

餐旅机具使用与保养

《餐旅机具使用与保养》编写组 编写

CAN LU JI JU SHI YONG YU BAO YANG



编 审 说 明

《餐旅机具使用与保养》是根据商业部制订的餐旅服务专业教学计划和教学大纲，由商业部商业技工教材委员会组织编写的。经审定，本书可作为商业技工学校、饮食服务技工学校及职业中学餐旅服务专业试用教材，也可作为宾馆饭店服务人员业务技术培训和企业职工自学读物。

本书由西安市服务学校讲师杨新乐编写，经黑龙江商学院商业机械系副教授马喜川同志主审定稿。

本书编写过程中，曾多次听取有关专家、教师的意见，并参阅了有关书籍和资料，在此一并致谢。

商业部教材领导小组

1992年3月

目 录

绪 论	(1)
第一章 餐具、家具、针纺织用品	(9)
第一节 餐具	(9)
第二节 家具	(37)
第三节 针纺织用品	(47)
第二章 清洁器具	(59)
第一节 吸尘器	(59)
第二节 擦窗器	(72)
第三节 打蜡机	(77)
第四节 洗衣机	(82)
第五节 干衣机	(99)
第六节 熨烫器具	(102)
第七节 洗碗机	(110)
第八节 餐具消毒柜	(115)
第三章 制冷器具	(118)
第一节 制冷原理	(118)
第二节 电冰箱	(124)
第三节 冰块机	(140)
第四章 空气调节器具	(147)

第一节	空气调节器	(147)
第二节	电风扇	(165)
第三节	空气除湿机、加湿机	(175)
第五章	照明器具	(179)
第一节	常用的照明光源	(179)
第二节	灯具的分类	(187)
第三节	室内的照明要求和布置	(203)
第四节	灯具的维护	(208)
第六章	视听器具	(211)
第一节	电视接收机	(211)
第二节	盒式磁带录音机	(221)
第三节	录象机	(231)
第四节	对讲机	(235)
第七章	其他服务设备	(237)
第一节	饮料制备器具	(237)
第二节	客房卫生间设备	(248)
第三节	电梯、电话、自动门	(255)
第四节	工作车	(273)
第八章	安全用电与防火知识	(277)
第一节	安全用电	(277)
第二节	防火常识	(285)

绪 论

我国幅员辽阔，历史悠久。光辉灿烂的名胜古迹竞放异彩，迅速崛起的都市犹如颗颗明珠，遍布祖国各地。绚丽多彩的民族文化艺术与迅速发展的现代科学技术吸引着无数国外游客，使我国成为世界旅游胜地之一。随着国际交往的日益增多、国民经济的发展和人民生活水平的不断提高，以商业、服务业为中心的第三产业也在不断发展，各种类型的饭店雨后春笋般地建立起来，餐旅服务设备也不断地更新换代，其功能更加完善，使用更加方便舒适。因此，正确地使用餐旅服务用具及设备也是做好服务工作的一个重要环节。

一、餐旅服务用具及设备的发展

我国是世界上最早出现旅店的国家之一，远在3000多年前的殷商时代就有官办的旅店，当时称为驿站。元朝时，在每一驿站都建有供使臣住宿的“官邸”。在陈设华丽的房间内有优质木材制成的家具，挂着绸缎窗帘和门帘，铺着绸缎等床上用品。清朝末年，随着帝国主义的入侵，在我国一些大中城市兴建了一批较大规模的饭店，如北京的六国饭店、北京饭店，上海的礼查饭店，广州的万国饭店等成为当时名噪一时的饭店。客房有各种针纺织用品、家具，餐厅备有瓷、

银等高档餐具，木制地板上铺着纯毛地毯。除此之外，还有国外进口的钟表及国内工艺美术品。解放前，由于我国长期处于封建、半封建的统治，旅店的发展速度相当缓慢，许多中等城市仍然是一些落后陈旧的小店，店内几乎没有什么设备，只能向客人提供最基本的食宿服务。解放后，旅店业有了较大的发展，尤其是在党的十一届三中全会以来，随着我国四个现代化建设事业的发展，人们的生活水平不断提高，对物质文化的需求也愈来愈高，人们经常外出旅游、度假、开会、探亲、进行商品贸易活动，因此，多种经营形式的饭店应运而生。近几年餐旅业出现了竞争的局面，有力地促进了餐旅服务设备的不断改造、更新和完善。

在一批标准高、规模大、设备先进的饭店内，大厅的地面和墙壁上铺镶着优质花岗岩，布置得富丽堂皇，而又有独特的风格。客房的陈设高雅华贵，在带有套房的客房中，有卧室、客厅、办公室、餐室等，有的还带有厨房、宽大的窗子上使用的是5—6毫米的茶色镜面玻璃，有的房间有三层窗，挂上厚薄不等的二三层窗帘，阻隔了外界的噪音、红外线和紫外线，使室内光线柔和、冬暖夏凉。室内的灯饰美观大方，客人可以根据自己的喜好，调节光线的明暗度。地上铺着纯羊毛手工精织地毯，墙上挂着挂壁，床上用品多为纯毛、绸缎制品。床头柜内装有各种电器控制开关，可供客人方便地操纵各种设备，如开闭窗帘、开关电灯、电视、音响设备、调节室内温度、呼叫服务员、报警等。电冰箱内装有各种饮料。室内的陈设也很讲究，除在花瓶插上各种鲜花外，还摆放一些富有艺术特色的瓷器、玉器、陶器、景泰

蓝、雕刻、座钟等美术工艺品。卫生间设施很齐全，除了浴缸、洗脸池、便器、净身器、干手器、吹风机及磅秤外，有的还另设淋浴池、旋水按摩浴缸和梳妆台等。现代建筑的消防措施很健全，建筑内的每个角落都有火灾探测器，楼内有灭火器、消火栓、自动喷水灭火装置，还设有防火门、安全门、防火电梯、用于客人安全撤离的发光线路图等。有些饭店的高级客房中备有专用电梯，以保国际要人的安全。餐厅的餐具种类繁多，有供各种宴会和酒会使用的陶瓷、玻璃、

紧急出口	运动场地	快餐	出租汽车	加油站	VIP 贵宾	问询处
紧急报警电话	网球场	西餐厅	可供用水	废物箱	电梯	旅行办公室
紧急报警电话	自然保护区	咖啡	休息室	自行车停放处	入口	失物招领
消防设施	交通管理	酒吧	男 性	公共浴室	出口	货币兑换处
火警报警设施	安全保卫	男更衣室	女 性	音乐伴奏门	新到	行李寄存处
医院	求助	女更衣室	允许吸烟	会议室	电话	行李手推车
急救站	无线电广播	主新闻中心	不允许吸烟	购物中心(商店)	纪念品	更衣

图1 公共场所和设施的标志

不锈钢、象牙及银制餐具。餐厅的洗手间内具有良好的换气设施，并设置了自动感应洗手机和干手器等。在一些饭店中还设置了酒吧、咖啡厅、冷饮厅、旋转餐厅及具有各种独特风味的餐厅。购物中心有小卖部、商场、礼品店等，文娛中心有舞厅、滚球房、弹子房等，康乐中心有游泳池、网球场，高尔夫球场、蒸气浴池等。此外，还有健美室、美容室、玻璃观光电梯、花园、小型剧场等娱乐活动场所。图1所示是某些公共场所和设施标志。

在采用电脑进行服务和管理的饭店中，从宾客预订房间、住店到结帐离店，全部采用电脑处理，大大提高了工作效率，减少了工作差错。为避免送错菜肴，可用电脑设备来记录食客所点的菜单及经客人签过的帐单，服务员只须将客人所点的菜肴以固定的编号记入电脑，厨师便会根据电脑的指令做菜。在装有闭路电视的厨房、餐厅中，管理人员可以通过屏幕观察菜点的制作、上菜、服务等情况，并通过微波控制器对各岗位的工作人员进行指挥调度。自动饮料柜有不同颜色的按钮，每一种按钮代表一种饮料，客人可根据自己的需要按动按钮，饮料罐会自动滚出，服务台的电脑马上按不同品种的单价自动记帐一次。传视系统能为客人提供有关新闻、天气、汇兑率、股市动态、文娛体育等资料，客人在房内只要按下传视系统键盘上相应的按键，电视屏幕就会立即显示出来。采用电脑控制的电子门锁非常安全，客人办理住店手续后便拿到卡片钥匙，开门时，把卡片插入卡片锁孔内，用力一拨，锁侧部的小绿灯亮，房门就应手而开，当客人退房离店时，这把钥匙就自动失去作用。最新的开门技术是全息摄象

锁，客人办理住店手续后，服务员就将客人脸部的图象通过全息摄影输入电脑系统，当客人站到自己租用的房门口时，电脑图象与住客脸部轮廓完全吻合，房门锁便会自动打开。为防盗，通过前台的电脑系统还可以观察到每个客房在客人离去时门锁关闭的情况。用电脑也可以控制节能，有些饭店使用特制的开门钥匙，客人进入房后，把钥匙插入空调开关的小孔内，空调才能启动。外出时将钥匙交回柜台，服务员随即向控制台相应房号的小孔一插，便把空调关上。节电钥匙可控制客房内所有的电源（电冰箱除外）。叫醒装置放置在总机，可以事先将须叫醒的客人的房号，叫醒时间输入机内，到时候会自动发出信号，被叫客房的电话铃响，使客人能按时起床。访客可以通过设在休息室或大厅的终端机自己动手寻找所拜访的客人，希望对自己住处保密的客人也可以事先提出要求，服务员便将拒访信号输入机内。电脑还可以收集离店顾客的资料，打进的电话可以及时得到答复。信用卡通信事物也可以用电脑处理。一旦发生火灾，自动喷头便会喷水灭火，消防指挥中心可以通过电脑使走廊及各处的音响一起工作，发光路标闪烁着灯光，指引人们迅速离开火区，同时，一扇扇防火门会自动关闭，以免人们在慌乱中误入火场。

纵观我国餐旅业的设备与用具，一方面向着富丽堂皇、宏伟豪华方向发展，一方面向着幽静、富有民族特色的方向发展，对现有设备不断进行技术改造，更新，有利于实现餐旅企业的现代化，以最低的劳动消耗来接待更多的客人，推动我国餐旅业的发展。

二、餐旅设备的作用

餐旅服务用具及设备不仅是饭店正常服务接待工作的必要物质条件，而且是决定饭店服务质量高低，衡量饭店档次的重要因素。

服务设备的现代化，是提高饭店等级的客观物质标志。许多国家专门规定了有关饭店的分级标准，但最基本的因素只有两个，一是设备，二是服务。若按设备条件、建筑规模及服务项目等进行分类，许多国家将饭店分为五个等级，豪华的为五星级，服务设施和服务质量一般的为一星饭店，介于五星和一星之间的分别为二、三、四星饭店。我国商业部和国家物价局规定将餐旅企业分为四级，一级为高级。旅游系统将饭店划分为五级，即特级、一、二、三、四级，特级为最高级饭店。在分级的标准中，哪一级企业客房面积应有多大，应配备什么设备及用具，用什么材料建成的等都有明确的规定。

作为一家好的饭店，除了有一流的服务外，还要具备先进的设备和设施，创造一个整洁、卫生、舒适、方便的生活环境和旅游条件，才能吸引顾客，提高住房率，不断地提高社会效益和经济效益。

为了达到以上目的，现代饭店设备的投资量很大，除了土地、建筑物的投资外，空调、输电、管道、防火、陈设等设备与用具所占资金约30—40%。所以，企业所选择的设备和用具不仅技术先进，经济合理，而且还要达到以下几方面要求：即方便、适应、安全、节能及环保，也就是说企业所

配备的设备要使用灵活，操作简便，易于维修；设备与用具应该与企业的等级，建筑风格相匹配，所购置的设备能配套使用，并要考虑是否装有防止事故发生的各种装置，安全可靠；企业每日煤、电、气等的消耗是一项较大的开支，应选择节能设备；所使用设备的噪音及空气污染指标必须符合国家环保卫生标准。

三、教学内容和要求

由于餐旅服务设备是衡量饭店服务水平标准之一，所以，一些大饭店很注重设备的更新换代，也有一大批中、小型饭店正在进行改建，逐步更换服务设施。本书以介绍中型饭店餐厅、客房的现代化设备为主，并兼顾大、小型企业的设备和用具。其主要内容有空调、制冷、清洁、照明、视听等电器设备，客房中有家具、针纺织用品、卫生间等设施，餐厅和酒吧有各种器皿和小型食物制作设备，此外，还有一些公共设施和消防设备。

企业所有的设备和用具都必须通过工作人员的正确操作和使用才能处于良好的技术状态，保证企业正常经营。因此要求通过对这本教材的学习，了解各种电器设备的主要结构、原理，掌握其正确使用和保养方法；熟悉餐厅、客房的各种家具、器皿、针纺织用品的类型及保管方法；懂得安全用电与防火知识。使自己成为一个有文化、懂理论、能操作的合格的服务员。

复习思考题

1. 简述餐旅服务用具与设备的发展史。
2. 了解一家餐旅企业设备和用具的配备情况，它们的主要用途和特点是什么？
3. 餐旅企业在选择设备和用具时主要考虑哪几方面因素？

第一章 餐具、家具、针纺织用品

第一节 餐 具

餐具是人们进餐时必不可少的一种用具。餐馆在为客人提供丰富的菜肴的同时，也要相应地配备不同的餐具。由于民族风俗、生活习惯的不同，菜肴和饮料的种类、色彩、形状、价值等对餐具都有一定的要求。因此，服务人员应该了解餐具的品种、规格和用途，不断提高服务质量。

餐具的分类方法很多，一般分为饮具和食具两大类。饮具还可分为茶具、咖啡具、酒具三种类型；食具又可分为器皿和食用具。根据就餐方式的不同，食用具可分为中餐食用具和西餐食用具，中餐食用具主要是筷子，西餐食用具是刀、叉、匙等。器皿也称盛具，有碗、盘、碟、杯、盅、壶、盆等，主要用来盛放各种食物、饮料、水果、调味品等。根据餐具的制作材料不同还可分为陶器、瓷器、玻璃、漆器、银器、象牙、搪瓷、不锈钢、铝、竹、塑料餐具等。高级质地的餐具有银器、象牙等，普通餐具主要是玻璃、不锈钢与瓷器制品。

一、陶、瓷器

大约在3000多年前的商周时代，我国就发明了原始瓷

器，即陶器。传统的陶器既美观，又坚实耐用。到了唐代，厚葬之风盛行，由于昌南镇（景德镇的旧称）的高岭土质好，烧制出的青白瓷，素有假美玉之称，并且大量出口，促进了陶瓷业的迅速发展，著名的唐三彩成为收藏家的珍品。有些翻译将唐三彩译成英文为“Tri-Colors in Tang Dynasty”，若要望文生义，往往会造成一些误解，以为唐三彩只有三种颜色组成，殊不知它是以黄、绿、白、蓝、赭为基调交叉使用而变化出异常丰富的色彩。实际上，唐三彩是一种多彩釉陶器。

瓷器是由陶器发展而来的。因为两者在性能和制造工艺上有相似之处，所以习惯上人们把它称为陶瓷，英语为“Pottery and Porcelain”或简称“Pottery”。但陶和瓷在原料、烧制温度、釉质、致密度、透明度、白度、吸水率和叩音声响等方面都有区别。

陶器的主要成分是粘土，烧制温度在 800°C 以上，其表面一般上粗釉或不施釉，无透光性，断面粗糙无光，吸水率大、敲击声沉浊。陶器餐具有茶壶、茶杯、砂锅、火锅、汽锅等。

瓷器是用天然的硅酸盐矿物原料中的粘土、长石、石英石等加工处理成型。瓷器所使用的粘土，是世界上通称的高岭土，它是以我国景德镇的优质粘土命名的。瓷器的烧制温度在 $1000-1400^{\circ}\text{C}$ ，吸水率低，瓷坯呈半透明状，敲击声清脆。

陶、瓷器的主要原料是粘土、长石、石英石和釉。粘土具有可塑性和化学稳定性，是用得最多的一种原料。长石可以降低烧制温度，使瓷质致密，提高透明度。石英在整体中

起骨骼作用，可以增强耐酸和耐磨性能，也可以提高强度和透明度。釉是一种复合材料，是在瓷坯的表面上附着的一种玻璃质层，它的厚度一般只有0.2—0.3毫米，使瓷器的表面光洁美观，不易脏污、表面强度高，吸水率低，便于清洁。

在器皿的发展史中，曾由陶、铜、金、银、瓷、漆、玉直到现在的搪瓷、玻璃、不锈钢及塑料制品，以瓷器使用得时间最长、最普及。虽然瓷器的抗冲击性能差、容易破损，但是具有传热慢、吸水率低、经久耐用、易于洗涤及彩绘装饰丰富多彩等优点。因此，被广泛地使用在饮食行业中。

（一）陶、瓷器的分类

陶、瓷器的种类繁多，目前瓷器生产厂家除保留一些传统式样之外，很注重发展新品种，不断地更新换代，因此，瓷器的分类方法也很多。

按用途分，大致可分为工业用瓷、建筑卫生用瓷、日用瓷和特种用瓷。日用瓷还可分为餐具、容器、雕塑陈设及其他四大类。餐具中有碗、盘、碟、壶、杯、盅、匙等，容器中有坛、罐、缸、钵、孟等。建筑卫生用瓷有浴缸、洗脸池等。服务人员接触的主要是建筑卫生用瓷和日用瓷。

按原料和生产工艺分类，有细瓷、普通瓷和粗瓷。细瓷原料的纯度高，工艺复杂，透明度高，质地致密，吸水率小于0.5%。细瓷一般用来制作高雅华丽而又丰富多彩的工艺品或高、中档餐具。普通瓷选用原料的纯度较细瓷差些，它的质地较密，吸水率小于1%，大部分采用釉上彩装饰，饭店中所使用的器皿大多属于这类瓷。粗瓷是用普通粘土烧制而成，它的瓷质较粗，呈青灰色，透明度差，大多只有简单的

装饰，如五六十年代所用的粗瓷碗就属于这类瓷。

按装饰彩绘来分，可分为颜色釉、釉下彩、釉上彩、釉中彩、堆、雕、刻、镂、塑等。堆、雕、刻、镂、塑一般是陈设工艺品的装饰加工方法。颜色釉是在制作白色釉料时加入一定量的金属氧化物和彩料作为着色剂涂在瓷坯上，经烧制后，外表为单一纯色，如器皿中常见的豆青碗，就是在釉中添加了铁氧化剂。以铜、铬、锡、锌等化合物作着色剂，可以制成红色釉，加铬显绿色，加钴显蓝色，加铀、钽、铅、铋、钒锡等形成不同的黄色。此外，还有用特殊工艺制作的结晶釉、纹片釉等工艺陈列品，都属颜色釉的装饰方法。釉下彩是将瓷坯的外表先画花纹，然后涂釉烧制而成。用手摸其表面光滑平滑。我国著名的“青花”餐具就是将氧化钴直接画在无釉坯上，然后再涂上一层无色釉在窑中烧制而成。它的明洁淡雅增加了进餐者的卫生、安静、雅致感。把“青花玲珑”餐具放在光亮处，能看见半透明有规则的亮点，亮点就是玲珑眼，由一种特殊的釉料制成。制作这种餐具时，先在坯体上镂出一定形状的通洞，然后填满玲珑釉料，再配以清淡的青花，放入窑内烧制。由于它的瓷质致密，透明度高及独特的艺术效果，成为世界名贵的瓷器餐具。釉上彩是在已施过釉经烧成的白胎瓷上进行彩绘，彩绘的方法有手工绘制、刷花、贴花、描金加彩等，然后经900℃以下温度烧烤。这种瓷用手轻摸图案稍涩，有立体感。普通餐具多为釉上彩装饰。粉彩在绘制的过程中须经过勾勒及填色两个工艺过程，它的线条纤秀，画面工整凸起，绚丽多彩，也是一种釉上彩装饰。采用这种装饰的主要有“喜”、“寿”等高档餐具，

它的富贵气可增加进餐者的自豪感。在青花制品上再加绘釉上彩的装饰称青花斗彩。描金是用金水在瓷制品的釉面上描绘边线、图样等，使餐具显得更加华贵。釉中彩是在釉坯或制品釉面上进行彩绘，以釉烧时同一温度或接近温度下烧成，颜料沉入并熔合在釉中的装饰方法。它的图案层次分明，多为陈列摆设装饰。综合装饰是在同一件制品上综合应用多种装饰的方法。有条件专门定制瓷器的餐旅企业，大多数要求在瓷器上烧制店记或店徽，提高企业的知名度。

瓷器餐具的装饰一般较简单，多为单一色或加金线，给人一种典雅素静、轻巧秀美之感。如果盛装菜肴的餐具过于花梢，会造成一种喧宾夺主的气氛。在五彩缤纷的彩釉图案里，都含有一定量的重金属，当盛放酸性食物时，彩釉中的有害物质就被溶解释放出来。因此，大部分餐具在盛放食物的一面没有彩釉，以免影响人体健康。

在宴会酒席上配备大小合适、形状相配、花色一致、品种齐全、质地华贵的餐具，会使来宾心情愉快，酒席显得热烈、隆重。在高级宴会上一般要配备讲究的上等餐具，如青花餐具、描金餐具、青花玲珑餐具等；在结婚和祝寿的席面上，以“喜”“寿”为主体的餐具很受欢迎。

（二）陶瓷餐具的类型及规格

1. 盘、碟。

盘碟的品种较多，按盘口直径划分，5寸以上者为盘，4寸以下者为碟，尺寸单位有公制、市制和英制之分。近年来的国内产品多用公制单位，口径大于360毫米的为特型盘；228—350毫米的为大型盘；128—227毫米的为中型盘；小于128毫