



中等职业教育课程改革创新教材  
中等职业教育旅游服务类专业规划教材

# 中餐厅摆台技能实训

第2版

童霞 主编



机械工业出版社  
CHINA MACHINE PRESS

配视频光盘

中等职业教育课程改革创新教材  
中等职业教育旅游服务类专业规划教材

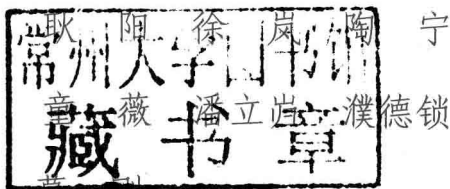
# 中餐厅摆台技能实训

第2版

主 编 童 霞

副主编 童嘉华

参 编 陈 香 赵 娟 俞晓敏



主 审 葛 刚



机械工业出版社

本书是在第1版的基础上,根据当前中等职业技术学校酒店服务与管理专业学生的培养目标和中餐厅的实际工作需要修订而成。全书共分6个项目,内容包括:轻托训练、餐巾折花训练、铺台布训练、斟酒训练、中餐摆台训练和餐厅布置训练。书后配有附录,内容为中餐摆台考核训练。本书注重技能操作,力求浓缩精练,突出针对性、典型性、实用性。

本书可作为中等职业技术学校酒店服务与管理专业教材,也可供学生用作学完餐厅基本技能之后提高阶段学习的参考用书,还可作为餐厅中级工技能考核前的综合练习和酒店从业人员的操作技能指导用书。

### 图书在版编目(CIP)数据

中餐厅摆台技能实训/童霞主编. —2版. —北京:机械工业出版社,2012.7  
中等职业教育课程改革创新教材. 中等职业教育旅游服务类专业规划教材  
ISBN 978-7-111-39021-3

I. ①中… II. ①童… III. ①餐馆—室内布置—中等专业学校—教材  
IV. ①TS972.32

中国版本图书馆CIP数据核字(2012)第145553号

机械工业出版社(北京市百万庄大街22号 邮政编码100037)

策划编辑:宋华 责任编辑:陈曦

责任校对:张力 封面设计:陈沛

责任印制:张楠

北京诚信伟业印刷有限公司印刷

2012年8月第2版第1次印刷

184mm×260mm·8.25印张·201千字

0001—3000册

标准书号:ISBN 978-7-111-39021-3

ISBN 978-7-89433-577-7(光盘)

定价:23.00元(含1CD)

凡购本书,如有缺页、倒页、脱页,由本社发行部调换

电话服务

网络服务

社服务中心:(010)88361066

门户网:<http://www.cmpbook.com>

销售一部:(010)68326294

教材网:<http://www.cmpedu.com>

销售二部:(010)88379649

读者购书热线:(010)88379203

封面无防伪标均为盗版

## 第2版前言

本教材第1版经过旅游学校和行业使用后,获得广泛好评,评价认为是一本适合酒店服务与管理专业学生提升餐厅基本技能的用书。

本着“以就业为导向,以技能为本位,以学生为中心”的教学指导思想,本教材与相应的职业资格标准衔接,注重实践教学,强化技能教学,满足岗位应知、应会需要。目前,餐饮业从业人员的动手能力和创新能力在服务工作中显得尤为重要,经过广泛调研,我们保留了原书的框架体系和主要特色,力求体现当前旅游职业教学改革的精神,对一些内容进行了必要的修改。

修改后本教材具有以下特点:

(1)继续以项目课程为主体,科学系统地阐述了中餐厅摆台的基本操作技能和艺术设计能力;

(2)删除和调整了部分不合时宜的内容,理论知识以够用为准则,模块知识和技能训练更加贴近行业发展的需求;

(3)增强了实用性,更加符合国家新颁发的酒店业从业相关标准;

(4)体现了“新知识、新技术、新工艺和新材料”的特色,反应了餐饮业的新观点和新经验。

本书由童霞(扬州旅游商贸学校)任主编,童嘉华(扬州旅游商贸学校)任副主编,葛刚(南通市旅游职业高级中学)任主审。具体编写分工如下:童薇(扬州商务高等学校)编写项目一,童霞编写项目二,潘立岗(扬州旅游商贸学校)编写项目三,徐岚(扬州生活科技学校)、陶宁(江苏省高邮中等专业学校)编写项目四,濮德锁(扬州旅游商贸学校)、陈香(宝应商贸学校)编写项目五,耿阳(扬州旅游商贸学校)、俞晓敏(扬州旅游商贸学校)、赵娟(南通市旅游职业高级中学)编写项目六。

为了方便教学,凡选用本书作为教材的教师,均可登录机械工业出版社教材服务网(<http://www.cmpedu.com>)免费下载助教课件。

由于编者水平有限,本书难免有不妥或疏忽之处,恳请同行专家和读者批评指正。

编者

# 第1版前言

随着我国改革开放的日益深化和不断扩大,旅游业以不断增长的势头迅速发展。目前,旅游企业需要大量的既能掌握相关理论知识又能熟练进行实践操作的人才。因此,培养学生的动手能力和创新能力,开展实践性教学意义重大。在实践教学中,应以培养学生的学习兴趣为动力,以积极参与为前提,以深入讨论为手段,通过具体的实践活动,提高学生实际操作和解决问题的能力。使学生真正意识到,在社会主义市场的大潮中,作为一名旅游专业毕业生,只有能熟练进行实践操作、迅速进入角色,才能胜任工作、赢得社会的承认。

本书积极响应教育部“以能力为本位,以职业实践为主线,以项目课程为主体的模块化专业课程”的号召,在编写过程中力求体现当前旅游职业教学改革的精神,“以学生为中心,以技能为本位”,积极探索符合旅游专业培养目标要求的模块化组合课程。本书适用于饭店服务与管理专业学生在学习完餐厅基本技能之后提高阶段的学习,同时也适用于餐厅中级工技能考核前的综合练习。在掌握相关专业基础知识的同时,提高学生餐厅的操作技能和艺术设计能力,培养能胜任高星级饭店所需的中等专业技能型、实用型人才。

本书在编写过程中力求体现以下特色:

- 1) 以项目课程为主体,科学系统地阐述了中餐摆台的基本操作技能和艺术设计能力,同时兼顾各模块的系统性。
- 2) 以提高学生能力为本位。
- 3) 加强实践能力的培养,提倡“做中学、学中做”。

本书由江苏省扬州旅游商贸学校童霞任主编,童嘉华任副主编。具体分工如下:童薇编写技能训练模块一,童霞编写技能训练模块二和附录,潘立岷编写技能训练模块三,徐岚编写技能训练模块四和技能训练模块五中的技能训练活动四,濮德锁编写技能训练模块五中的技能训练活动一和活动二、技能训练模块六中的技能训练活动二,耿阳编写技能训练模块五中的技能训练活动三和技能训练模块六中的技能训练活动一,俞晓敏编写技能训练模块六中的技能训练活动三。

在本书的编写过程中,笔者参阅了国内外同行的有关著作和研究成果,得到了有关部门、学校领导、专家和教师的大力支持和帮助,在此表示衷心的感谢。

由于编者水平有限,本书难免有不妥或疏忽之处,诚请同行专家和读者批评指正。

编者


# 目 录

第2版前言

第1版前言

项目一 轻托训练 .....	1
任务 轻托的操作程序 .....	2
项目二 餐巾折花训练 .....	11
任务一 餐巾折花基本技法训练 .....	12
任务二 中餐宴会餐巾花摆设训练 .....	22
任务三 中餐宴会餐巾花选择和摆设训练 .....	30
项目三 铺台布训练 .....	35
任务 台布铺设的方法 .....	36
项目四 斟酒训练 .....	41
任务一 徒手斟酒训练 .....	42
任务二 托盘斟酒训练 .....	49
项目五 中餐摆台训练 .....	53
任务一 中餐零点摆台训练 .....	54
任务二 中餐团队包餐摆台训练 .....	65
任务三 中餐一般宴会摆台训练 .....	70
任务四 中餐宴会主题摆台训练 .....	82
项目六 餐厅布置训练 .....	91
任务一 场景的布置训练 .....	92
任务二 宴会桌次席位安排训练 .....	99
任务三 插花训练 .....	105
附录 A 中餐摆台考核训练 .....	115
任务 中餐摆台考核练习 .....	116
参考文献 .....	126

# 项目一 轻托训练



托盘是餐厅运送各种物品的基本工具。托盘服务是餐厅服务的基本技能之一，正确使用托盘是每一位服务员在工作中必须掌握的一门服务技术。在中餐服务中，为了提高服务质量和效率，托送物品等服务活动都要使用托盘，所以，要求餐厅服务员一定要做到“物不离盘”。使用托盘时要求讲究卫生、起运方便、稳重安全。正确地掌握和使用托盘，不仅体现出餐厅服务的规范化，也显示出服务人员的文明操作。在中餐服务中，摆台、斟酒、菜肴服务、撤盘、上小毛巾、上茶等都离不开托盘，所以中餐服务员对托盘的掌控能力显得尤为重要。

# 任务 轻托的操作程序

## 学习目标

通过技能训练,使学生掌握轻托操作,能熟练地进行轻托行走并能灵活自如地运用轻托技能为客人服务。

## 学习准备

- (1) 全班分为 5 个训练小组,每组由一名学生负责。
- (2) 以组为单位完成学习心得。
- (3) 训练时间安排: 4 学时。

## 情景设置

××饭店餐饮部来了一批旅游学校的实习生。她们是一群活泼的小女生,善于和客人沟通交流,形象也很青春靓丽,给饭店带来了新的气象。

小王是实习生中表现不错的一个。她热情、善于与人沟通,规范服务也不错。

这一天正值晚餐的进餐高峰时间,餐厅内座无虚席,服务员、传菜员都在紧张地工作着。在某个包间中,实习服务员小王正在为一桌的客人托盘斟酒,客人选择的酒水品种很丰富,有白酒、葡萄酒和各式饮料。小王正在为一位客人进行斟倒,突然邻近的客人凑过来和这个客人交流,小王一走神,左手的托盘一歪,托盘内的酒瓶倾倒下来,好在小王眼疾手快,扶住了酒瓶。在工作台上整理好托盘后,小王继续为客人斟倒酒水。这时,一位客人指着刚才小王斟酒时倒瓶位置的客人衣服上的斑迹说:“这好像是刚才服务员洒上去的。”小王一看,果然是刚刚不小心撒上去的酒水渍。小王忙向客人道歉,又取来湿毛巾为客人擦拭,酒水渍擦掉了,小王又再次向客人表示歉意,客人很大度地向小王表示没关系,宴会服务正常进行下去。

事后,小王自己分析,托盘斟酒时自己轻托的动作要领是正确的,但是托盘内由于酒水较重,有点力不从心,因而自己的注意力在托托盘的左手臂上,担心翻盘,这时客人的一点小举动就影响了自己对托盘的控制,造成了翻盘。她自己反省,这和自己在学校上托盘训练课时和老师讨价还价,托盘内重量能减则减,托盘训练时间经常和老师打折扣有很大关系。长此以往,托盘技巧虽然能掌握,但托盘内重量超过自己承受能力时,控制托盘能力就大打折扣了。

分析了原因后,包括小王在内的所有实习生都恍然大悟。这些失误的发生和自己的吃苦能力有关系。她们纷纷表示,经过实习发现了自己的缺陷,她们要在接下来的学习和工作中按照要求对自己进行技能训练。

**分析:** 现在,学校的学生大多都是独生子女,在家是小公主、小王子,十几岁的孩子都不会做家务事。在学校进行专业技能训练的时候,往往会畏苦畏难,老师也不敢严格要求,担心出现什么意外。这种情况造成了现在学校的学生的技能水平普遍下降。在为客人近距离服务时经常会发生由于客人的行动影响服务的情况,餐厅服务员要想避免此类情况发生,需要练就手上托盘的过硬技术。



## 理论知识

托盘方式根据盘内物品的质量分为轻托和重托。

轻托时盘内运送的物品质量较轻，一般在 5kg 以下。轻托又称胸前托，通常使用大、中、小圆托盘或小方托盘，是专门用来为宾客斟酒、派小吃、传菜或托送较轻物品的工具。

### 知识链接

#### 1. 托盘的分类

- (1) 按制作托盘的材料分为木制托盘、金属托盘和胶木托盘。
- (2) 按托盘的大小分为大托盘、中托盘和小托盘。
- (3) 按托盘的形状分为圆形托盘、正方形托盘和长方形托盘。

#### 2. 托盘的选择

- (1) 大、中型圆托盘和中、小型方托盘通常用于斟酒、送菜、展示饮品等。
- (2) 大、中型方托盘通常用于装送菜点、盘碟等较重物品。
- (3) 小型圆托盘通常用于递送账单、信件等。

#### 1. 理盘

托盘每次使用前，要将其洗擦、消毒，如图 1-1 所示。

#### 2. 装盘

轻托时要根据物品的形状、体积、质量以及物品使用的先后次序进行合理的装盘。

装盘三原则：内重外轻；内高外低；先上桌的在上在外、后上桌的在下在内，如图 1-2 所示。



#### 小技巧

使用金属托盘时可在盘内垫上经过消毒的茶巾或专用盘布。

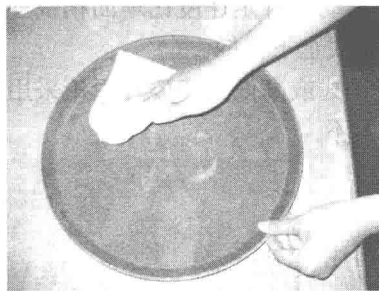


图 1-1

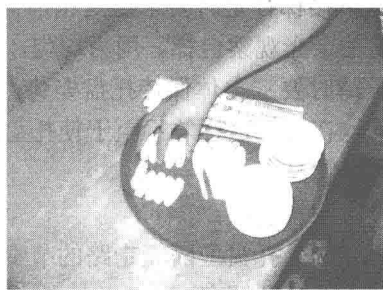


图 1-2

盘内的物品要排放整齐，可摆成弧形或横竖成行。

#### 3. 起托

左脚向前迈出一小步，略弯腰，半蹲屈肘，将左手臂自然弯成  $90^\circ$ ，左手与工作台面平齐，掌心向上，五指分开，用右手将托盘平稳地拉至左手中，以大拇指指端到手掌的掌根部位和其余四指托住盘底，手掌自然形成凹形，掌心不与盘底接触，用右手扶住托盘边，协助左手将托盘托起，直起身体。待托盘平稳后，松开右手，如图 1-3 所示。

#### 4. 托盘

左手臂自然弯成  $90^\circ$ ，掌心向上，五指分开，以大拇指指端到手掌的掌根部位和其余四指托住盘底，手掌自然形成凹形，掌心不与盘底接触，平托于胸前。手指随时根据盘上各侧面的轻重变化而进行相应的调整，以使托盘平稳，如图 1-4 所示。

#### 5. 轻托行走

轻托行走时要头正肩平，上身挺直，两眼注视前方，步履轻快，托盘随着走路的节奏自然摆动，切忌僵硬死板，否则托盘中的汤汁、酒水容易外溢，如图 1-5 所示。



图 1-3



图 1-4



图 1-5

#### 托盘行走的 5 种步伐

- 小知识**
- (1) 常步：按照正常的步速和步距迈步行走，要求步速均匀，步距适中。
  - (2) 快步：运送热菜时，步速快一些，步距大一些，但不能奔跑。
  - (3) 碎步：运送汤类菜肴时，步速较快，步距较小。
  - (4) 垫步：运送菜肴在狭窄的过道、突然遇到障碍或靠近席边时需要减速，行走时前脚前进一步，后脚跟进一步。
  - (5) 巧步：运送物品遇到意外时需灵活处理步子。

轻托上下楼梯行走时要求上身稍前倾，双臂自然摆动。行走速度比地面稍快些，眼睛平视，用眼睛的余光观察台阶。用力均匀，身体不要跳跃式上下楼梯。

托盘下蹲时要求上体保持托盘姿势，下体采用交叉式或高低式蹲姿。无论采用哪种下蹲方式，左脚均在前，这样才不至于使托盘挡住视线，看不到掉在地上的物品。

轻托行走注意事项：

(1) 行走时，托盘应随着走路的节奏自然摆动，但注意不能让其上下摆动幅度过大。

(2) 用轻托的方式给宾客斟酒、上菜、撤换餐具等服务时，左手应向后自然延伸，打开在椅子外侧，不可将托盘越过宾客的头顶。打开时要随时保持托盘的平衡，勿使托盘翻掉而将酒水泼洒在宾客的身上，以免发生意外，如图 1-6 所示。



图 1-6

(3) 随着托盘中物品的质量不断变化，左手手指应不断地在盘底移动，以掌握好托盘的重心而保持托盘平衡。

**小提示**

不可以拇指向上按住托盘边托盘, 这样不美观, 也不礼貌。

**小技巧**

要想保持托盘的平衡, 不管托盘在胸前还是打开在椅子外侧时, 都应使左小臂、掌根、五指指端保持同一水平线平行于地面。

**知识链接**

托盘向后转身时, 应用身体护住托盘, 从右转至后方。

持空托盘行走的姿势应保持端庄自如, 可以保持托物时的基本姿势, 也可将托盘握于手中, 夹在手臂与身体一侧, 但绝不允许拎着托盘行走。

**6. 卸盘**

左脚向前迈出一小步, 右手扶住盘边, 略弯腰, 半蹲屈肘, 将左手臂自然弯成  $90^\circ$ , 左手与工作台面平齐, 将托盘一端搁在台面上, 用左手掌根将托盘平稳地推至台面上, 松开双手, 直起身体, 如图 1-7 所示。

不要在没有放好托盘之前就急于取出上面的东西, 那样容易造成托盘打翻、物品落地的后果。



图 1-7

**知识链接**

盘内运送的物品质量在 5kg 以上时使用重托方式。目前国内饭店一般不使用重托方式为客人服务。

重托程序如下。

(1) 理盘: 每次使用托盘前, 应将其洗擦、消毒。

(2) 装盘: 重托的特点是重, 因此, 要求物品质量分布均匀, 托盘内的物品要摆稳, 物品之间留有一定间隔。

(3) 托盘: 用双手将托盘一边移至边台外, 右手扶住托盘的边, 左手伸开五指, 用全掌托住盘底。在掌握好平衡后, 用右手协助将托盘托起至胸前, 向上转动手腕, 将托盘稳托于肩上。盘底不触肩, 盘前不近嘴, 盘后不靠发。右手自然下垂摆动或扶住托盘的前内角。

(4) 重托行走: 在使用重托运送菜点和餐后收拾餐具时, 姿态要正确, 对盘中堆物大小、轻重重要调度适当, 分档安放, 较高的和质量重的物品靠里摆放。具体要求如下。

1) 平: 托送时掌握好平衡, 平稳轻松。行走时保持盘内平、肩平、动作协调。

2) 稳: 装盘要合理稳妥, 不要在盘内装力所不能及的物品。托盘时不晃动, 行走时不摇摆, 转动灵活不碰撞, 使人看了有稳重、踏实的感觉。

3) 松: 在手托重物的情况下, 动作表现要轻松自如, 上身保持正直, 行走自如。

## 技能训练

### 1. 流程

轻托托盘操作练习→轻托平地行走练习→轻托上下楼梯练习→轻托障碍行走练习→轻托桌边打开托盘练习。

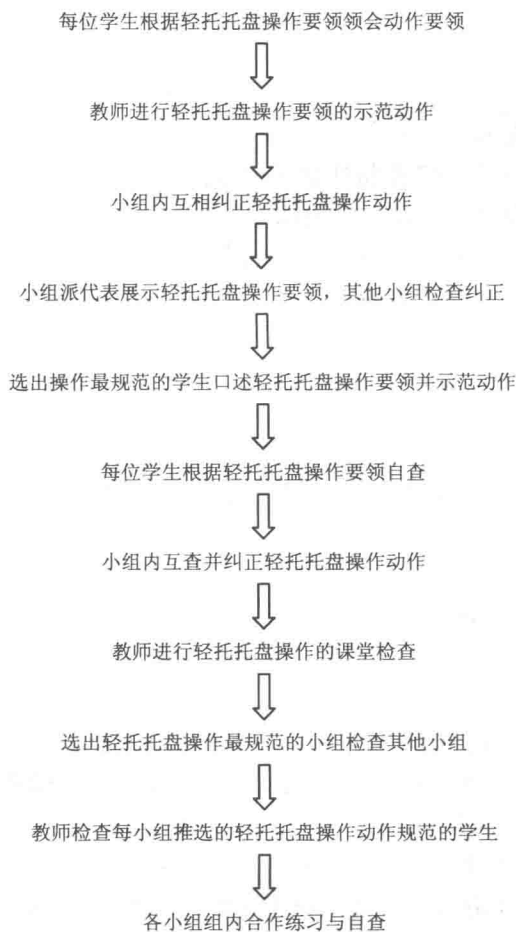
### 2. 具体训练步骤指导

#### (1) 轻托托盘操作练习。

**要求：**按轻托操作程序进行理盘→装盘→起托→托盘→托盘站立。检查托盘操作动作的准确性。

**注意：**轻托时手掌的形状呈凹形；左手臂自然放松；手掌、手指不要僵硬。

**步骤：**

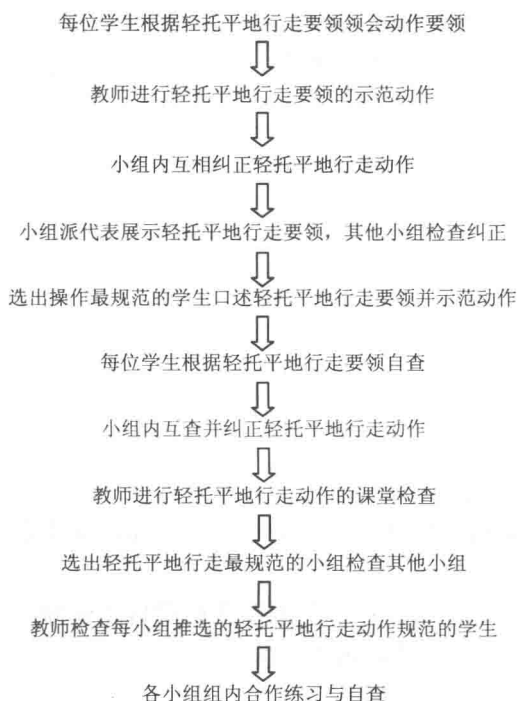


#### (2) 轻托平地行走练习。

**要求：**按轻托操作程序进行理盘→装盘→起托→托盘→托盘站立→轻托平地行走。检查轻托托盘操作手势是否正确，轻托行走走姿是否正确、优美。

**注意：**托盘随着走路的节奏自然摆动；走姿步伐适中，姿态优雅。

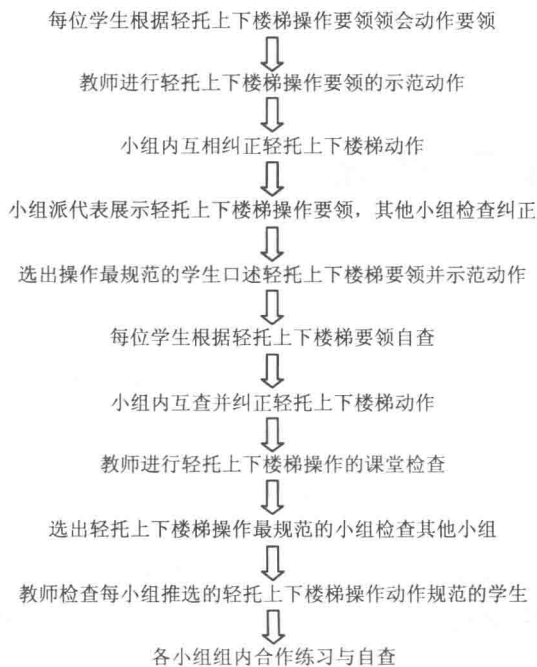
## 步骤:



## (3) 轻托上下楼梯练习。

**要求:** 按轻托操作程序进行理盘→装盘→起托→托盘→托盘站立→轻托平地行走→轻托上下楼梯。检查轻托托盘操作手势是否正确, 上下楼梯走姿是否正确、轻松。

## 步骤:



#### (4) 轻托障碍行走练习。

**要求：**按轻托操作程序进行理盘→装盘→起托→托盘→托盘站立→障碍行走。检查轻托托盘操作手势是否正确，走姿是否灵活、平稳，障碍行走是否灵活、平稳。

**步骤：**

每组学生根据设置的不同障碍进行轻托障碍行走练习



小组内互相纠正动作



教师进行课堂的现场检查和指导



各小组观摩其他小组并互查

#### (5) 轻托桌边打开托盘练习。

**要求：**按轻托操作程序进行理盘→装盘→起托→托盘→托盘站立→轻托行走后将托盘内的物品放至指定的客位。检查轻托托盘操作手势是否正确，身体姿态是否正确、优美，托盘是否平稳。

**注意：**要随时调整托盘的平衡，托盘的左手应向后自然延伸；左手手指应不断移动，以掌握好托盘的平衡，身体的重心按取物放在左脚、放物放在右脚的原则进行控制。

**步骤：**

每组学生根据设置的不同情况进行轻托摆放练习



小组内互相纠正动作



教师进行课堂的现场检查和指导



各小组观摩其他小组并互查

## 技能训练注意事项

(1) 以小组为单位进行训练，进行小组交流比赛，技能动作最规范的小组负责检查其他小组的技能操作。

(2) 训练时注意安全原则。

(3) 训练中要注意合作，在合作训练中培养学生的团队合作精神。

(4) 为了提高学生对托盘内物品质量的掌控能力，在长期的技能训练中，教师应分阶段对盘内物品的质量按照从轻到重、逐渐加大的原则进行托盘物品的质量控制练习。

(5) 不能把物品摆放出托盘以外。盘内物品摆放不能过高。

(6) 轻托练习中托盘摆放在指定工作位置，切不可随意摆放，更不能摆放在客人桌上。

(7) 轻托行走时要掌控好托盘的重心和平衡后再行走，不要右手扶住托盘同时进行轻托行走。

# 学习评价

轻托能力评价评分表，见表 1-1。

表 1-1 轻托能力评价评分表

考评人		被考评人	
考评地点			
考评内容	轻托能力		
	内 容	分值/分	实际得分/分
考评标准	轻托托盘操作练习：托盘操作手势正确	10	
	轻托平地行走练习：托盘操作手势正确，走姿正确、优美	20	
	轻托上下楼梯行走练习：托盘操作手势正确，走姿正确、轻松	20	
	轻托障碍行走练习：托盘操作手势正确，走姿灵活、平稳	20	
	轻托桌边打开托盘练习：托盘操作手势正确，身体姿态正确、优美，托盘打开悬位在椅子外侧，托盘平稳	30	
	合 计	100	

注：考核满分为 100 分，60~69 分为及格；70~79 分为中等；80~89 分为良好；90 分及以上为优秀。





# 项目二 餐巾折花训练



餐巾俗称口布，是一种正方布巾，是客人在餐厅用餐时放在衣襟上或膝上，以免菜汁、酒水弄脏衣服所用的方布巾，起到保洁作用。它的边长一般是45~65cm。

服务员要能根据中餐的特点和对象的不同，分别叠成不同式样的餐巾花，使餐台显得美观大方。要使折出的餐巾花和宴会台面融为一体，经常要考虑的因素有餐巾和台布的颜色、餐具的质地、餐具的形状、餐具的色泽等。运用餐巾花的不同形状及摆设，可以标识出宾主的席位，以便于入座。这些五彩缤纷、精美绝伦的餐巾花，如同无言的诗，更似立体的画，摆在餐台上，不仅提高了宴席的档次、美化了席面，还能烘托出宴席的喜庆气氛，表达出对客人的尊重和接待规格的隆重和高贵。

折叠餐巾，要视具体情况灵活掌握，力求简便、快捷、整齐、美观大方。这就需要餐厅服务员具有高超的餐巾折叠技巧，同时具有餐巾花选择和摆设的能力，以确保折叠的餐巾花美观大方，具有观赏性。