

北京饭店菜点丛书



10

北京饭店的

宴会

程清祥 孙继辅
陆秀民 陈胜昌



丛书题字：启 功

摄 影：尤 宜

责任编辑：林永华

封面设计：苏彦斌



ISBN7-80036-083-0/Z.36

定价：4.25元

北京饭店的宴会

程清祥 孙继辅

陆秀民 陈胜昌

经济日报出版社

27970

北京饭店的宴会

程清祥 孙继辅

陆秀民 陈胜昌

北京饭店菜点丛书之十

程清祥 主编

经济日报出版社出版

中国市场出版公司编

北京市新华书店发行

百花印刷厂印刷

850 × 1168 毫米 32 开本 4.84 印张 130 千字

1989 年 1 月第 1 版 1989 年 1 月第 1 次印刷

印数 1-10800

ISBN7-80035-083-0/Z.36 定价: 4.25 元



孙继辅，1933年生，河北衡水地区人。从1951年起，先在财经部门任会计、县财政局科长等职。

1955年到中央财金学院进修后，曾在该院和中共北京市委工作。1977年11月，调北京饭店任副总经理至今。

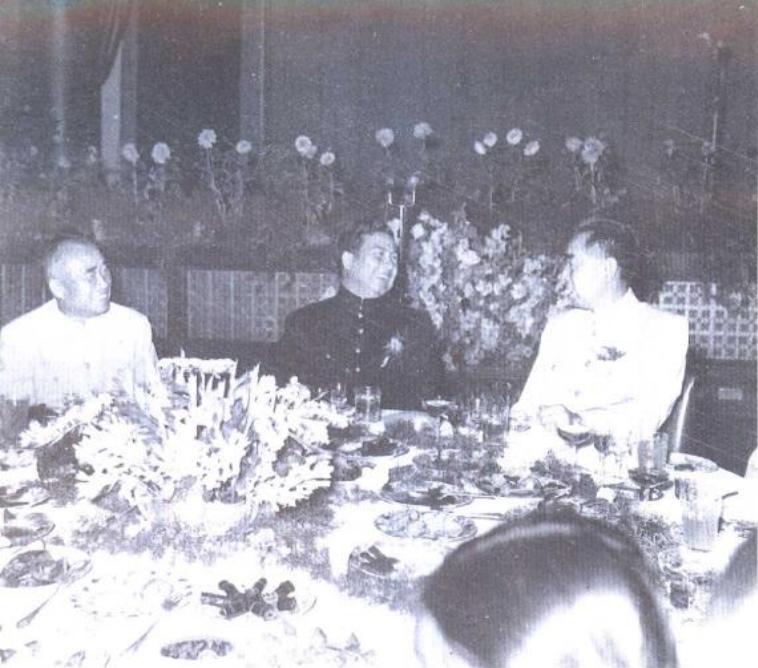


陆秀民，1955年生，吉林省晖春县人。1971年到北京饭店工作，先后做餐厅服务员、营业部业务员，1984

年任营业部经理，1986年任总经理助理，1987年任副总经理。长期从事餐饮服务 work，经验丰富，曾为很多重要宴会做组织工作。

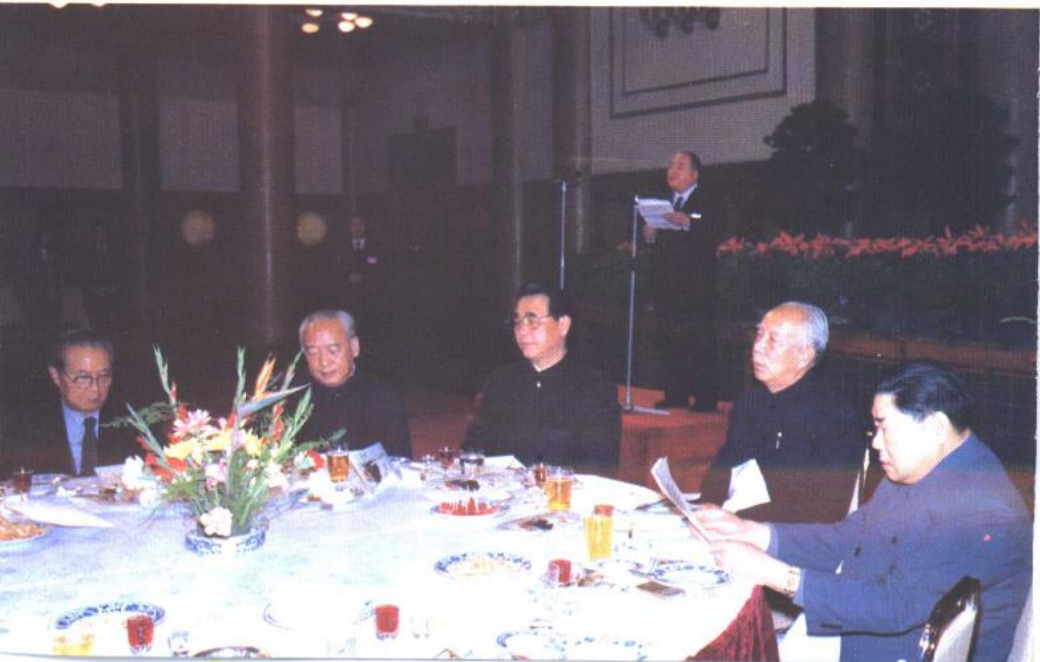


1957年5月，苏联驻华大使尤金为伏罗希洛夫主席访华，在北京饭店大宴会厅举行大型招待会，毛泽东、周恩来、刘少奇等中国领导人出席。图为招待会主桌。



1958年8月2日晚，柬埔寨国家元首西哈努克亲王在北京饭店大宴会厅举行大型答谢宴会。图为西哈努克、周恩来（右一）、朱德（左一）在亲切交谈。

1986年12月25日，中国联合航空公司在北京饭店大宴会厅举办大型招待会，庆祝公司成立。图为大会主桌。





1984年5月20日北京饭店举办大型招待会，庆祝东楼开业十周年。上图为招待会会场盛况。左图为在1988年新年招待会上总经理程清祥与日本著名电影演员“真由美”(中野良子)交谈。



在1988年5月举办的全国第二届烹饪大奖赛上，北京饭店的“迎春宴”摆台，获得表演奖。





北京饭店每年都举办圣诞节西餐冷餐会。图为1987年圣诞节西餐冷餐会菜台。

北京饭店在1986年7月举办“广东菜美食周”。图为餐厅热菜台。



1987年8月，北京饭店举办“淮扬菜美食周”。图为东楼大餐厅美食周自助餐进行中的情形。





1986年8月，杨尚昆、万里等中央领导人与香港知名人士霍英东先生在北京饭店的宴会上。

1986年7月21日，英籍著名女作家韩素音在北京饭店举行宴会，庆祝她来华访问三十周年。图为她在切北京饭店的祝贺蛋糕。



1966年8月，毛泽东与北京饭店特级厨师于存合影。



1988年5月25日晚，北京饭店举行建店八十八周年招待会。图为招待会盛况。



目 录

上篇 宴会知识与北京饭店的宴会

第一章 中国古代的宴会	(3)
一、宴会的产生和发展	(3)
二、古代宴会的几种形式	(6)
三、古代宴会的内容和特点	(10)
四、古代的几个大型宴会	(13)
第二章 现代中餐宴会	(20)
一、现代中餐宴会的格式和种类	(20)
二、宴会场所的布置	(21)
三、宴会准备工作	(23)
四、宴会摆台	(25)
五、宴会接待	(29)
六、上酒	(30)
七、上菜和上汤	(32)
八、分让菜	(34)
九、送客	(36)
第三章 现代西餐宴会	(37)
一、西餐宴会的特点、台形和座次	(37)
二、西餐宴会摆台	(38)
三、宴会接待与客厅服务	(41)
四、就餐服务	(43)
五、上菜服务	(44)

六、上酒的程序和方法·····	(45)
第四章 酒会、冷餐会、茶点会·····	(47)
一、宴会的概念和分类·····	(47)
二、酒会·····	(51)
三、冷餐会·····	(54)
第五章 宴会饮料·····	(58)
一、中国的酒类饮料·····	(58)
二、中国名酒·····	(62)
三、常用外国酒·····	(67)
四、常用软饮料·····	(69)
第六章 北京饭店的宴会·····	(71)
一、丰富多彩的中西宴会·····	(71)
二、隆重的大型宴会及国宴·····	(74)
三、饮誉世界的重要宴会·····	(77)
四、北京饭店的外出宴会服务—— “外会”·····	(80)
第七章 北京饭店的宴会菜单·····	(83)
宴会菜单的编制原则和方法·····	(83)
北京饭店的宴会菜单·····	(85)
一、综合宴会菜单·····	(85)
二、风味宴会菜单·····	(98)
三、中餐冷餐会菜单实例·····	(110)
四、茶点会菜单实例·····	(115)
五、西餐宴会菜单(实例)·····	(118)

下篇 北京饭店的饮食服务

第八章 中外瞩目的饮食服务·····	(121)
一、众多的餐厅、良好的设施·····	(121)
二、饮料服务·····	(122)

1. 东冷饮厅·····	(122)
2. 中楼咖啡厅·····	(123)
3. 露天茶座和音乐茶座·····	(123)
三、外出服务·····	(124)
第九章 饮食服务的组织和管理 ·····	(127)
一、北京饭店饮食服务的结构和管理·····	(127)
1. 餐厅、咖啡厅、酒吧·····	(127)
2. 北京饭店的饮食管理·····	(128)
3. 餐厅内的布局·····	(128)
二、饮食服务的技能训练·····	(128)
1. 托盘·····	(128)
2. 摆台·····	(128)
3. 斟酒·····	(129)
4. 上菜·····	(129)
5. 分菜·····	(129)
6. 叠几布·····	(129)
三、餐厅服务程序和要求·····	(130)
1. 摆台·····	(130)
2. 接待·····	(130)
3. 服务·····	(131)
4. 收尾·····	(137)
第十章 饮食服务的语言、动作和仪表 ·····	(135)
一、使用文明的服务语言·····	(135)
1. 文明服务语言的重要性·····	(135)
2. 正确使用文明语言·····	(136)
3. 使语言、表情和行为协调一致·····	(137)
二、树立文明的服务态度·····	(139)
1. 要有“宾客第一”的思想·····	(139)
2. 服务态度亲切、文明·····	(140)
3. 采取文明服务动作·····	(142)

三、统一、整洁的着装和仪表.....	(145)
1. 服务员要遵守着装要求.....	(145)
2. 执行关于服务员仪表的决定.....	(146)
附录：北京饭店餐饮服务规程.....	(147)

上篇
宴会知识与
北京饭店的宴会

