



BI NGUAN HUOTIAN WU JINHU XIAOHE ZONGHUI

辽宁省人民政府交际处 编



宾馆酒店

服务技术

考核总汇

辽宁科学技术出版社

编者的话

随着改革开放的不断深入与发展,对接待服务工作的要求也越来越高。为了适应我省交际接待系统日益壮大的职工队伍的业务培训、考核需要,提高接待服务质量,我们组织有关人员编写了这套考核总汇。

这套考核总汇共分两册,即《宾馆酒店餐饮技术考核总汇》和《宾馆酒店服务技术考核总汇》,它包括中餐烹调、中餐面点、西餐烹调、西式点心、客房服务、餐厅服务、美容美发、洗衣、烫衣、洗烫营业员等工种的基础理论与实际操作等内容。在编写过程中,注意从接待服务工作的实际出发,注重了选题的代表性和突出了本书的实用性。它既可以作为本系统职工日常培训、晋级考核的理论依据,也可以作为社会各宾馆酒店职工钻研业务、提高技术的学习材料。

参加本书编写人员,是辽宁省交际系统各个工种中有实际经验,有影响的技师、高级技师。在成稿过程中,曾多次请有关人员座谈讨论,广泛听取各方面的意见,并参阅了国内外有关资料。成稿后,又聘请省内名师对书稿进行了审定。在此,对为本书付出辛勤劳动和给予热情支持的有关人员,致以衷心的感谢。

由于编写时间仓促,如有不足之处,敬请同行批评指正。

编者

一九九〇年十二月

目 录

客房服务

1. 宾馆(饭店)的含意是什么?	1
2. 划分饭店规模的标准是什么?	1
3. 宾馆(饭店)的等级(星级)划分标准是什么?	1
4. 宾馆(饭店)的产生和发展的基本因素是什么?	3
5. 宾馆服务工作的含意是什么?	3
6. 客房的定义是什么?	4
7. 客房有哪些种类?	4
8. 作为宾馆产品的客房主要特性是什么?	5
9. 为什么说客房是宾馆的主体?	6
10. 为什么说客房是宾馆经济收入的重要来源之一?	6
11. 宾馆客房业务培训的内容包括哪些?	6
12. 宾馆客房的管理主要任务范围有哪几个方面?	6
13. 如何处理客人的投诉?	8
14. 总服务台在宾馆中的地位 and 作用是什么?	8
15. 客人证件一般有哪几种?	9
16. 宾客住宿登记卡包括哪些内容?	9
17. 宾客住宿为什么要进行登记?	9
18. 怎样计算宾馆客房定员周转率?	9
19. 怎样计算宾馆客房利用率?	9
20. 客房服务交接班主要包括哪些项内容?	9
21. 接待服务“四化”的内容是什么?	10

22. 客房服务中的“三轻”、“三到”、“四检查”、“五主动”各指什么?	10
23. 宾客到达前的服务准备工作有哪些?	10
24. 宾客到达时应做哪些服务工作?	11
25. 宾客离馆时应做哪些服务工作?	11
26. 饭店服务的质量标准是什么?	12
27. 客房服务员的工作特点是什么?	13
28. 服务员值夜班时应注意哪些事项?	13
29. 宾馆服务人员应具备的素质有哪些?	14
30. 客房服务员应遵守的纪律有哪些?	14
31. 客房领班人员的工作职责主要有哪些?	15
32. 客房服务员的岗位责任主要有哪些内容?	15
33. 对宾馆服务员的仪表有什么要求?	16
34. 对客房服务员站立有什么要求?	16
35. 对客房服务员行走有哪些要求?	16
36. 对服务员个人卫生主要有哪些要求?	17
37. 对客房服务员的语言有哪些要求?	17
38. 服务员怎样称呼客人?	17
39. 客房服务员如何进行敬语服务?	18
40. 迎宾员如何进行敬语服务?	18
41. 接待员如何进行敬语服务?	18
42. 服务员同客人说话时应注意什么?	19
43. 遇到挑选房间床位的客人怎么办?	19
44. 客人主诉丢失东西怎么办?	19
45. 遇到客人提出不能答复的问题时怎么办?	20
46. 对服务人员的安全服务有哪些要求?	20
47. 发现哪些情况要及时向总服务台报告?	20
48. 如何掌握清扫客房的顺序?	21
49. 清扫客房的准备工作有哪些?	21
50. 如何整理住人客房?	22
51. 铺床的操作程序有哪些?	22
52. 如何按顺序进行房间清除?	23

53. 房间抹擦及吸尘的要求有哪些?	24
54. 如何摆放房间的服务用品?	24
55. 如何整理和清洗卫生间?	25
56. 房间整理结束后的检查工作有哪些?	26
57. 客房服务员在整理住客房时应注意什么?	26
58. 客房服务员如何使房间始终保持清洁?	27
59. 怎样做夜床?	28
60. 清扫后的客房应做到哪“十无”?	28
61. 清扫后的客房要做到哪“六净”?	29
62. 怎样管理服务用具?	29
63. 如何保持空房的清洁卫生?	30
64. 宾客离馆后的客房如何清扫?	30
65. 宾馆公共卫生标准是什么?	30
66. 茶具及食品用具为什么要经消毒才能使用?	30
67. 客房服务常用的消毒方法有哪几种?	31
68. 客房服务常备灭火器有哪些?	31
69. 西式做床的程序有哪些?	31
70. 手工擦窗一般采用哪几种方法?	33
71. 擦窗应注意的事项有哪些?	34
72. 领导会见来宾时服务员应做哪些服务工作?	35
73. 会议接待服务工作有哪些内容?	35
74. 政府代表团活动特点是什么? 如何服务?	36
75. 如何为港、澳、台同胞、华侨和外籍华人服务?	37
76. 如何为体育代表团服务?	37
77. 如何为文艺代表团服务?	37
78. 如何为长住宾客服务?	38
79. 如何为会议代表团进行服务?	38
80. 如何进行客房用餐服务?	39
81. 节日期间如何为宾客服务?	39
82. 客房服务员在接电话时应注意些什么?	40
83. 客房服务员在为客人送洗衣物时应注意什么?	40
84. 怎样掌握主要宾客的礼宾位置?	40

85. 宾馆综合性服务有哪些内容?	42
86. 宾馆为什么要特别强调做好安全保卫工作?	42
87. 卖品部的经营方式及品种有哪些?	43
88. 卖品部营业员的基本要求有哪些?	43
89. 如何为客人提供擦鞋服务?	44
90. 如何提供外币兑换服务?	44
91. 目前宾馆常见的信用卡有哪几种?	44
92. 如何用信用卡进行结帐?	44
93. 服务人员为什么要熟悉中外宾客的生活特点?	45
94. 在我国信奉伊斯兰教的民族有哪些?	45
95. 回族有哪些主要节日?	45
96. 回族有哪些生活特点?	45
97. 维吾尔族人的性格特点是什么?	46
98. 维吾尔族有哪些礼节和习俗?	46
99. 维吾尔族人的生活特点有哪些?	46
100. 朝鲜族人有哪些生活习俗?	47
101. 朝鲜族人的起居特点是什么?	47
102. 蒙古族有哪些节日?	47
103. 蒙古族人民的性格特点是什么?	48
104. 蒙古族有哪些礼节礼貌?	48
105. 接待蒙古族客人应注意的礼节有哪些?	48
106. 蒙古族有哪些生活特点?	48
107. 藏族人生活有哪些特点?	49
108. 国外在数字上有哪些忌讳?	49
109. 佛教、伊斯兰教和基督教的宗教节日主要有哪些?	49
110. 向宾客送花要注意哪些礼节?	50
111. 国外对商标图案有哪些忌讳?	51
112. 外国人对颜色有哪些忌讳?	52
113. 在欧美国家里下述花卉的象征意义是什么?	52
114. 日本国主要由哪两个民族组成? 信奉什么教? 主要节日有哪儿个?	52
115. 日本人有哪些礼节?	53

116. 日本人生活方式和饮食方面有哪些特点?	53
117. 日本人忌讳什么?	53
118. 泰国人在待人接物中有哪些规矩?	53
119. 泰国人忌讳什么?	54
120. 朝鲜人有哪些生活习惯?	54
121. 印度人的礼节主要有哪些?	54
122. 印度人有哪些生活特点?	55
123. 埃及人的主要节日有哪些?	55
124. 埃及人忌讳什么?	55
125. 拉丁美洲客人的生活习惯有哪些? 主要的节日有哪几个?	55
126. 欧美国家的礼仪有哪些?	56
127. 法国人生活有哪些特点?	56
128. 法国人忌讳什么?	57
129. 德国有哪些主要节日?	57
130. 德国人的生活有哪些特点? 忌讳什么颜色?	57
131. 苏联俄罗斯人的节日有哪些?	57
132. 苏联俄罗斯人的礼节有哪些?	57
133. 苏联俄罗斯人生活习惯有哪些?	57
134. 意大利的主要节日有哪些? 忌讳什么?	58
135. 意大利人的生活特点是什么?	58
136. 英国人的礼节有哪些?	58
137. 英国人的举止特点是什么?	59
138. 英国人生活特点是什么?	59
139. 美国人信奉什么教? 主要节日有哪些? 忌讳什么?	59
140. 美国人的礼节特点是什么?	59
141. 美国人生活特点是什么?	60
142. 宾馆所用设备使用保管的基本内容是什么?	60
143. 怎样使用保养卫生间之洁具?	60
144. 怎样使用和保养空调器?	61
145. 怎样使用和保养吸尘器?	61
146. 怎样使用和保养电视机?	61

147. 怎样使用和保养暖瓶?	62
148. 如何使用和保养电冰箱?	62
149. 如何使用和保养电梯?	62
150. 如何保养针织品?	63
151. 如何保养玻璃器皿?	63
152. 如何保养纯毛毯?	63
153. 如何使用和保养纯毛地毯?	64
154. 如何使用和保养丙纶地毯?	64
155. 如何使用和保养客房的家具设备?	64
156. 电镀家具怎样保养?	65
157. 如何保养桌、椅、茶几?	65
158. 什么是宾馆的装饰艺术?	65
159. 宾馆装饰布置艺术包括哪几个方面?	66
160. 布置客房要考虑哪些方面因素?	66
161. 宾馆房间配备家具应注意哪几点?	67
162. 如何掌握客房几种家具配备的比例关系?	68
163. 宾馆客房的窗帘有什么作用?	68
164. 客房的窗帘在布置和使用时应注意什么?	68
165. 沙发套、椅套制做和使用时应注意哪些?	69
166. 宾馆客房沙发用的花边布垫主要作用是什么?	69
167. 怎样铺置客房沙发上的花边?	69
168. 宾馆客房床罩的作用和种类有哪些?	70
169. 宾馆客房布置设计床罩时注意什么?	70
170. 客房墙饰的作用是什么?	70
171. 宾馆客房的墙饰有哪些?	70
172. 宾馆客房墙饰的布置要求是什么?	70
173. 宾馆客房绘画布置应注意什么?	71
174. 宾馆客房摆件的作用和种类有哪些?	71
175. 客房陈设摆件时应注意什么?	71
176. 客房的盆栽有哪几种?	72
177. 西方插花风格有什么特点?	72
178. 民族插花风格有什么特点?	72

179. 中西混合式插花风格有什么特点?	72
180. 宾馆客房主要灯具的作用和特点是什么?	72
181. 装饰布置客房应掌握哪些色彩知识?	73
182. 如何运用冷暖色布置房间?	74
183. 我国有哪些主要游览名胜?	75
184. 中国的五岳是指哪五大名山?	76
185. 我国主要铁路干线有哪几条?	76
186. 东北地区主要铁路干线有哪几条?	76
187. 辽宁主要铁路干线有哪些?	76
188. 沈阳有哪些主要游览名胜?	76
189. 大连有哪些主要游览名胜?	77
190. 鞍山有哪些主要游览名胜?	77
191. 抚顺有哪些主要游览名胜?	77
192. 本溪有哪些主要游览名胜?	78
193. 丹东有哪些主要游览名胜?	78
194. 锦州有哪些主要游览名胜?	78
195. 铁岭有哪些主要游览名胜?	78
196. 营口有哪些主要游览名胜?	79
197. 阜新有哪些主要游览名胜?	79
198. 朝阳有哪些主要游览名胜?	79
199. 辽阳有哪些主要游览名胜?	79
200. 盘锦有哪些主要游览名胜?	80
201. 锦西有哪些主要游览名胜?	80
附:	
中日英客房服务日常用语	81
中日英客房服务常见单词	110

餐厅服务

1. 餐厅在宾馆中的作用是什么?	118
2. 餐厅服务人员是如何分工的?	118
3. 领班的职责有哪些?	118

4. 领台的职责有哪些?	118
5. 值台的职责有哪些?	119
6. 传菜员的职责有哪些?	119
7. 酒水员的职责有哪些?	119
8. 收款员的职责有哪些?	120
9. 对餐厅服务员有哪些基本要求?	120
10. 餐厅服务员的仪态要求有哪些?	121
11. 对餐厅服务员的着装有哪些要求?	121
12. 餐厅服务员在提供服务过程中应注意的事项有哪些?	122
13. 在宴会、酒会等活动中餐厅服务员应注意哪些 礼节礼貌?	124
14. 餐厅服务员在就餐准备工作中需掌握哪些内容?	125
15. 餐厅服务工作中常用的礼貌用语有哪些?	125
16. 餐厅服务中常用的称呼用语有哪些?	126
17. 餐厅服务中常用的问候用语有哪些?	126
18. 怎样掌握介绍的礼节?	127
19. 餐厅服务员操作礼节有哪些?	128
20. 怎样掌握握手的礼节?	129
21. 服务员同客人谈话要注意哪些礼节?	130
22. 在服务中如何掌握次序礼节?	131
23. 对餐厅服务员的个人卫生有哪些要求?	132
24. 餐厅服务怎样迎送宾客?	132
25. 餐厅服务中如何对待客人提出的问题和意见?	133
26. 餐厅服务中遇到需要特殊照顾的客人怎么办?	134
27. 餐厅服务要注意哪些安全事项?	134
28. 托盘的种类有哪些?	135
29. 什么叫轻托? 它有哪些用途?	135
30. 轻托的操作要领有哪些?	136
31. 轻托的操作程序有哪几点?	136
32. 什么叫重托? 它有哪些特点?	137
33. 重托操作要求有哪几点?	138
34. 重托操作程序有哪几点?	138

35. 如何落托才正确?	139
36. 什么是派菜(汤)?	139
37. 什么是正确的派菜(汤)姿势?	140
38. 怎样掌握派菜操作要领?	140
39. 派菜(汤)有哪些基本要求?	141
40. 上拔丝浆果类菜肴如何服务?	141
41. 火锅服务有哪些要求?	142
42. 中餐上菜如何掌握时机?	143
43. 斟酒的姿势怎样才算正确?	143
44. 斟酒有哪些基本要求?	144
45. 怎样掌握斟酒的顺序?	145
46. 餐厅服务员行走的基本步法有哪几种?	145
47. 什么叫包饭? 包饭在服务上有哪些要求?	146
48. 团体包餐如何服务?	147
49. 什么叫风味餐? 服务上有哪些要求?	148
50. 什么叫零点? 在服务上有哪些要求?	148
51. 餐厅服务员如何进行点菜服务?	148
52. 中餐点菜如何服务?	149
53. 西餐点菜如何服务?	150
54. 什么叫自助餐? 在服务上有哪些特点?	150
55. 什么是菜点? 在服务 and 供应上有哪些特点?	151
56. 什么叫宴会?	151
57. 什么是国宴?	151
58. 怎样接待宴会?	151
59. 宴会前要做哪些准备工作?	152
60. 宴会结束后的工作内容有哪些?	152
61. 什么是中餐宴会?	153
62. 中餐餐具的种类有哪些?	153
63. 中餐台面的种类有哪些?	154
64. 怎样布置和设计中餐宴会的桌形?	154
65. 怎样安排中餐宴会各桌主人席位? 中餐宴会桌面席位如何安排?	154

66. 中餐宴会置台步骤有哪些?	155
67. 中餐宴会如何摆台?	158
68. 中餐宴会的接待服务程序有哪些?	158
69. 中餐便饭如何摆台?	160
70. 什么是西餐? 西餐有哪些特点?	160
71. 西餐宴会如何服务? 怎样斟酒?	162
72. 西餐宴会前要做哪些准备工作?	162
73. 西餐上菜程序有哪些要求?	163
74. 西餐宴会的接待程序有哪些?	164
75. 怎样进行西餐宴会后的收尾工作?	164
76. 怎样安排西餐宴会中的宾主席位?	164
77. 西餐宴会的台形可分哪几种?	164
78. 西餐服务有哪几种方式?	164
79. 什么是西餐的美国式服务?	164
80. 什么是西餐的法国式服务?	166
81. 什么是西餐的国际式服务?	167
82. 常见的西餐酒杯有哪几种?	168
83. 西餐常用的服务用具有哪些?	169
84. 常见的西餐用具有哪些?	170
85. 西餐的服务用具有哪些?	172
86. 西餐的桌上用品有哪几种?	174
87. 西餐菜品饮料如何搭配?	174
88. 西餐如何摆放餐具?	175
89. 常见的西餐摆台方式有哪几种?	178
90. 什么是鸡尾酒会?	181
91. 什么是冷餐酒会?	182
92. 冷餐酒会的服务规程有哪些?	182
93. 什么是茶话会?	182
94. 酒的分类方法有哪几种?	183
95. 酒有哪些作用?	183
96. 如何凭感官鉴别白酒质量?	184
97. 白酒的香型分哪几种?	184

98. 如何鉴别果酒的质量?	185
99. 葡萄酒有哪些种类? 如何分类?	186
100. 黄酒是怎样制成的? 具有哪些特点?	187
101. 中国著名的白酒是哪几种? 各有什么特点?	187
102. 中国著名的果酒有哪几种? 各有什么特点?	188
103. 中国著名的黄酒有哪几种? 各具有什么特点?	189
104. 啤酒是怎样制成的? 它具有哪些特点?	190
105. 啤酒如何分类?	190
106. 啤酒含有哪些成分?	191
107. 如何根据感官来鉴别啤酒质量?	192
108. 存放啤酒要注意哪些事项?	192
109. 经常饮用的茶有哪几种?	193
110. 如何正确泡茶?	193
111. 牛奶作为饮料分哪几种? 如何制作?	194
112. 什么是咖啡? 咖啡饮料如何制作?	194
113. 果汁水基本制法是什么? 常见果汁水如何制作?	195
114. 什么是矿泉水?	196
115. 什么是可可? 可可饮料如何制作?	196
116. 冰淇淋由哪些原料制成? 如何制作?	197
117. 什么是酒吧?	197
118. 常见的酒吧分哪几种?	198
119. 什么叫鸡尾酒? 它具有哪些特点?	198
120. 调酒器具有哪些?	198
121. 怎样使用调酒器?	199
122. 调制鸡尾酒要掌握哪些基本要领?	200
123. 调制鸡尾酒程序有哪些?	200
124. 调制鸡尾酒前要做哪些准备工作?	201
125. 鸡尾酒辅助材料如何制作?	201
126. 如何对各种鸡尾酒进行装饰?	202
127. 鸡尾酒应配供哪些小点?	202
128. 餐厅设置应具备哪些条件?	203
129. 餐厅布局有哪些基本要求?	203

130. 餐厅主要设备有哪些?	204
131. 瓷器餐具如何使用保养?	204
132. 如何使用和保养打蜡机?	204
133. 如何使用和保养蒸气洗碗机?	205
134. 餐厅中常见的酒具有哪几种?使用时要注意哪些事项?	205
135. 如何使用和保养蒸气消毒箱?	205
136. 如何保养银器餐具?	206
137. 餐厅常用的消毒方法有哪几种?	206
138. 餐厅卫生工作的“四化”包括哪些方面? 具体要求是什么?	207
139. 饮食卫生的基本内容有哪些?	208
140. 常用的烹调原料有哪些?	208
141. 调味的作用有哪些?	209
142. 常用的少司有哪几种?食用上有些什么特点?	210
143. 怎样制作椒盐?用途是什么?	210
144. 上螃蟹时为什么要带姜醋汁?	210
145. 怎样发制芥末糊?	211
146. 上蒸菜时为什么随上银耳汤?	211
147. 怎样掌握片烤鸭技术?	211
148. 中餐筵席为什么以第一道菜看定名?	211
149. 中餐凉菜常用的烹调方法有哪些?	211
150. 中餐热菜常用的烹调方法有哪些?	213
151. 北京菜有哪些特点?	215
152. 山东菜有哪些特点?	215
153. 四川菜有哪些特点?	215
154. 江苏菜有哪些特点?	216
155. 广东菜有哪些特点?	216
156. 浙江菜有哪些特点?	217
157. 福建菜有哪些特点?	217
158. 湖南菜有哪些特点?	217
159. 安徽菜有哪些特点?	217
160. 辽宁菜有哪些特点?	218

161.中餐面点有哪些种类?	218
162.西式糕点有哪些种类?	219
163.西餐常用调料有哪几种?	219
164.西餐常用的油脂有哪些种?	220
165.西餐的主要烹调方法有哪些种?	221
166.维吾尔族饮食生活有哪些特点?	223
167.藏族饮食生活有哪些特点?	224
168.回族饮食生活有哪些特点?	224
169.蒙古族饮食生活有哪些特点?	225
170.日本客人饮食生活有哪些特点?	226
171.印度客人饮食生活有哪些特点?	226
172.泰国客人饮食生活有哪些特点?	227
173.朝鲜客人饮食生活有哪些特点?	228
174.美国客人饮食生活有哪些特点?	228
175.英国客人饮食生活有哪些特点?	229
176.法国客人饮食生活有哪些特点?	229
177.德国客人饮食生活有哪些特点?	230
178.苏联客人饮食生活有哪些特点?	230
179.中东地区阿拉伯客人饮食生活有哪些特点?	230
180.餐巾折花有哪些作用?	231
181.餐巾折花应掌握哪些要领?	231
182.餐巾的质量要求有哪些?	231
183.怎样掌握外宾对餐巾折花花型的喜忌?	232
184.餐巾折花如何选择花型?	232
185.摆设餐巾折花有哪些要求?	233
186.餐巾折花怎样分类?	233
187.餐巾折花有哪些基本叠法?	234
188.怎样折单荷花?用折单荷花的手法还能折出哪些花型?	235
189.怎样折圆花篮?用折圆花篮的手法还能折出哪些种类?	239
190.怎样折并蒂莲花?用折并蒂莲花的手法还能折出 哪些花型?	242
191.怎样折鸵鸟型?用折鸵鸟型的手法还能变换什么种类?	244

192.怎样折叠海棠花?用折海棠花的手法还能折哪些种类? ...	246
193.怎样折牵牛花?用折牵牛花的手法还能折出哪些种类? ...	249
附:	
中日英餐厅服务日常用语	251
中日英餐厅服务常见单词	278

美容美发

1. 什么是毛发?	286
2. 毛发具有哪“三性”?	286
3. 毛发分哪几种?各具哪些特性?	286
4. 人体的颅骨由哪些部分构成?	287
5. 理发的作用有哪些?	288
6. 理发服务包括哪些项目?	288
7. 怎样护理头发?	288
8. 为客人洗头应注意些什么?	289
9. 洗头前的操作包括哪些?	289
10. 洗头的步骤有哪些?如何操作?	290
11. 理发的基本姿势是什么?	291
12. 剃刀操作训练包括哪些内容?	292
13. 剪刀操作训练包括哪些内容?	292
14. 手推子操作训练包括哪些内容?	293
15. 如何使用电推子?	294
16. 怎样掌握电推子的操作技巧?	295
17. 怎样控制电推子?	296
18. 怎样掌握手推子的操作技巧?	296
19. 理发工具的保养包括哪些?	296
20. 如何磨电推子?	297
21. 如何磨剪刀?	297
22. 如何磨剃刀?	298
23. 理发工具如何消毒?	299
24. 剃刀的用途有哪些?	300
25. 剃刀的基本刀法有哪些?	300

26. 如何运用正手法?	300
27. 如何运用反手法?	301
28. 如何运用推刀法?	301
29. 如何运用剃刀法?	301
30. 如何运用滚刀法?	301
31. 什么是“绷紧”? “绷紧”有哪几种方法?	302
32. 剃刀的操作技巧有哪些?	304
33. 使用剃刀的操作程序有哪些?	304
34. 怎样剃光头?	305
35. 怎样剃发际?	305
36. 怎样剃胡须?	306
37. 怎样进行刮脸操作?	307
38. 发型与发式有什么不同?	308
39. 发式造型的基本要求有哪些?	308
40. 常用的鬓角有哪些?	308
41. 怎样掌握基线的位置?	309
42. 什么叫发式轮廓线?	309
43. 如何把握发式轮廓线?	310
44. 怎样掌握不同发式的轮廓线位置?	310
45. 基线与轮廓线有什么关系?	311
46. 轮廓线与基线的位置受哪些生理条件影响?	311
47. 如何处理发式与脸形的关系?	312
48. 女子发式的变化形式有哪些?	312
49. 发型的艺术变化要遵循哪些规律?	313
50. 常用的发型艺术变化手法有哪些?	314
51. 我国古代最著名的四大发型是什么?	315
52. 双环髻的造型特点是什么?	315
53. 高云髻的造型特点是什么?	315
54. 如何根据年龄设计发型?	315
55. 如何根据脸型设计发型?	315
56. 如何根据体形设计发型?	315
57. 如何根据季节设计发型?	316