



# 餐厅服务知识1000问

北京市烹饪服务研究会 编  
西城区饮食公司职工学校

佟玉华 张建国 执笔

中国商业出版社

# 餐厅服务知识1000问

北京市烹饪服务研究会 编  
西城区饮食公司职工学校

佟玉华 张建国 执笔

中国商业出版社

**餐厅服务知识1000问**  
**佟玉华 张建国 执笔**

•  
中国商业出版社出版发行  
新华书店总店科技发行所经销  
**二二〇七工厂印刷**  
(北京百万庄大街8号)

•  
787×1092毫米 32开 10印张 220千字  
1988年7月第1版 1988年7月北京第1次印刷  
印数: 1—30,100册 定价: 3.35元  
ISBN 7-5044-0164-1/F-94

## 名师传艺

特一级宴会  
设计师王守谦  
在授课



## 言传身教

特一级宴会  
设计师李凤桐  
在授课

围台台型





古钱台台型



花墩台台型

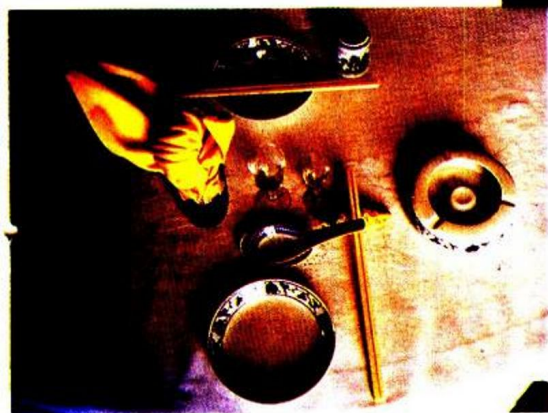


七星台台型

方桌标准台



圆桌标准台

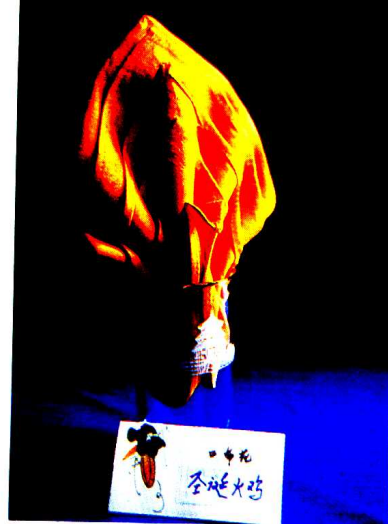


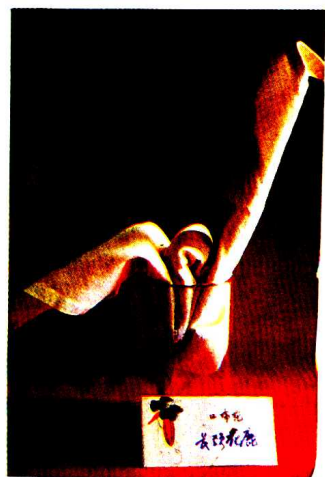
圆桌陪客餐具摆放标准

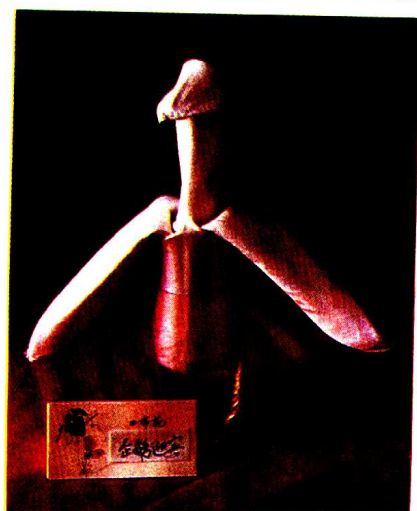
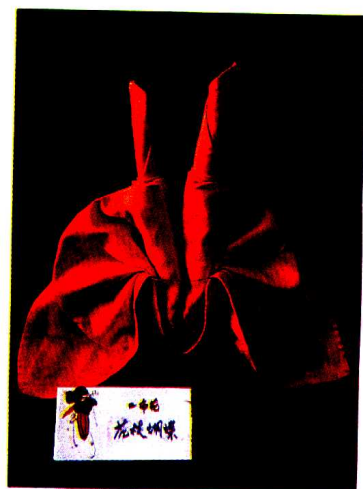


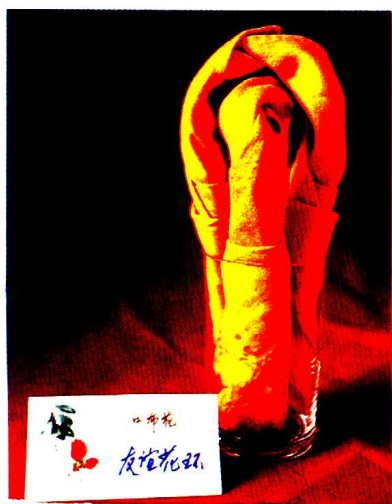
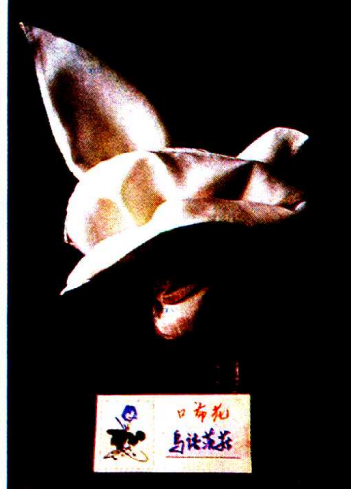
圆桌主位餐具摆放标准

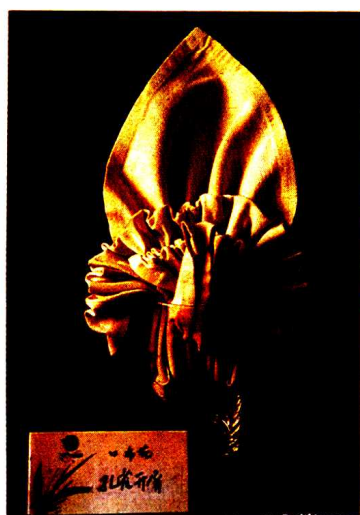
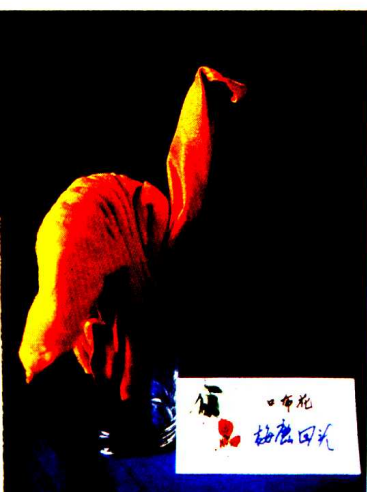




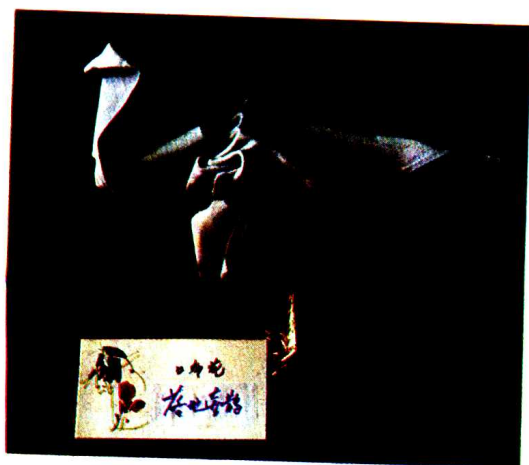
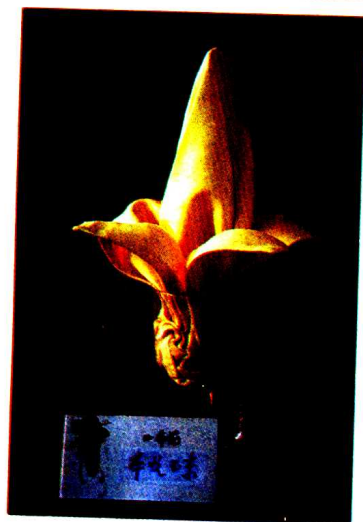












## 内 容 介 绍

本书汇集、综合了北京市饮食行业中一些享有声誉的特级宴会设计师、特级烹调师、特级面点师的丰富实践经验。全书共包括十二部分。前十部分为“餐厅服务知识1,000问”；第一部分为“服务程序”，含101题；第二部分为“服务态度”，含100题；第三部分为“服务技艺”，含101题；第四部分为“内宾服务”，含109题；第五部分为“外宾服务”，含105题；第六部分为“烹调与面点”，含100题；第七部分为“营养与卫生”，含104题；第八部分为“原料与调料”，含117题；第九部分为“饮料与酒水”，含100题；第十部分为“果品与花卉”，含102题，共计1039题。第十一部分为“餐厅常用外语”（内含英语、日语各一百句简单会话词语），第十二部分为“实际例照”（内含名师传艺、餐台设计、口布折花等彩色照片）。

全书内容丰富，文字简练，通俗易懂，并富有知识性和趣味性，尤其是采用一问一答的方式，很容易使人接受和掌握。经初步授课实践，深受广大服务人员的欢迎。

本书作为餐厅服务教学的辅助读物和从事餐厅服务工作人员的学习手册都是很实用的。对旅游、外事等行业的工作人员，也有一定的参考价值。

DAZ 56/03

# 前 言

饮食行业的餐厅服务接待工作，是整个服务供应工作的一个重要环节，也是我国烹饪艺术的一个重要组成部分。就其功能而言，它还是饮食服务消费的实现阶段。餐厅服务接待工作的全部过程，既较集中地体现了饮食企业经济与社会效益不可分割的特点，又将企业的形象展现给广大消费者，同时也为企业收集了消费者对企业的希望、建议、意见、批评和鼓励。总之，餐厅服务接待工作，在饮食企业与广大消费者之间，起着相互联系的纽带与桥梁作用。因此，搞好餐厅服务工作是关系到饮食业兴旺发达的至关重要的问题，也是一项艰巨的任务。

我们希望饮食行业的广大服务人员，人人都能够具有良好的品质素养，掌握熟练的服务技艺，讲究营养配餐，搞好饮食卫生，懂得烹调基本技法，学些心理学、商品学及美学知识，以适应社会的实际需要。

为了适应饮食业服务人员业务技术学习和实际工作的需要，我们特联合组织编写了《餐厅服务知识荟萃问答1000例》一书。

本书由北京市饮食业烹饪服务研究会会员佟玉华和张建国二位同志执笔编撰；并由特一级宴会设计师王守谦、李凤桐，特一级烹调师杨国桐，特一级面点师周墩厚，特二级宴会设计师马宝兴、曾凤菇、李秀玲，特二级烹调师赵树凤，特三级烹调师张德义等同志进行技术审定的。

本书承蒙一些单位和个人的大力支持和帮助，在此一并致谢。

北京市饮食业烹饪服务研究会  
北京市西城区饮食公司职工学校  
一九八七年十月

# 目 录

## 第一部分 服务程序

1. 什么叫服务程序..... (1)
2. 宴会和筵席有哪些常见形式..... (1)
3. 什么是宴会..... (1)
4. 什么是中餐宴会..... (1)
5. 什么是西餐宴会..... (1)
6. 什么是国宴..... (1)
7. 什么是晚宴..... (2)
8. 什么是冷餐酒会..... (2)
9. 什么是鸡尾酒会..... (2)
10. 什么是招待会..... (2)
11. 什么是家宴..... (2)
12. 什么是便宴..... (2)
13. 什么是茶会..... (2)
14. 什么是筵席..... (2)
15. 什么是高级筵席..... (3)
16. 什么是普通筵席..... (3)
17. 什么是斋席..... (3)
18. 筵席服务程序是什么..... (3)
19. 筵席服务应怎样“备好筵席”，  
    “迎宾到齐”..... (4)
20. 筵席服务应怎样做好“辨主认客，  
    款待歇息”工作..... (4)