拿轻放,底座旋转灵活。

(五) 围桌裙

中餐零点餐厅一般不围桌裙,需要时要求桌裙边缘与桌面平齐。一般用尼龙搭扣或珠头针固定。

(六) 摆放餐具

中餐摆台要求使用托盘操作,以保证卫生和提高劳动效率;摆台程序和规格各个餐厅可以根据实际情况制订,一般饭店摆台要求如下。

1. 散餐摆台

(1) 骨碟定位。要求拿骨碟边缘,轻拿轻放,间距均等,离桌边 1.5 厘米,如有店徽或造型图案应正对客人。

(2) 摆放调味碟、汤碗和汤勺。在骨碟纵向直径延长线上 1 厘米处摆放调味碟,在调味碟横向直径延长线左侧 1 厘米处放汤碗和汤勺,汤勺柄向左,汤碗与调味碟横向直径在一直线上。

(3) 摆放玻璃器皿。中餐零点餐厅,一般只摆放软饮料杯,如果客人用葡萄酒和烈性酒,另外再提供。饮料杯放在骨碟的正前方,拿杯底轻放,注意卫生。

(4) 摆放筷架和筷子。在汤碗与调味碟横向直径右侧延长线处放筷架、筷子和小包装牙签,筷套离桌边 1.5 厘米,筷子离骨碟 3 厘米,并与骨碟纵向直径平行,注意轻拿轻放。

(5) 摆放公共用具。中餐零点餐厅的公共用具主要有花瓶、烟灰缸、火柴、调味壶、台号和特选菜单等。摆放要求方便客人取用。

2. 宴会摆台(以 10 人台为例,见图 1-13)

(1) 摆台规格

① 摆凳,围台,正副主人面各三椅相靠,左右两椅相靠。

② 台布十字对正中心,放转盘于中央,高级和重要宴会,转盘要铺抽纱装饰,鲜花放转盘中央。

③ 烟灰盅一般每台 3 个,一个摆正主位之前,距转盘边约两指位置。另两个成等边三角形放置,若摆 4 个则十字放置。

④ 芥辣托碟一般三个,一个摆副主位之正前转盘边,另两个成等边三角形。

⑤ 公勺、分羹(匙)或分筷及其座架摆在副主位左边第一和第二宾客席位中间。若在服务台上分菜的公勺、分匙及座架等应摆在服务台上。

⑥ 摆椅时要留出服务员分菜位,其他餐位距离相等。

⑦ 转盘上按宴席人数摆一圈翅碗。匙羹放在翅碟里，匙柄向外。高级和重要宴席翅碗放在镀金或银器碗托里，金银器放在茶杯碟里。不用金银器的，翅碗放在茶杯碟里，若在服务台上分菜汤的，翅碗不摆在席上。

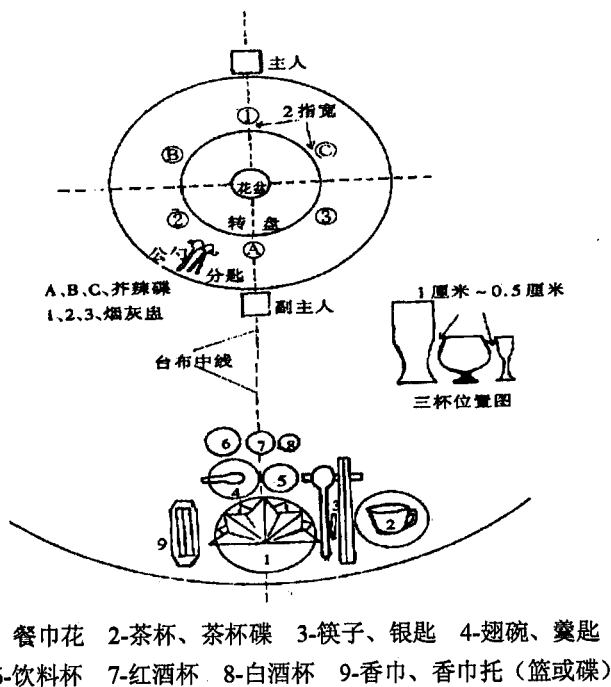


图 1-13 宴会摆台规格图

⑧ 上摆香烟时，按烟的包数成等边三角形或对称形陈放，烟和火柴（火机）放在碟里，商标顺对着主人和客人。

⑨ 四式小菜或七式小菜的摆放是将菜放在转盘上，翅碗可以不摆或等距离摆放在桌面转盘边。

⑩ 重要的宴席或高级宴席要设吧台和服务台，即分菜服务台，以便将菜汤等分好送给客人。

(2) 摆位规格。摆餐具时，将餐具放在垫有巾布的托盘内，用左手将托盘托起（胸前托法），从主人座位处开始按顺时针方向依次用右手摆放餐具。可参考如下顺序：

① 餐碟（或称餐盘）：盘边距离桌边 1.5 厘米（约一指位），盘与盘之间距离相等，盘中店徽等图文要对正。

② 筷子架、筷子、银匙：将筷子架摆在餐碟右上方，再将筷子（带卫生筷套）、银匙摆在筷子架上。银匙距碟边约 0.5 厘米，筷子的后端距桌边 0.5 厘米。筷子套的图案要向上。