



中国宴会筵席摆台艺术

黑龙江商学院旅游烹饪系 编著

黑龙江科学技术出版社

前

言

宴会筵席摆台艺术是我国食文化的一个重要组成部分,具有鲜明的造型艺术的美学特征。摆台是给予就餐者进入餐厅的第一印象,可以起到美化环境、突出宴会主题和渲染宴会气氛的作用,使就餐者赏心悦目、兴致倍增,对就餐者的饮食心理有着重要的影响。可以说,摆台水平的高低是餐饮服务人员技术素质、文化艺术修养的综合体现,同时又从一个侧面反映了主人的态度和宴会筵席的规格。

为了弘扬我国饮食文化,提高酒店餐饮的服务水平,由黑龙江商学院旅游烹饪系编写此书。该书主要从摆台的餐具、基本方法、程序入手,对中餐、西餐及中西餐的摆台进行了详细的阐述。

该书由浅入深,图文并茂,通俗易懂,学术水平较高,相信一定能成为不同层次从事餐饮服务工作者喜爱的读物。

黑龙江商学院旅游烹饪系是我国 50 年代末组建的烹饪高等教育的院系,在开展烹饪高等教育和培养烹饪科学研究方向的硕士研究生方面,取得了不少成绩,在国内饮食服务行业有较大的影响。该书入选作品来自全国一些省市,基本体现我国餐饮摆台的现有水平,具有一定的代表性。该书的出版既为我国传统的食文化增添了光彩,又为培养更多的人才,推动饮食行业更快发展起到了积极的作用。

国内贸易部饮食服务业管理司
司长 凌大卫

目 录

第一章 宴会筵席摆台的基本知识.....	(1)
第一节 宴会的种类.....	(1)
一、按宴会的消费标准划分	(1)
二、按宴会的规格划分	(1)
三、按宴会时间划分	(2)
四、按宴会进餐形式划分	(2)
五、按宴请的目的划分	(3)
六、按宴会的餐别划分	(3)
七、按宗教饮食习惯划分	(3)
八、按宴会享用的主要菜品划分	(3)
九、按就餐的人数划分	(4)
第二节 摆台的基本知识.....	(4)
一、餐台的种类及应用	(4)
二、摆台的基本要求	(5)
三、餐具的准备	(6)
四、摆台的顺序和规则	(6)
第三节 摆台的美学知识.....	(9)
一、形式美的构成要素	(9)
二、形式美法则.....	(10)
第二章 餐巾折花与插花	(12)
第一节 餐巾折花的作用与餐巾种类	(12)
一、餐巾折花的作用.....	(12)
二、餐巾的种类.....	(12)
第二节 餐巾花形的基本要求及分类	(13)
一、餐巾折花的基本要求.....	(13)
二、餐巾折花的分类.....	(13)
第三节 餐巾折花的技法与要领	(14)
一、餐巾折花的基本手法.....	(14)
二、餐巾折花的折叠方法.....	(16)

第四节 餐巾花形的选择与运用	(19)
一、餐巾花形的选择	(19)
二、餐巾折花的摆设	(20)
三、装饰性餐巾折花的应用	(20)
四、餐巾折花的注意事项	(20)
五、餐巾保养与去渍	(21)
第五节 餐巾折花实例	(22)
第六节 插花	(49)
一、插花的种类	(49)
二、花材、花器、花具	(49)
三、餐厅插花的要求	(50)
四、插花的陈设	(51)
五、插花的注意事项	(51)
第三章 中餐宴会摆台	(52)
第一节 中餐宴会的台形设计及席位安排	(52)
一、台面布置	(52)
二、席位安排	(53)
第二节 中餐台面摆设	(54)
一、中餐餐具的种类	(54)
二、台面摆设	(55)
三、中餐零点摆台	(55)
四、中餐宴会摆台	(57)
五、中西合餐摆台	(57)
第三节 看台	(58)
一、婚宴	(58)
二、寿宴	(58)
三、迎宾宴	(58)
第四章 西餐宴会摆台	(59)
第一节 西餐宴会台形设计及席位安排	(59)
一、台形设计	(59)
二、席位安排	(59)
第二节 西餐台面摆放	(61)
一、西餐餐具种类及应用	(61)
二、西餐零点摆台	(64)
三、自助餐摆台	(66)
四、西餐宴会摆台	(68)
五、冷餐酒会摆台	(68)

第五章 餐饮环境的陈设与装饰	(70)
第一节 餐饮环境的艺术陈设	(70)
一、室内艺术陈设的流派	(70)
二、餐饮环境装饰陈设原则	(71)
三、影响餐厅装饰陈设的主要因素	(72)
第二节 餐厅的环境布置要求和方法	(73)
一、突出主题	(73)
二、装饰优美	(75)
三、格调高雅	(75)
四、气氛和谐	(76)
附 部分供稿酒店简介	(77)

第一章 宴会筵席摆台的基本知识

宴会是多人聚餐的饮食方式之一,在我国有着悠久的历史。它是社会历史发展的产物,也是我国文化遗产的一部分。我国是世界四大文明古国之一,号称礼仪之邦,筵席从古代产生和发展到今天,形成一种格局,作为一种饮食方式,它经历了一个漫长而又不断完善的过程。

现代社会的宴会,是指人们为了社交需要,用酒菜宴请众多宾客的一种形式,具有社交性、聚餐式、规格化和礼仪性的显著特点。

宴会也是国际间和国内政府、社会团体、单位、公司或个人之间进行交往中一种常见的交际活动形式,是为了表示欢迎、答谢、祝贺、喜庆等等而举行的一种隆重的、正式的餐饮活动。一般人们把由政府或单位出面举行的宴饮活动称宴会,而把民间举办的类似活动则称为筵席或酒席。

宴会一般要求格调高,有气氛,讲排场,服务工作周到细致。宴会的设计、布置、灯光、音响、前台、后台工作等都十分讲究,需要宴会部、管事部、食品采购、餐厅、厨房、酒水部和电器维护技术人员通力合作才能搞好。

第一节 宴会的种类

宴会的种类很多,其划分标准也多种多样。同一个宴会,在不同标准的划分下,可以有多个属性。

一、按宴会的消费标准划分

按宴会的消费标准划分,有一般便宴、中档宴会和高档宴会。

一般宴会,大多经济实惠,菜肴原料不甚昂贵,菜品数量适中,宴会气氛随和,是私人宴请多采用的形式之一。高档宴会,消费标准高,讲究档次和排场,所选菜品多山珍海味,饮品多名贵陈酿,重用餐环境、桌面服务和名厨主理,多用于宴请贵宾或表现经济实力,消费标准势必很高。居两者之间者谓中档宴会。

二、按宴会的规格划分

按宴会的规格划分,有国宴、正式宴会、普通宴会和家宴等。

国宴,是国家元首或政府首脑为国家庆典或来访的外国元首、政府首脑而举行的正式宴会,在所有宴会中规格最高。这不仅表现在国宴主、宾双方的身份是国家元首或政府首脑,还体现在国宴是国事和外交礼仪活动之一,其含义已远远超出单独的餐饮行为。国宴

庄严而隆重,宴会厅内悬挂国旗,相关印刷品上印有国徽,安排乐队演奏国歌及席间乐,有致词或祝酒程序。国宴自始至终从菜单设计到桌面服务,都十分考究,对出席者的服饰着装也多有规定,或约定俗成,或明示要求。此外,国宴活动的安全保卫工作也十分严谨。上述要点,构成了国宴区别于其他宴会的显著特征。

正式宴会,除不挂国旗、不奏国歌等国宴专有特征外,其他安排大体与国宴相同,尤其是在服饰着装和座次席位安排方面均有讲究。

普通宴会,亦称便宴、非正式宴会。这类宴会形式简便,可以一排座位,不作正式讲话,菜肴道数亦可酌减,席间气氛亲切、随便,适用于婚礼、祝寿、酬谢、饯行、团聚及日常友好交往。

家宴,指在家中设便宴招待客人,不少国家均有采用家宴形式款待客人的习俗。家宴气氛祥和亲切,多用于联络、增进私人间的感情。家宴往往由主妇亲自下厨烹调,家人共同招待。

三、按宴会时间划分

按宴会时间划分,有午宴和晚宴。

午宴,多适用于非正式宴会,一般在中午 12 点钟左右举行。晚宴,多用于安排正式宴会,一般在晚上 18 点钟左右举行。有的西方国家的晚宴常于晚上 20 点以后才开始。早餐和晚餐常为工作用餐,往往是利用进餐时间,边吃边谈,事务性浓于礼节性,实际而不排场,难称为宴。

四、按宴会进餐形式划分

按宴会进餐形式划分,有立餐宴会和坐餐宴会。

绝大部分宴会均以坐餐形式进行,或圆桌,或长台,围以餐椅,每人有固定座位。只有鸡尾酒会或部分冷餐酒会才采用立式进餐形式或坐立混合交替形式。

冷餐酒会,多在室内举行,亦可在室外庭园空场举行。冷餐会的菜肴以冷食为主,也有道数不等的热菜。各种菜肴、点心、水果、饮料及餐具均在宴会开始前摆放在长型餐台上,由餐者自取。冷餐会一般在用餐场地四周设有餐桌餐椅,供客人进餐或休息,但不固定席位,不排列座次,客人用餐可坐可立,可自由走动,可串桌交谈,可多次往返餐台选取菜点。席间,服务员不断巡回,敬让手中托盘内的各式酒水饮料,并清洁桌面及撤下用过的餐具。

鸡尾酒会,多采用立式进餐,一般不设桌椅,就餐场地也不受限制,室内外均可,酒会所提供的食品多为小吃类,比冷餐酒会简单。食品及饮品多用服务员以端托的形式在客人中间穿行分送,客人也可自行前往备餐台选取。鸡尾酒会提供的酒水饮料无统一模式,或鸡尾酒,或混合酒水及其他饮料。

冷餐酒会和鸡尾酒会是相对不受拘束,节约省时,气氛活跃,有利于宾客之间广泛接触、寒暄交谈的宴请形式,在预定的宴请延续时间内,宾客稍有迟到或提早退席均无不妥。冷餐酒会和鸡尾酒会广泛适用于出席人数众多的大型庆祝会、迎送会,以及新闻发布、产品展示等活动。我国 80 年代礼宾工作改革以后,驻外机构举行国庆招待会已多采用酒会

形式。

五、按宴请的目的划分

按宴请的目的划分,有庆祝宴会、欢迎宴会、欢送宴会、答谢宴会、祝寿宴会、婚嫁宴会和团聚宴会等。

庆祝宴会的名义较多,有庆祝节日、庆祝开会、开幕、庆祝获奖、庆祝合约签定、庆祝合作成功、庆祝工程竣工、庆祝道路通车、轮船下水、卫星上天等等。

祝寿宴会又可分为生日、满月、百天、周岁、六十大寿、八十大寿等等。祝寿宴会的菜单中,通常加上生日蛋糕或寿桃、寿面。

各种宴会的情调、气氛、话题、菜品、服务,均需围绕宴会的目的这个中心,这样才能使宴会热烈、隆重、诚挚、祥和、协调圆满。

六、按宴会的餐别划分

按宴会的餐别划分,有中餐宴会和西餐宴会。

中餐宴会特点是提供中餐菜点,采用中式家具、餐具、茶具和提供中国式服务,以中国人的方式进餐。由于中餐历史悠久,享誉世界,中国菜肴声望越来越高,中式进餐方式广泛流传,所以中外各种类型宴会的主办者、主办单位及宾客均有选用,是宴会服务的主要形式。

西餐,是欧美各国菜肴的总称。西餐宴会的特点是提供西式茶点,采用西式家具、餐具、茶具和提供西式服务,用西方人习惯的方式进餐。西餐宴会又分为俄式、意式、英式、法式、美式等,各有特色。西餐宴会主要适用于外国人互请和比较正式的外国庆典活动。中国人举行西餐宴会,多为品味及领略西餐情调,借以增进了解西方饮食文化。

七、按宗教饮食习俗划分

按宗教饮食习俗划分,有素食宴会及清真宴会。

素食宴会,又称素席或斋席,起源于宗教寺庙,供僧侣、佛教徒、道教徒及忌荤腥者食用。素食以豆制品、蔬菜、植物油为主要原材料,营养丰富,别有风味,受到人们喜爱。素席菜肴时有模仿荤菜造型制作,甚至用荤菜菜名命名。

清真宴会多以牛、羊肉及蔬菜、植物油等为主要原材料,烹制成各种适合伊斯兰教饮食习俗的菜品。清真食品不仅深受中东、北非、东南亚众多伊斯兰教国家和我国广大穆斯林的欢迎,而且也日益为其他民族所接受。在我国北方,尤其在秋冬季节,烤羊肉、涮羊肉等典型的穆斯林食法已非常普及。清真宴会对牲畜的屠宰、加工、制作均有严格的要求,宴会上的礼仪也很讲究,绝对不可冒犯伊斯兰教规及饮食禁忌。

八、按宴会享用的主要菜品划分

按宴会享用的主要菜品划分,有全羊席、燕翅席、全鸭席、满汉全席、蟹席、鱼筵、蛇筵、豆腐筵等,不胜枚举。

九、按就餐的人数划分

按宴会的就餐人数划分,有2人、4人、6人、8人、10人或12人宴。这种区别主要体现在台面布置上,2~4人宴会可采用方桌,而5~12人宴大多采用圆台或长台(西餐),但宴会的档次、菜肴饮品并不依据人数减少而降低。一般人数较少的宴会大多属于便宴。

第二节 摆台的基本知识

摆台,指将餐饮活动中所需要的餐具、用具及其他物品按一定要求摆设于餐桌上的工作过程,亦称铺台。若仅摆放每位宾客的进餐餐具,则称之为摆位。摆台包括餐桌的布局、铺台布、安排席位、准备用具、摆放餐具、美化台面等,是餐厅服务中要求较高的一项基本功。摆台的好坏直接影响服务质量和餐厅的面貌。

一、餐台的种类及应用

餐台又叫台面,是由餐桌、台布、餐具、餐巾、花卉等摆在桌面上的各种器皿与菜点等构成。按其类别可分中餐台面、西餐台面和中餐西吃台面三大类;按宾客人数和就餐规格,可划为零点台面和宴会台面;按台面用途,又可划分为食台和看台两种。

(一)中餐台面

中餐台面,常见的有方桌(0.9×0.9米)台面和圆桌(直径1.5米、1.6米、1.8米、2.0米,即2人、4人、6人、8人、10人、12人、14人或16人等)台面两种。

中餐台面的小件餐具,一般由筷架、筷子、汤匙、匙托、骨碟、搁碟、味碟、烟灰缸、牙签盅、口汤碗和各种酒杯等组成。

(二)西餐台面

西餐台面,分便餐台面和宴会台面两种。便餐台面又有小方桌台面,小圆桌台面、厢坐台面等数种。酒席宴会台面常见的有直长台面、横长台面、T字形台面、门字形台面、工字形台面、腰圆形台面、竹节形台面和Π形台面等。

西餐台面的小件餐具,一般由各种餐刀、餐叉、餐勺、菜盆、土司盆和各种酒杯等组成。

(三)中餐西吃台面

中餐西吃台面,可用中餐的方台、圆台和西餐的各种台面。其小件餐具一般由中餐用的筷、西餐用的餐刀、餐叉、餐勺和其他小件餐具等组成。

(四)食台

食台,为给客人就餐用的台面。食台又有素台面与花台面之分。各种小件餐具按就餐方便的要求摆设,在行业中称之为正摆式。

(五)看台

看台,又称花台,主要供客人欣赏,一般多用于喜庆宴会。它的主要特点是以造型为主,通常用于较高级的宴会,它也是个台面摆设的发展方向,常见的看台造型方法有以下五种:

1. 小件餐具造型法

用杯、盘、碗、碟、筷、勺等拼摆成各种象形或会意图案,并以此给台面命名。此法在摆台运用较广。

2. 台布造型法

用印有各种具有象征意义图案的台布铺台,并以台布图案的寓意为主题,组织拼摆各小件餐具和其他物品,使整个台面协调一致,组成一个主题画面,并以此给台面命名。这种台面运用不多。

3. 鲜花装饰法

西餐宴会筵席餐桌中央不摆菜品,多用各种花盆或花瓶摆中间,用以装饰台面。如是长台,可摆几个花瓶作为装饰。中餐的高级宴会,也常在大圆桌中央摆花台。

4. 水果造型法

将各种色彩和各种形状的水果,衬以绿色的叶子,在果盘上堆摆成金字塔形状上台,既可观赏,又可食用。此法传统的宴会、筵席摆台运用较多。

5. 花朵镶图法

用不同颜色的小朵鲜花或纸花,在餐桌上镶成各种图案或字样,用以烘托宴会、筵席的气氛。

二、摆台的基本要求

(一) 台面命名

中餐的正摆式台面,一般根据每位客人面前所摆设的小件数命名,如五件头台面,六件头台面等。宴会、筵席所用的花台,则常根据台面造型图案命名,如金鱼席、蝴蝶席等。西餐台面,一般根据台面的形状命名,如直长台、T字台等。此外,中餐的宴会筵席还有根据菜肴的名称命名的,如全羊席、全鸭席、鱼翅席、海参席等。

(二) 摆台的基本要求

①摆台要尊重各民族的风俗习惯和饮食习惯。如中餐和西餐所用的餐台和餐具都不一样,必须区别对待。又如,摆中餐台面要用筷,摆西餐台面要用餐刀、餐叉。此外,某些民族、某些宗教信仰者还有所禁忌,摆台时必须特别注意。如回民和信奉伊斯兰教者忌讳用猪,在摆台时就不能摆设乳猪之类的餐巾折花。

②小件餐具的摆设要配套、齐全。无论是便餐摆台或是宴会筵席摆台,其所摆的小件餐具都要根据菜单安排,即吃什么菜配什么餐具,喝什么酒配什么酒杯。不同规格的宴席,还要配上不同品种、不同质量、不同件数的餐具。

③小件餐具和其他物件的摆设,要相对集中,整齐一致,既要方便用餐,又要便于席间服务。

④花台面的造型要逼真、美观、得体、实用。所谓得体是指台面的造型要根据宴会筵席的性质恰当安排,使台面图案所标示的主题和宴会筵席的性质相称,如属婚嫁筵席,就应摆喜字席、百鸟朝凤席、蝴蝶闹花席等台面;如是接待外宾的筵席,就应摆设迎宾席、友谊席、和平席等。用各种小件餐具造型时,既要设法使图案逼真美观,又不要使餐具过于散乱。各宾客所用的餐具,原则上要摆在各宾客的席位上,以便于开席后取用。

⑤要保持台面的清洁卫生。摆台所用的台布、餐巾、小件餐具、味料瓶、牙签盅和其他各种装饰物品,都要保持清洁卫生,特别是摆设小件餐具和折叠餐巾,更要注意操作卫生,防止污染。

三、餐具的准备

要根据宴会的桌数、人数及菜单的内容,准备各种需用物品。如中餐多桌宴会以1桌10人计算,乘以桌数,计算出总的用量。10人1桌宴会所需各种物品如下:

棉织品:台布1块、餐巾10块、小毛巾10块。

餐具:骨碟12个、勺垫10个、小瓷勺10个、筷子架10个、筷子12双、汤碗10个;若是西餐则准备10套刀叉。

饮具:茶碟10个、茶碗10个、茶壶1把、茶壶垫盘1个、酒具10套。

公用物品:公用勺(不锈钢)、分菜叉、分勺的数量与菜肴道数相等,牙签桶2个,烟灰缸5个。

其他用品:托盘2个、冰块夹、毛巾夹、开瓶器、打火机、台号、席位签、菜单及鲜花等。酒具视就餐的实际需要准备。

各种物品应有备用的,除另备席间更换的餐、酒用具外,可根据上述所需数量的2/10另做准备。

西餐宴会的餐具应根据客人所订菜式及服务方式而定。

四、摆台的顺序和规则

(一)台布的铺设

1. 台布的种类

台布是餐厅中常见用品之一。台布的种类和规格很多,按质地分,有纯绵织品、化纤织品和麻织品等。餐饮业普遍使用棉台布,从花型分,有松花台布(又分团花,即图案花型台布及散花台布)、抽纱台布、绣花台布及素台布;从颜色上分,有白色、黄色、绿色、粉色和红色等。

台布的选用要根据餐桌的大小来确定。每桌宴会的就餐人数不等,因此使用的餐桌大小不同,铺设台布时,也应选用相应规格的台布。

2. 台布的铺设方法

在铺台前要对所用的台布进行检查,看是否周正、洁净、无破损,有一项不合格就不可使用。

中餐宴会一般使用圆桌,铺台布时应分四步进行:一站位,服务员将副主人位的座椅拉开,并站立在副主人座位处,把台布放于副主人位的台板上。二抖台布,铺台布前,先将折叠好的台布从所折中线处打开抓起。三撒铺台布。将抓起的台布采用撒网式或抖铺式的方法抛向正主人位一侧。不论用那种方法铺台布,用力均不可过大,以免台布角落地,应做到动作熟练,用力得当,干净利落。四落台定位,台布抛撒出去后落台平整、位正,做到一次铺平定位。西餐宴会一般采用长台,大多是用小方台拼接,应注意台布拼接处要平整。

3. 铺台布的标准

台布铺于餐桌上要求正面向上,也就是常说的股缝向上,台布的中心线应与台面的中心线对准,即股缝两端分别对准第一主人席位与第二主人席位,使台布折缝的十字中心点正对桌子圆心,台布舒展平整,四角下垂部分均匀并对准桌架腿。

(二) 桌裙装置

桌裙又称台裙,它是在铺设好台布的餐桌上增设的装饰,带有这种装饰的餐桌称之为台裙餐桌。其台布及桌裙装饰的铺设方法是将餐桌铺好台布后,在桌边的边缘增设一种装饰布——桌裙。

1. 桌裙用料

桌裙的用料很多,如颜色高雅庄重、质地华丽的丝绒布,色泽明快艳丽的乔奇纱、平绒布、丝织品等。桌裙用料及颜色的选用,往往要根据餐厅的色调、环境来定。

2. 桌裙的作用

增设桌裙可提高宴会的规格,使宴会厅更加美观大方,同时给宾客增加高雅、舒适、享受的感觉。桌裙餐桌是当前较高档餐厅颇为流行的一种铺台方法。

3. 铺设桌裙的方法

先将餐桌铺好台布(应使用铺有台垫的台板),再将桌裙沿桌沿(台板边沿的立面)按顺时针方向(折口向左)打成每个相隔4厘米左右的折,然后用按钉或尼龙搭扣固定在桌沿上即可。目前使用的桌裙有两种:一种为定型桌裙,即将桌裙的上“腰”处的折部固定缝纫好,并按定型的台板周长配钉好尼龙搭扣,使用时将桌裙的尼龙搭扣的一边钉在桌沿上,再将桌裙沿桌边按好即可;另一种是散式桌裙,即现用现折叠。桌裙的长度以底边离地面10厘米为宜。

4. 铺设桌裙注意事项

铺设桌裙时折要叠得均匀,装钉整齐牢固,桌裙围挂时做到绷直、挂紧、围严,并处理好接缝处的搭挂。在有客人等候用餐的情况下撤换桌裙时,应先将桌裙取下,再撤桌布,不可同时撤下。

(三) 餐具、酒具摆放的顺序和规则

摆台的标准:餐具摆放要相对集中,各种餐、酒具要配套齐全,距离相等,图案、花纹要对正,整齐划一,符合规范标准,做到既清洁卫生,又有艺术性,并方便宾客使用。

1. 餐、酒具摆放的顺序

大型中餐宴会的10人座位的台面所需餐、酒具用品一般大致是104件。餐、酒具摆放大致可以用托盘分为五次托放。第一托,骨碟、勺垫、瓷勺;第二托,水杯、葡萄酒杯、白酒杯;第三托,筷架、筷子、公用餐碟、公用勺、公用筷和牙签桶;第四托,叠好的餐巾花(并插放在水杯中);第五托,烟灰缸。西餐宴会一般根据服务方式和客人所点菜点来确定餐具的数量及种类。

2. 餐、酒具摆放的规则

①摆骨碟。将餐具码好放在垫好餐巾的托盘内,左手端托盘,右手摆放。从正主人席位开始按照顺时针方向依次摆放。摆放时要求花纹(字头、店徽)要对正、协调一致,碟与碟之间距离要相等,碟边距桌边1厘米。

②摆汤碗、瓷勺。汤碗摆在骨碟的左前方,瓷勺摆在汤碗内,瓷勺柄朝左或勺垫放在骨碟上方,瓷勺摆在勺垫内,勺把向右。

③摆酒具。葡萄酒杯应对正骨碟中心,葡萄酒杯底边距勺垫或骨碟1厘米;白酒杯摆在葡萄酒杯的右侧,杯与杯上口处距离1厘米;水杯放在葡萄酒杯的左侧1厘米处。酒具的花纹要正对客人。摆放时拿杯座,不能拿杯口。

④摆筷架和筷子。筷架应放在骨碟的右侧,注意图案摆正,如果是动物图案,头一律朝左。将带筷套的筷子放在筷架上,筷子套的图案及文字要朝上对正。筷子末端距离桌边1厘米。

⑤摆公用碟、公用勺、公用筷。公用碟应放置在正、副主人席位的正前方,碟边距葡萄酒杯底托3厘米,碟内分别横放公用勺和公用筷,筷子放在靠中心一侧,勺放在靠主人一侧为把朝左,筷柄朝右,成为对称型。公用勺和公用筷之间距离1厘米,筷子出餐碟部分两侧相等。10人以下应摆2套公用餐具,12人以上摆4套,其他两套应摆放在正、副主人之间的中心上,形成十字型。如果客人人数少,餐桌较小,可在正、副主人位置上,摆上筷架及筷子。

⑥摆牙签桶。应摆在公用碟的右侧,不出筷柄末端,不出公用碟的外切线。

⑦摆餐巾花。将叠好的餐巾花插在水杯中,摆在葡萄酒杯的左侧,3套杯应横向一条直线,水杯的上口距离葡萄酒杯口1厘米。

⑧摆放烟缸。从正主人席位右侧开始,每隔两个座位摆放1个,烟缸前端应在水杯的外切线上。烟缸一般有3个架烟孔,其中1个架烟孔朝向桌心,另外2个朝向两侧的客人。

⑨摆火柴。把火柴摆放在靠桌心侧,火柴盒的封面朝上,火柴磷面向里。

⑩摆菜单、台号。10人以下摆放2张菜单,摆在正、副主人席位的右侧,菜单底部距桌边1厘米。12人以上摆4张菜单,摆成十字型。大型宴会应摆放台号,一般摆放在每张餐台的下首。台号要朝向宴会厅的入口处,使客人一进餐厅就能看到。

摆台完毕,应再检查一遍有哪些物件摆放不够规范,并做适当调整。

(四)餐台摆设的检查

摆台是一项要求比较高的台面设计布置工作。此项工作一般应在来宾就餐前就必须准备好。在点菜餐厅中,通常在一餐中同一餐面可能会有几次翻台或几次摆台;在包餐厅有时只需按就餐人数摆台即可。台面摆设后必须进行检查。此项检查工作先由服务员特别是负责值台的服务员进行仔细检查,必要时餐厅管理员也应进行认真严格检查。检查的内容主要有:

①检查人数。摆台一般应按就餐人数决定餐具的摆设,即一桌几位。如在摆设的餐桌上,餐具多于就餐客人,即应随时将多余餐具收放在工作台上,待需要时再临时增加。一般来说收掉多余餐具要比临时增加方便一些。

②检查餐具位置。餐台摆设的餐具应严格按照规定放置,不可随意更变。在一般情况下,各种不同规格的摆台在格局上虽不完全相同,餐具的多少也是按各类不同的要求进行摆设的。如有的应摆设三道酒杯,有的则摆设二道酒杯,也有的只需摆设1只水杯或不摆酒杯。瓷餐具也有所不同,但在同桌,同类,同规格的餐桌上,一席中的每一位所摆设的

餐具的大、小,色彩花纹和件数必须一样,而且布局应保持一致,不可餐具诸多或遗漏。

③检查台面布局。餐具摆设时,应从台面的全局考虑。餐具位置与位置之间的距离应均匀一致、基本相等,不可偏差太大,影响台面布局。在每一餐位的餐具应尽可能紧凑一些,餐具间的距离一般不得多于一指,在所有的餐具中,特别是筷子的根部、骨盘边应离台边沿1厘米,防止客人站着或坐下时其衣边、袖口碰到餐具而错位,影响台面整齐美观。

④检查餐具、茶具、酒具卫生。因其直接供客人使用,其卫生质量对服务质量影响最大,因此必须保证严格按食品卫生法要求清洗消毒。

第三节 摆台的美学知识

餐饮摆台是人们饮食活动中不可缺少的一部分。而现代饮食活动中,所讲究的饮食美是自然美和艺术美的有机结合。饮食美包括质美、味美、触美、嗅美、色美、器美等多方面。涉及摆台的美学知识主要是指器美。菜点需要器皿盛装,肴饌之美需要与器皿之美协调一致的配合。古语曰:“美食不如美器”,充分说明了器皿在饮食活动中亦有举足轻重的地位。器皿除了承托、保温、清洁卫生等实用功能外,还具有烘托、补充、装饰、造型、表现等审美功能。美食与美器的和谐,既是一菜一点与一碗一盘之间的和谐,也是一席肴饌与一席餐具饮器之间的和谐。一桌美食,菜的形态有丰整腴美的,与恰如其份的餐具相配合,高低错落,大小相同,形质协调,组合得当,美食与美器便能使审美主体有更完善的审美感受。因此,我们在摆台时要讲究美食与美器的配合之精巧,达到美的协合,进入美食的思想境界。

作为一名餐饮服务人员要掌握扎实的摆台技艺,同时也应具备一定的美学修养,餐饮摆台是一种实物造型艺术,它在表现饮食美的地位和美学特征及形成美的构成要素、法则等方面都需要服务人员掌握。

饮食美包括自然美和艺术美。自然美侧重于形式美,形式美的构成要素有色彩、线条和声音。在摆台技艺中,形式美的构成要素有色彩和形态。

一、形式美的构成要素

(一)色彩

马克思说:“色彩的感觉是一般美感中最大众化的形式。”色彩是形式美的主要构成要素。在大自然中,晨曦的淡红、落日的黄昏、大海的碧蓝、原野的翠绿……构成了色彩斑斓的人间气氛;在人类生活中,人们的服饰、居室的装璜、各式的生活用具均色彩斑斓;在艺术中,色彩是绘画的重要表现手段。在餐饮摆台中,餐具和餐巾的颜色都能突出审美价值。

1. 色彩的本质与种类

色的物理本质是波长不同的光照射而产生的。人们通常所说的可见光,仅是整个光谱很小的一部分,包含红、橙、黄、绿、青、蓝、紫七色。色彩,即色光映在物体上被物体所吸收并反射出剩余的部分,一般包括三个基本要素:色相、明度和纯度。色相是指色彩的种

类名称,反映不同色彩的“相貌”,即特征。明度是指色彩的明暗程度即亮度。纯度是指色彩的纯粹程度,标准色的纯度最高。

2. 色彩的感情

当人们以审美的心态去感受色彩时,最初的印象是色彩对肉眼的直接刺激。这种刺激最初只是生理感受,如果在此基础上,同时引起心理的联想活动,这种联想活动自然是基于人类的生活实践,那么色彩的审美感受便进入一个更深的领域,色彩也就有了情感意味。

红色是热烈、兴奋和吉祥的颜色。因此,在喜庆之日均用红喜字、红台布、红色的餐布等。黄色含有明朗、亲切、高雅的意蕴。在摆台中用一些镀金的器皿具有高贵、豪华的意味。绿色带来清新、柔顺、温和和眷恋的心理感受,它是大自然多数植物的本色。白色象征光明、纯洁、卫生、清洁。在摆台中,很多采用白色的台布、白瓷餐具等达到一种合谐美。

(二)形体

形体是指事物的具体可感的外在形态。凡是由欣赏感官所触感知的美的事物,都是由点、线、面体构成,并且具有不同的审美特性。

线是点移动的轨迹,基本分直线、折线、曲线三种。数线的联合形成一定的形体。在餐饮摆台中,餐巾折花就是一个例子,由面构成多种多样的体,才形成各种造型。餐具也要根据宴会主题不同加以变换。

二、形式美法则

美的形式经过社会实践的多次反复,人们逐渐发现和掌握了形式美的组合法则,并且通过应用及其实践的深化,不断地总结出新的组合法则。这些形式美法则普遍体现在自然美、社会美和艺术美之中,同样也大量反映在餐饮摆台之中。

(一)均齐

均齐是形式美法则中最常见的、最普通的一种。在多数人的审美经验中,这一法则最易掌握,应用也最普遍。均齐是外表的一致性,是同一形状的一度重复,它可以使人感到整齐、朴素的美。如在摆台中,要求餐具对称摆放,整齐美观。

(二)对称与均衡

对称是以一条线为中轴,左右均等。这种对称可以是量,也可以是色、声音或形状。均衡是对对称进一步而言的,较灵活,富于变化、流动,如在餐饮摆台中整个台面的餐位摆放讲究对称、平衡,每个餐位的餐具摆放也要遵照这样的原则。

(三)对比与调和

对比与调和是反映事物矛盾状况的组合方法。它通过对事物之间矛盾状况的利用,来达到组合的目的。在摆台中,常在主宾、主人位上用较高、较复杂的餐巾折花来对比其他餐位的餐巾折花,以突出主位,达到整个餐台的协调。

(四)多样统一

多样统一又称和谐,它是形式美的最高要求。多样统一在哲学上称对立统一。多样是指一个整体中的各部分在形式的差异性,包含了渐次、对比、节奏等因素;统一是指各部分在形式上的共同性,包含均齐、调和、均衡、对称等因素。

多样统一法则的运用,既能达到使人感觉到丰富生动,又能使人感觉秩序、统一,在各种形式因素的复杂组合中,通常以和谐,即多样统一为最美。餐巾折花、看台的创作都体现了这一法则。

第二章 餐巾折花与插花

餐巾,亦称口布、茶巾、花巾等,是宴会、筵席及家庭餐桌上使用的卫生用品。餐巾折花就是饮食服务人员通过艺术创造,将餐巾折成各种动、植物形态,插摆在酒具或盘、碟中供人欣赏。随着对外经济文化的频繁交往,国内人民生活水平的提高,人们对餐饮活动中的艺术审美观也有了不同程度的提高,餐桌上的餐巾折花也成了宴饮活动中不可缺少的艺术之花,它既能体现出宾馆、饭店管理水平和服务人员的文化素质及对艺术的审美观,同时也能反映出饭店服务质量的优劣及对美食服务的水平。

第一节 餐巾折花的作用与餐巾种类

一、餐巾折花的作用

(一)突出主题

餐巾折花的不同花形及摆设,可以点化宴会主题和标志主宾席位。主宾的餐巾折花应精细、美观、挺拔,有一定代表性。例如,欢迎宴会,主宾席位的折花应是友谊花篮等,表示欢迎,寓意友谊长存,起到烘托主题的效果。此外,独特的餐巾花形及摆设,可以标志主宾的席位,使宾客步入餐厅就可以从不同的花形中辨认出自己的位置。

(二)美化席面

一块40~50厘米的正方形餐巾,通过服务员灵巧的双手,精心折叠成维妙维肖的花、鸟、鱼、虫、兽等形态,用以美化点缀台面,给宴会增添欢乐气氛,给宾客带来美的艺术享受。

(三)卫生保洁

餐巾是一种卫生用品,宾客进餐时,可用其揩嘴,擦手及拭餐、酒具,也可平铺在双膝上,以防汤汁酒水玷污衣服。

目前,有些高档宴会常用双色餐巾折叠成一高一低的双色餐巾花,既反映了宴会的档次,同时又卫生实用,一块用于擦手,一块放在膝上,这样既礼貌待客,又方便宾客,使宾馆、饭店的优质服务落到实处。

二、餐巾的种类

餐巾的种类很多,大体可以从质地和色泽上区分。

(一)从质地分

有棉布制(细卡、漂白布)、涤纶化纤布制和纸面巾三种。用棉布制的餐巾,吸水去污