

教育部中等职业教育“十二五”国家规划立项教材
中等职业教育中餐烹饪与营养膳食专业系列教材



〈 宴席设计实务 〉

YANXI SHEJI SHIWU

主编 刘德枢



重庆大学出版社
<http://www.cqup.com.cn>

教育部中等职业教育“十二五”国家规划立项教材
中等职业教育中餐烹饪与营养膳食专业系列教材

宴席设计实务

主 编：刘德枢

副主编：刘宇红 于 波

参 编：薛志军 薄明珍 李竞赛

重庆大学出版社

内容提要

本书是教育部中等职业教育“十二五”国家规划立项教材,中等职业教育中餐烹饪与营养膳食专业系列教材。

本书共分4个模块:宴席的组织及实施、宴席菜单设计及实例、宴席酒水设计、宴会服务设计。本书结构框架清晰,体系完整,深入浅出,系统描述了现代餐饮经营中宴席(酒席、酒宴)的演变与发展趋势;重点突破宴席在面向社会餐饮新形势中的拓展与改革,开创并探索出宴席组织与实施服务过程中的设计思路、方法和要求。本书用大量的案例贯穿于整个宴席的设计制作中,形成了一本理实一体化课程指导教材。按照当前教学改革的“项目导学、任务引领”课程模式,力求将现代餐饮宴席设计的知识融入酒店实际经营业务背景中,使学生易理解、有兴趣、能操作、会实战。

本书可作为岗位培训教材和烹饪爱好者的自学用书。

图书在版编目(CIP)数据

宴席设计实务 / 刘德枢主编. —重庆:重庆大学出版社,2015.8
中等职业教育中餐烹饪与营养膳食专业系列教材
ISBN 978-7-5624-9301-3

I. ①宴… II. ①刘… III. ①宴会—设计—中等专业学校—教材 IV. ①TS972.32

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2015)第 153704 号

中等职业教育中餐烹饪与营养膳食专业系列教材

宴席设计实务

主 编 刘德枢

副主编 刘宇红 于 波

责任编辑:范 莹 版式设计:范 莹

责任校对:谢 芳 责任印制:赵 晟

*

重庆大学出版社出版发行

出版人:邓晓益

社址:重庆市沙坪坝区大学城西路 21 号

邮编:401331

电话:(023) 88617190 88617185(中小学)

传真:(023) 88617186 88617166

网址:<http://www.cqup.com.cn>

邮箱:fxk@cqup.com.cn(营销中心)

全国新华书店经销

重庆升光电力印务有限公司印刷

*

开本:787×1092 1/16 印张:9.75 字数:243 千

2015 年 8 月第 1 版 2015 年 8 月第 1 次印刷

印数:1—3 000

ISBN 978-7-5624-9301-3 定价:36.00 元

本书如有印刷、装订等质量问题,本社负责调换

版权所有,请勿擅自翻印和用本书

制作各类出版物及配套用书,违者必究



中等职业教育中餐烹饪与营养膳食专业

🌿 国规立项教材主要编写学校 🌿

北京市劲松职业高中

北京市外事学校

上海市商贸旅游学校

上海市第二轻工业学校

广州市旅游商务职业学校

扬州商务高等职业学校

扬州大学旅游烹饪学院

河北师范大学旅游学院

青岛烹饪职业学校

海南省商业学校

宁波市鄞州区古林职业高级中学

云南省通海县职业高级中学

安徽省徽州学校

重庆市旅游学校

重庆市商务高级技工学校



2012年3月19日，教育部印发了《关于开展中等职业教育专业技能课教材选题立项工作的通知》（教职成司函〔2012〕35号）。根据通知精神，重庆大学出版社高度重视，认真组织申报，与全国40余家职教教材出版基地和有关行业出版社展开了激烈竞争。同年6月18日，教育部职业教育与成人教育司发函（教职成司函〔2012〕95号）批准重庆大学出版社立项建设“中等职业教育中餐烹饪与营养膳食专业系列教材”，立项教材经教育部审定后列为中等职业教育“十二五”国家规划教材。这一选题获批立项后，作为国家一级出版社和教育部职教教材出版基地的重庆大学出版社积极协调，统筹安排，主动对接全国餐饮职业教育教学指导委员会（以下简称“全国餐饮行指委”），在作者队伍的组织、主编人选的确定、内容体例的创新、编写进度的安排、书稿质量的把控、内部审稿及排版印刷上认真对待，投入大量精力，扎实有序地推进各项工作。

2013年12月6—7日，在全国餐饮行指委的大力支持和指导下，我社面向全国邀请遴选了中餐烹饪与营养膳食专业教学标准制定专家、餐饮行指委委员和委员所在学校的烹饪专家学者、骨干教师，以及餐饮企业专业人士，在重庆召开了“中等职业教育中餐烹饪与营养膳食专业国规划教材编写会议”，来自全国15所学校30多名校领导、餐饮行指委委员、专业主任和骨干教师出席了会议，会议依据“中等职业学校中餐烹饪与营养膳食专业教学标准”，商讨确定了25种立项教材的书名、主编人选、编写体例、样章、编写要求，以及教学配套电子资源制作等一系列事宜，启动了书稿的编写工作。

2014年4月25—26日，为解决立项教材各书编写内容交叉重复、编写样章体例不规范统一、编写理念偏差等问题，以及为保证本套国规划教材的编写质量，我社又在北京召开了“中等职业教育中餐烹饪与营养膳食专业系列教材审定会议”，邀请了全国餐饮行指委秘书长桑建、扬州大学旅游与烹饪学院路新国教授、北京联合大学旅游学院副院长王美萍教授和北京外事学校高级教师邓柏庚组成专家组对各书课程标准、编写大纲和初稿进行了认真审定，对内容交叉、重复的教材，在内容、侧重点以

及表述方式上作了明确界定,并要求各门课程的知识内容及教学课时,要依据全国餐饮行指委研制、教育部审定的《中等职业学校中餐烹饪与营养膳食专业教学标准》严格执行。会议还决定在出版这套教材之后,将各本教材的《课程标准》汇集出版,以及配套各本教材的电子教学资源,以便各校师生使用。

2014年10月,本套立项教材的书稿按出版计划陆续交到出版社,我们随即安排精干力量对书稿的编辑加工、三审三校、排版印制等全过程出版环节严格把控,精心工作,以保证立项教材出版质量。此套立项教材于2015年5月陆续出版发行。

在本套教材的申请立项、策划、组织和编写过程中,我们得到了教育部职成司的信任,把这一重要任务交给重庆大学出版社,也得到了全国餐饮职业教育教学指导委员会的大力帮助和指导,还得到了桑建秘书长、路新国教授、王美萍教授、邓柏庚老师等众多专家的悉心指导,更得到了各参与学校领导和老师们的大力支持,在此一并表示衷心的感谢!

我们相信此套立项教材的出版会对全国中等职业学校中餐烹饪与营养膳食专业的教学和改革产生积极的影响,也诚恳地希望各校师生、专家和读者多提改进意见,以便我们在今后不断修订完善。

重庆大学出版社

2015年5月





本书是根据教育部 2013 年颁布的《中等职业学校烹饪专业课程设置》中选修课程“宴席菜单设计教学基本要求”，并参照有关行业的宴席设计案例及酒店服务规程编写的中等职业教育国家规划立项教材。

烹饪专业人才培养的目标，是为餐饮企业输送高素质、高技能的专业人才。《宴席设计实务》在编写过程中，从实际出发，紧密结合酒店工作实况，结合酒店的服务、经营、管理理念，顺应专业知识的发展需求，力求做到理论知识精简、条理清晰、结构合理、循序渐进。教学中体现以学生为主体的思想和行动导向的教学观，以具有代表性的典型案例为载体，以课程知识、能力目标设计教学项目及其任务，提倡项目教学、案例教学、任务教学、角色扮演、情境教学等方法，将学生的自主学习、合作学习和教师引导教学等教学组织形式有机地结合。

本书计划总授课时约为 30 学时，机动课约为 4 学时。教师在具体讲授时，可根据学生基础和专业培养方向的具体要求等，调整讲授内容及课时数。

本书由山东青岛烹饪职业学校刘德枢主任任主编，刘宇红、于波任副主编，具体分工如下：薄明珍老师负责模块 1，薛志军老师和李竞赛老师负责模块 2，刘德枢主任负责模块 3 和模块 4。刘宇红校长和于波餐饮总监对本书进行了多次修改和文字润色。王建明教授通审了全稿，并提出了宝贵意见。本书在编写过程中，得到了青岛烹饪学校、酒店管理学院有关领导的大力支持，在此向他们的辛勤付出表示衷心的感谢。

本书在编写过程中还借鉴了杂志的论述，同时参考了相关著作，享用了网络图片资源，在此仅向相关作者表示诚挚的感谢。

由于作者水平有限，时间仓促，书中难免有不足之处，诚请广大读者批评指正，以便再版时充实完善。

刘德枢

2015 年 5 月

目录

contents

模块 1 宴席的组织及实施

项目 宴席概述

2

- 任务 1 宴席概述及发展简史3
- 任务 2 宴席分类5
- 任务 3 宴席的发展趋势及要求7

模块 2 宴席菜单设计及实例

项目 1 宴席菜单的作用和分类

12

- 任务 1 宴席菜单的定义13
- 任务 2 宴席菜单的作用14
- 任务 3 宴席菜单的分类16

项目 2 宴席菜单的设计与编排

20

- 任务 1 宴席菜单的设计原则21
- 任务 2 宴席菜单的分类命名与呈现方式25

项目 3 宴席菜品设计

33

- 任务 1 宴席菜品设计的基本要求34
- 任务 2 宴席菜品的分类与构成38

项目 4 宴席菜单设计的注意事项

43

- 任务 1 宴席菜单设计应注意的一般事项44

目录

contents

任务 2	不同类型宴席菜单设计的注意事项	46
任务 3	不同特点宴席菜单设计的注意事项	48

项目 5 宴席菜单及菜品设计实例 52

任务 1	中式宴席菜单实例	53
任务 2	中西式自助餐宴席菜单实例	56
任务 3	宴席菜品设计实例	58

模块 3 宴席酒水设计

项目 1 酒水在宴席中的作用 64

任务 1	正确选择酒水增强宴会饮食的科学性	65
任务 2	正确选择酒水增强宴会气氛	67

项目 2 酒水与宴席、菜品的搭配 70

任务 1	酒水与宴席的搭配原则	71
任务 2	酒水与菜品的搭配原则	73
任务 3	葡萄酒的坏搭档	79

项目 3 酒水与酒水的搭配 82

任务	酒水与酒水搭配的一般方法	83
----	--------------	----

项目 4 酒水的分类 87

任务 1	发酵酒	88
任务 2	蒸馏酒	94



目录

contents

任务 3 软饮类	98
----------------	----

模块 4 宴会服务设计

项目 1 宴会台面设计	104
--------------------------	------------

任务 宴会台面的种类	105
------------------	-----

项目 2 宴会台面命名的方法	109
-----------------------------	------------

任务 1 根据台面形状或餐具数命名	110
-------------------------	-----

任务 2 根据台面造型及其寓意命名	111
-------------------------	-----

项目 3 宴会台面的装饰方法	114
-----------------------------	------------

任务 1 宴会台面的主题设计	115
----------------------	-----

任务 2 中心造型装饰台面设计	117
-----------------------	-----

项目 4 宴会席位安排	121
--------------------------	------------

任务 1 中餐宴会席位安排	122
---------------------	-----

任务 2 中餐宴会台形设计	124
---------------------	-----

项目 5 宴会服务程序	128
--------------------------	------------

任务 1 中餐宴会服务程序	129
---------------------	-----

任务 2 茶话会宴会服务程序	137
----------------------	-----

参考文献	141
-------------------	------------



模块1

宴席的组织及实施

👨🍳【学习内容】

◆项目 宴席概述

👨🍳【学习目标】

◆通过本模块的学习，掌握宴席的基本理论、宴席的种类、宴席的发展趋势。



项目

宴席概述

【项目导学】

- ◇任务1 宴席概述及发展简史
- ◇任务2 宴席分类
- ◇任务3 宴席的发展趋势及要求



【项目要求】

- ◇了解宴席概述及发展简史
- ◇掌握通用宴席种类
- ◇了解特殊宴席种类
- ◇掌握当今社会对宴席的要求
- ◇了解中式宴席的发展趋势



【情景导入】

热闹的历史博物馆中，讲解员正在一座丰盛的等比宴席模型边讲解着宴席的历史……



任务1 宴席概述及发展简史



【知识库】

1) 宴席的概念

宴席，即通常所说的酒席。古人席地而坐，“筵”和“席”都是铺在地上的坐具，铺在地上的称为“筵”，铺在“筵”上供人坐的称为“席”。人们往往就饮食为设筵，且筵上有席，故称之为“筵席”。进餐中大家坐在宴席之上，酒食菜饌置于宴席之间，这种形式，简言之即酒席。发展到后来，宴席就成了专指隆重、正规的宴饮活动。

2) 宴席的发展史

宴席发展史即是一部民族精神史，是传统哲学、民族学、人文学发展历史的一个索引。

中国宴席在商朝奴隶制发展时期诞生。公元前11世纪周武王灭商，中国历史进入西周时期，建立了我国第三个奴隶制王朝，也是奴隶制的鼎盛时期。中国宴席在周代得以发展，宴席已成规模，并开始使用各种青铜器皿（如商代宴饮图）。

公元前770年到公元前475年是我国历史上的春秋时代。宴席的规模较大，形式也相当多。宴席的器具和食具也有了很大的改进，制造出了许多高级烹饪器具。春秋战国时期，宴席已经具有相当高的水平。

公元前221年起，秦汉两代相继历时四百多年，是封建制度逐步巩固、繁荣并颇多建树的时代。此时，中国烹饪中之“色香味形器”五大属性已完全具备，不仅烹饪原料丰富，而且素菜兴起，面点进步，厨房设备更完善。



古代筵席图



商代宴饮图



韩熙载夜宴图

隋唐五代宴席相当发达。宋代是宴席面向社会的重要时期。宋代时期，京都讲究宴席的风尚及其繁荣的餐馆业，导致各地“效学京师”，促进全国烹饪技艺和宴席艺术的发展。南宋的宴席在餐馆经营上也多仿学汴京，不仅宴席堂面陈设仿汴梁，就是唱卖也都仿汴京声调。由此可知，宋代的宴席面向社会餐饮业的形成和发展，是我国宴席史的重要一页，一直延续到今天。

明清时期是宴席的兴盛时期。西方菜点宴席引进，融合中国古典宴席之中，使之达到历史发展的高峰！

辛亥革命后，国门大开，欧美各国的商人纷至沓来。西餐技术及宴席相继传入。沿海城市出现了中国合餐宴席。北京的一些餐馆经营起清宫菜和仿膳席。各地相继出现一些经营高级菜肴宴席的名餐馆。不仅拥有精湛的烹饪技艺，形成各地菜的独特风格。而且，不同地方风味、民族风味互相融合。宴席作为一种艺术得到社会的承认，得到了充分的发展，并受到了国家的高度重视。“继承、发展、开拓、创新”的方针大大促进了中国烹饪技艺和宴席艺术的发展。





任务2 宴席分类

【知识库】

1) 中式宴席

中式宴席是中国传统的聚餐形式，宴席遵循中国的饮食习惯，以饮中国酒、摆中式台面，用中式餐具、吃中式菜肴、遵从中国习俗、行中国传统礼仪为主，其装饰布局及服务等无不体现中国的饮食文化特色。历代著名的宴席有乡饮酒礼、百官宴、大婚宴、千叟宴、定鼎宴等。中国传统宴席目前在宴席经营中占90%以上。

2) 西式宴席

西式宴席是鸦片战争之后的舶来品，是按照西方国家的礼仪习俗举办的宴席。其特点是遵循西方的饮食习惯，采取分食制，以西菜为主，用西式餐具，行西方礼节，遵从西方习俗，讲究酒水与菜肴的搭配，其布局、台面布置和服务都有鲜明的西方特色，突出西方民族传统文化。由于举办宴席的目的、宴请的对象、人数的不同，西式宴席的形式也有所不同，目前采用的形式主要有：正式宴席、冷餐酒会和鸡尾酒会。

3) 中、西式结合宴席

中、西式结合宴席取两种宴席之长，近年颇为流行，是中、西饮食文化交流的产物。如我国举行的大型冷餐宴席，一般用大圆桌设座椅，主宾席排座位，其余各席不固定座位，食品和饮料均是先备好放置桌上，宴席开始后由客人自助进餐。其他还有招待会、茶会、自助餐、鸡尾酒会等不同形式，其特点是：气氛活跃，客人来去自由，时间可长可短；主人周旋于宾客之间，服务员巡回服务；以冷食为主，热菜、点心、水果为辅；充分尊重宾客的自由，不受席规酒礼约束，便于交流思想感情和广泛开展社交活动；食品利用





率高，较之正规宴席节约。

4)各种主题宴席

典型的主题宴席有以下几种：

(1)国宴

国宴是国家元首或政府首脑为国家庆典或为欢迎外国元首、政府首脑而举行的正式宴席。国宴重礼仪，要求严格，安排细致周到。宴席厅布置体现庄重、热烈的气氛。国宴的形式有中式、西式，也有中西式结合宴席。

(2)喜庆婚宴

婚宴是人们在举行婚礼时，为宴请前来祝贺的宾朋和庆祝婚姻美满幸福而举办的喜庆宴席。婚宴主办者对饭店提出的要求较高，要求饭店提供精美的食品及最佳的服务。

(3)生日宴席

生日宴席是人为纪念出生日而举办的宴席。过生日一般以老年人居多，老年人喜人多、热闹。现在为小孩举办生日宴的也日益增加。

(4)纪念宴席

纪念宴席是指为纪念某人、某事或某物而举办的宴席，要求有一种纪念、回顾的气氛。

(5)商务宴席

商务宴席在宴席经营中占有一定比例。国内外商务客人要求饭店为他们提供增进友谊、联络感情的宴请和业务洽谈、协议签约、资料信息交流的工作条件。商务宴席的消费水准以中等偏上居多。

(6)庆典宴席

庆典宴席是指企事业单位为庆贺各种典礼活动而举办的宴席，如开业典礼、庆功宴席、颁奖宴席等。这类宴席的特点主要有：宴席规模大，气氛热烈。





任务3 宴席的发展趋势及要求

【知识库】

随着社会的不断发展，物质财富的不断积累，精神生活质量在逐步提高。在此形势下，宴席也悄然发生着变化。其发展趋势是：

1) 崇尚自然，回归自然

随着时代的发展，中国的传统饮食习惯中的食不厌精，脍不厌细的理念在宴席中有了新的诠释。各种清新、朴实、自然、味美的粗粮系列、豆腐系列、森林蔬菜系列、海洋系列菜品受到人们的喜爱。

2) 注重产品形象和文化特色

新世纪到来，餐饮企业如何应对挑战，如何把现代科学技术渗透到菜品开发中，树立自己的经营特色和品牌，在科技、产品、服务、管理上实现全方位的文化创新，既能在菜品风格上保持传统风味特色，又能在烹调工艺、色香味形、器皿盛装等方面规范化、标准化，充分发挥个性特点和文化积淀的优势，使现代菜品中的文化含量逐步提高，让文化在菜品品牌中发挥更大的作用，将是未来餐饮企业的发展方向。

3) 中西交融，华洋共处

随着现代社会国际交往的扩大，各国各地区之间在菜品制作、餐台设计、环境布局、装潢等方面互相取长补短，不断借鉴与融合，因而菜品制作、餐台设计等方面多元化和国际化，大都市的餐饮市场也正向“国际食都”迈进。未来大都市的餐饮将是传统竞秀，中西交融，华洋共处，中国传统风味并吸纳世界饮食的精华，因此，融合东西方饮食特点的菜品将日益受到人们的喜爱，成为世界餐饮发展的重要特征。

4) 中式宴席将更讲求文化氛围

宴席场所的厅堂布置总体要求是协调、大方、清新、舒适和美的享受。宴席厅摆放花架和盆景，突出雅致、优美的气氛。墙上挂的艺术制品要大小适度，显得壮观气派。宴席环境的布置要与餐桌的气氛互相映衬。还要根据不同季节、客人的喜好设计安排，如亚非客人喜欢暖色，能给人以富丽堂皇、热烈兴奋的感觉。欧美人较喜欢冷色，冷色给人平静、舒适、凉爽之感。