

GAODENG ZHIYE JIAOYU JIAOCAI

· 高等职业教育教学材 ·

宴会设计

YANHUI SHEJI

· 陈金标 主编 季鸿崑 主审 ·



中国轻工业出版社

ZHONGGUO QINGONGYE CHUBANSHE

高等职业教育教材

宴会设计

(本书可供高等院校本科、专科选用)

陈金标 主编

季鸿崑 主审

 中国轻工业出版社

图书在版编目(CIP)数据

宴会设计/陈金标主编.—北京:中国轻工业出版社,
2002.6

高等职业教育教材

ISBN 7-5019-2809-6

I.宴… II.陈… III.宴会—设计—高等学校:
技术学校—教材 IV.TS972.32

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2002)第 017923 号

责任编辑:陈思燕

策划编辑:马 静 陈耀祖 责任终审:劳国强 封面设计:杨焰龙

版式设计:王培燕 责任校对:李 靖 责任监印:吴京一

*

出版发行:中国轻工业出版社(北京东长安街 6 号,邮编:100740)

网 址: <http://www.chlip.com.cn>

联系电话:010—65241695

印 刷:北京工大印刷厂

经 销:各地新华书店

版 次:2002 年 6 月第 1 版 2002 年 6 月第 1 次印刷

开 本:850×1168 1/32 印张:12.125

字 数:330 千字 印数:1—3000

书 号:ISBN 7-5019-2809-6/TS·1704

定 价:24.00 元

·如发现图书残缺请直接与我社发行部联系调换·

高等职业教育烹饪专业教材 编审委员会

主 任	赵荣光		
副主任	季鸿崑		
委 员	刘广伟	刘北林	闫喜霜
	季鸿崑	赵荣光	崔桂友
	路新国	谢定源	魏 峰

出版说明

改革开放以来,伴随着人民生活水平的提高和对餐饮业需求的急剧增长,我国的高等烹饪教育得到了快速的发展,高等烹饪教材建设也取得了一定的成果。

但是,由于我国的高等烹饪教育起步较晚,又长时间囿于各省区、各单位独立办学,自主设教、单兵作战的办学形式,不可避免地造成了许多高等烹饪教材缺乏必要的规范和深入的科学论证。对此,广大烹饪教育工作者非常期望有关方面组织编写一套适合我国不同地区、不同层次需要的高等烹饪教育规范化、科学化的教材,以适应高等烹饪教育,特别是高等职业教育事业的发展。1997年7月于济南召开的首届中国烹饪高等教育学术研讨会上,就此问题进行了深入讨论并决定组织全国各办学单位编写面向21世纪中国烹饪高等职业教育系列教材。

我社基于烹饪专业属于大食品学科这一国内外学科归属的统一认识,认真听取了专家们的意见,决定聘请在全国有影响的高等烹饪教育专家,着手编辑出版高等烹饪专业系列教材。

为确保教材的编写质量,我社在各烹饪高校推荐和广大烹饪教育专家认可的基础上,组成了由黑龙江商学院原烹饪系主任、中国饮食文化研究所所长赵荣光教授、原扬州大学烹饪系主任季鸿崑先生为正、副主任的教材编审委员会。参加教材策划编审工作的有扬州大学旅游烹饪学院、黑龙江商学院、广东商学院、天津商学院、武汉商业服务学院、北京联大旅游学院、黑龙江餐旅专修学院、华中农业大学、河北师大职业技术学院、广西南宁职业大学、东方美食学院、四川行政学院、四川烹饪高等专科学校、上海旅游专科学校等十余所院校的专家和教师。1998年7月和9月,我社先后在北京和扬州召开教材编审会议。会议对各参编院校提交的39份编写大纲进行审

议,规范了 20 种教材名称,制定了主编、主审人选的标准,并按此标准适当参考各校申报材料,拟定了每种教材的主编、主审及参编人选。会议决定分期、分批用两年左右时间,在 2000 年前将全套教材出齐。

受教材编审委员会的委托,我社曾派人两次到教育部高教司教材处汇报了有关烹饪教材编写运作情况,并呈交了书面汇报材料,得到了有关负责同志的充分肯定和热情指导。根据领导部门的指示精神,我社提出了对这套教材出版的总体思路,强调要在保证质量、编出特色上下功夫;要加大教材的科技含量,在科学性、规范性、系统性、广泛性和适用性上突出这套教材的特色。对其中部分教材还配制了音像光盘随书配套出版。

经过全体参编人员的努力,本套教材现已陆续出版,我们热忱欢迎广大专家学者和教师给予批评指正。

本书在编审出版过程中得到了广大烹饪教育工作者和有关部门的大力支持和鼎力相助,在此一并表示感谢!

中国轻工业出版社

1999 年 5 月

序 言

宴会是在饮食生活中常见的社交活动形式。说白了,就是以饮食的方式进行人际间的感情交流,从而促成各种不同目的的人际交流活动。大至国家之间的交流,小到一般百姓的婚丧喜庆,几乎都可以通过宴会活动的形式进行,所以宴会就成了饮食文化研究的重要内容。宴会是不同地区、不同时代人类饮食活动中,精神文明和物质文明集中体现的重要(或主要)形式,举办宴会是社会餐饮行业的主要任务,宴会也是饮食民俗的主要研究对象。

目前,我国对宴会的研究已涉及到宴会发生和发展的历史,宴会在饮食文化学中的地位和作用,宴会在文化、科学和艺术等方面的实际内涵,宴会与饮食民俗学的关系,以及宴会设计、组织和管理等方面。就餐饮行业而言,迫切需要而又切合实际的,当然是宴会的设计、组织和管理等方面的实务。因此,本书作为烹饪高等职业教育教材,无疑应该紧扣餐饮行业的实际需要。也正是如此,本教材在编写过程中,采取了“务实”的态度,从而避开了在“务虚”方面已出现的各种争议。但并不是说,那些争议不重要或无意义,只是说学者的研究和学校的教学活动毕竟不是一回事,尽管它们之间有着千丝万缕的联系。

宴会和饮食文化的其他主题一样,具有明显的民族性和时代性。民族性要求我们在设计、组织和实施各种不同目的的宴会活动时,要集中并且准确地弘扬中国饮食文化的优良传统,摒弃封建的文化糟粕;时代性则要求我们正视当前饮食活动与现代社会生活的和谐,特别是要加大宴会活动的科学内涵,要使宴会成为培养人们良好的生活习惯、增进身心健康、讲究饮食营养平衡、确保食品安全、卫生的健康、文明的社会饮食活动。

季鸿崑

2001年10月

高等烹饪专业教材系列

- | | |
|----------------|---------|
| 1. 《面点工艺学》 | 24.00 元 |
| 2. 《中国名菜》(含光盘) | 58.00 元 |
| 3. 《中国名点》(含光盘) | 38.00 元 |
| 4. 《食品与烹饪文献检索》 | 28.00 元 |
| 5. 《烹调工艺学》 | 24.00 元 |
| 6. 《西餐工艺》 | 20.00 元 |
| 7. 《烹饪器具及设备》 | 26.00 元 |
| 8. 《冷菜工艺》 | 19.00 元 |
| 9. 《食品雕刻》 | 15.00 元 |
| 10. 《烹饪化学》 | 42.00 元 |
| 11. 《烹饪营养学》 | 30.00 元 |
| 12. 《烹饪卫生学》 | 35.00 元 |
| 13. 《饮食文化概论》 | 26.00 元 |
| 14. 《宴会设计》 | 24.00 元 |
| 15. 《烹饪工艺美术》 | 24.00 元 |
| 16. 《烹饪原料学》 | 48.00 元 |
| 17. 《餐饮企业管理》 | 24.00 元 |
| 18. 《饮品知识》 | 26.00 元 |
| 19. 《饮食消费心理学》 | 24.00 元 |
| 20. 《中国饮食保健学》 | 30.00 元 |

目 录

第一章 概述	1
第一节 筵席与宴会.....	1
第二节 宴会的历史沿革	12
第三节 当代中国宴会存在的问题	19
第四节 宴会的改革与发展趋向	24
第二章 宴会部的组织与工作职责	32
第一节 宴会部的功能与经营特点	32
第二节 宴会部组织机构的设置	35
第三节 宴会部组织人员的配备	40
第四节 宴会部工作职责	42
第三章 宴会部管理	60
第一节 宴会流程管理	60
第二节 宴会部质量管理与方法	74
第三节 宴会部人员管理与素质要求	78
第四节 宴会部客史档案管理	83
第四章 宴会的预订	88
第一节 宴会预订员的选择与预订方式	88
第二节 宴会预订的程序与主要工作环节	91
第三节 宴会预订的变更与取消	104
第五章 宴会的环境气氛设计	108
第一节 宴会气氛设计	108
第二节 宴会餐桌设计与场地布置	114
第三节 宴会台面设计	128
第四节 宴会娱乐设计	135

第六章 宴会菜点设计与菜单制作	146
第一节 影响宴会菜点设计的因素	146
第二节 中式宴会菜点的构成与设计方法	155
第三节 西式宴会菜点设计	166
第四节 宴会菜点的营养设计	175
第五节 宴会食品卫生控制及食物中毒的预防	181
第六节 宴会菜单制作	189
第七章 中式宴会摆台与服务设计	195
第一节 中式宴会摆台设计与操作	195
第二节 中式宴会坐次安排	207
第三节 中式宴会酒水设计与服务	208
第四节 宴会菜肴服务	214
第五节 中式宴会服务程序设计	220
第八章 西式宴会摆台与服务设计	227
第一节 西式宴会摆台	227
第二节 西式宴会坐次安排	236
第三节 西式宴会酒水服务	240
第四节 西式宴会服务程序设计	252
第九章 酒会与自助餐会的服务	265
第一节 鸡尾酒会服务策划	265
第二节 冷餐酒会策划与服务	271
第三节 自助餐会服务策划	275
第十章 宴会外卖服务策划与运作	283
第一节 宴会外卖服务概述	283
第二节 宴会外卖服务设备及餐具的准备	285
第三节 宴会外卖服务定价	288
第四节 宴会外卖服务程序设计	291
第十一章 宴会的经营与促销	296
第一节 宴会成本控制	296
第二节 宴会质量控制	305

第三节	宴会促销活动	320
第十二章	美食节策划与经营	328
第一节	美食节活动策划	329
第二节	美食节的菜品与菜单策划	342
第三节	美食节环境与气氛策划	350
第四节	美食节的运作与管理	361
后记		372
参考书目		374

第一章 概 述

宴会作为人与人之间的社交活动形式,在人类社会中存在是正常和必要的。古往今来,筵席宴会(可简称为“筵宴”)渗透到社会生活的各个领域,大至国际交往,小至生儿育女,各个时代、各个地域、各个民族、各个家庭、各种场合,都离不开它。中国自古有“民以食为天”、“食以礼为先”、“礼以筵为尊”、“筵以乐为变”的说法,筵宴蕴含着文化、科学、艺术与技能,是中华饮食文化的主旋律之一。随着经济的发展,生活条件的改变,以及国内、国际间的交流日益频繁,筵宴越来越受到人们的重视和利用,宴会频繁地出现在社会生活的各个方面,也是大势所趋。因此,研究宴会的历史、现状及宴会设计知识,有利于人们正确和合理地选用宴会方式,展望其未来的发展方向,满足人们之间思想、感情、信息的交流和公共关系的改进发展。

本章主要介绍筵席和宴会的特点,筵席和宴会之间的关系,宴会的历史沿革,当代中国宴会的弊端及改革发展趋向。

第一节 筵席与宴会

一、筵席的由来及其特征

筵席是一个历史术语,它的本义是铺地的坐具。在夏、商、周三个朝代,尚无桌、椅等家具,先民还保持着原始的穴居遗风,把竹草编织的席子铺在地上供人就坐,饮食聚餐也是席地而坐。《周礼·春官·司几筵》:“司几筵掌五几、五席之名物,辨其用,与其位。”、“几”是一种矮小的案子,古代用它来搁置酒肴,也有作老年人倚凭身体之用的。“五几”是五种不同质地的几物,即玉几、雕几、彤几、漆几、素几;“五席”即莞席(水草席)、缁席(丝织席)、次席、蒲席(蒲草席)、熊席

(熊皮席)等五种席子,古代的席,大的可坐二三人,小的仅能坐一人,故先民饮食聚餐,最早为一人一席,主要取决于起居条件,今人认为这是古代的“分餐制”,此观点欠妥。

室内坐具除“席”之外,还有“筵”,唐代学者贾公彦疏在《周礼·春官·司几筵》中指出:“凡敷席之法,初在地者一重即谓之筵,重在上者即谓之席”。筵多用蒲、苇等粗料编成,与席的区别是:筵大席小,筵长席短,筵粗席细,筵铺在地面,席放置筵上。若是筵与席同设,一示富有,二示对客尊重。在奴隶社会和封建社会,帝王、诸侯、卿、大夫都有一套严格的等级制度,宴会要按等级来铺设几、席,如天子之席五重,设玉几;诸侯之席三重,设雕几。此后,“筵席”一词逐渐由宴饮的坐具引申为整桌酒菜的代称,一直沿用至今,由于筵席必备酒,所以又称“酒席”。

中国筵席是多人聚餐活动时食用的成套肴馔及其台面的统称,与日常饮食和一般聚餐相比,中国筵席有以下三大特征。

1. 以酒为中心安排筵席肴馔

中国宴饮历史及历代经典、正史、野史、笔记、诗赋,多有古代筵席以酒为中心的记载和描述。中国有句俗语叫“无酒不成席”,人们称办宴为“办酒”,请客为“请酒”,赴宴为“吃酒”。由于酒可刺激食欲,助兴添欢,筵席自始至终都是在互相祝酒、劝酒中进行的。美酒佳肴,相辅相成,才能显得协调欢乐,因此,历来都注重“酒为席魂”、“菜为酒设”的排菜法则。从筵席编排的程序来看,先上冷碟是劝酒,跟上热菜是佐酒,辅以甜食和蔬菜是解酒,配备汤品和果茶是醒酒,安排主食是压酒,随上蜜脯是化酒。考虑到饮酒时吃菜较多,故筵席菜的分量一般较大,调味一般偏淡,而且利于佐酒的松脆香酥的菜肴和汤羹占有较大的比重。至于饭点,常常是少而精。这样安排既促使客人高兴地喝酒,活跃气氛,又避免了客人昏醉伤身,不欢而散。凡是重大的祭祀、喜事和其他社会交往等饮食活动都离不开酒,没有酒就表达不了诚意;没有酒就显示不出隆重;没有酒就显得冷冷清清,毫无喜庆的气氛;没有酒就如同人缺少了灵魂,难以称其为真正意义的“筵席”了。可见,酒水在筵席中

起着何等重要的作用。

2. 注重席次安排,讲究进餐礼仪

中国筵席既是酒席、菜席,也是礼席、仪席。古人强调:“设宴待嘉宾,无礼不成席”,其注重礼仪由来已久,世代传承。现代筵席无论是在家还是在酒楼举行,仍保留着许多礼节与仪式,如发送请柬,车马迎宾,门前恭候,问安致意,敬烟献茶,专人陪伴,入席彼此让坐,斟酒杯盏高举,布菜“请”字当先,退席“谢”字出口等。

席次安排是筵席礼仪中最重要项目,也最费心机。筵席坐次,以在左之最高一位为首席,相对者为二坐,首坐之下为三坐,二坐之下为四坐。一般以长幼、辈份、职位来安排席位。即使不太讲究的筵席,也要将重要客人安排于面对正厅门的席位,农村筵席以向南正中者为首坐,如首坐未事先确定,则常常因互相谦让而浪费很多时间,首席的尊者没有入坐前,其他人是不能入坐的,这些都是古代沿袭下来的礼节。

敬酒之礼是所有筵席上最为常见的礼仪,一般是客人坐定后,主人必敬酒,客必起立承之,也有客人回敬之礼。每上一道菜,主人必殷勤让菜。上菜时“鸡不献头、鸭不献掌、鱼不献脊”,表示待客恭敬。宾客餐毕起身,复让至客厅小坐,上茶,寒暄告别。总之,筵席安排都从尊重客人、爱护客人、方便客人出发,充分体现中华民族待客以礼的传统美德。

3. 筵席菜肴品种繁多,讲究搭配与出菜次序

在菜与菜的配合上,注意冷热、荤素、咸甜、浓淡、酥软、干湿的调和。具体地说,重视原料的调配、刀口的错落、色泽的变换、技法的区别、味型的层次、质地的差异、餐具的组合与品种的衔接。其中,口味和质地最为重要,应在确保口味和质地的前提下,再考虑其他因素。筵席菜点上席顺序也特别讲究,一般先冷后热、先咸后甜、先酒菜后饭菜,最后是汤菜。质优价贵菜先上席,大件菜间隔上席,鲜、辣、甜味菜肴后上席,这样使筵席气氛由高潮转入低潮,再转入高潮,犹如一部乐章,抑、扬、顿、挫,显示出筵席的丰富多彩。因此筵席被称作是“菜品的组合艺术”。

二、宴会的起源与特点

因民间习俗和社交礼仪的需要而举行的以饮食为中心的餐会称为宴会。具体而言,就是政府机关、社会团体、企事业单位或个人为了表示欢迎、答谢、祝贺等社交目的以及庆贺重大节日而举行的一种隆重、正式的饮食活动。现代社会生活中已离不开宴会,人们通过宴会,不仅获得饮食艺术的享受,而且可增进人际交往。可以说,现代宴会是最高级的餐饮形式,也是饮食文化的综合表现形式,可以说,探讨现代宴会就是研究和发展饮食文化。

宴会起源于社会及宗教发展的朦胧时代。早在农业出现之前,原始氏族部落就在季节变化的时候举行各种祭祀、典礼仪式,这些仪式往往有聚餐活动。农业出现以后,因季节的变换与耕种和收获的关系更加密切,人们也要在规定的日子里举行盛宴,以庆祝自然的更新和人的更新。中国宴会较早的文字记载,可见于《周易·需》中的“饮食宴乐”,《诗经》中有许多宴饮诗,著名的如《鹿鸣》、《行苇》、《四牡》、《皇皇者华》、《国风》等,在宴饮活动中常被谱成曲在宴会上演唱;还有《湛露》、《鸳鸯》、《鳧鷖》、《公刘》等,是宴饮中长举之乐,通过饮宴活动宣传教化,抨击腐朽,交流感情等,所以研究中国宴会史,《诗经》不可不读。《周礼》中的“天官”、“地官”、“春官”记有王室宫廷饮食机构对宴饮的管理与分工。《仪礼》中有各种宴饮礼仪规定。《礼记·内则》中有曲礼、月令、礼器、乡饮酒义、燕义各篇,也有对不同时期、不同场合、不同对象的宴饮饔飧制作法度的记述。随着烹饪技术和饮食文化不断发展,菜肴品种不断丰富,宴饮形式向多样化发展,宴会名目也越来越多。

现代宴会多众人共聚一堂,采用同一款菜单,饮用相同的饮料,服务要求高,讲究规格场面,有着区别于其他餐饮形式的显著特点,具体表现在社交性、规格化、聚餐式、礼仪性四个方面:

1. 宴会是一种重要的交际形式

国际交流、政府、社会团体、单位、公司或个人之间进行交往,经常运用宴会这种交际方式来表示欢迎、答谢、庆贺。人们也常在品佳

肴饮琼浆、促膝谈心、交朋友的过程中,疏通关系,增进了解,加深情谊,解决一些其他场合不容易或不便于解决的问题,从而实现社交的目的。这也正是宴会普遍受到重视,并被广为利用的一个原因。

2. 宴会内容讲究规格和气氛

宴会一般要求格调高,有气氛,排场,服务工作周到细致。它对菜品的要求与筵席一样,甚至比筵席还要高。除此之外,宴会的台面设计、环境布置、灯光、音响、前台、后台工作等都十分讲究,要求宴会部、管事部、酒水部、食品采购、厨房和工程部技术人员通力合作才能保证宴会成功,并要始终保持宴会祥和、欢快、轻松的旋律,给人以美的享受。

3. 宴会是用酒菜来款待聚集到一起的众多来宾

赴宴者通常由四种身份的人组成,即主宾、随从、陪客与主人。其中,主宾是宴会的中心人物,常安排在最显要的位置就坐,宴饮中的一切活动都要围绕他而进行;随从是主宾带来的客人,伴随主宾,烘云托月,其地位仅次于主宾;陪客是主人请来陪伴客人的,有半个主人的身份,在敬酒、劝菜、攀谈、交际、烘托筵宴气氛、协助主人待客等方面,起着积极的作用;主人即办宴的东道主,宴会要听从他的调度与安排,以达到他的宴请目的。

4. 宴会注重接待礼仪

我国宴会注重礼仪由来已久,世代传承。这不仅是因为“夫礼之初,始诸饮食”,还由于礼俗是中国宴会的重要成因。宴会礼仪是赴宴者之间互相尊重的一种礼节仪式,也是人们出于交往的目的而形成的为大家共同遵守的习俗,其内容广泛,如要求酒菜丰盛,仪典庄重,场面宏大,气氛热烈;讲究仪容的修饰、衣冠的整洁、表情的谦恭、谈吐的文雅、气氛的融洽、相处的真诚;以及餐室布置、台面点缀、上菜程序、菜品命名、嘘寒问暖、尊老爱幼等。重大国宴、专宴除了注意上述种种问题之外,还要考虑因时配菜,按需配菜,尊重宾主的民族习惯、宗教信仰、身体素质 and 嗜好忌讳等。因此举办宴请要各方面都考虑周全,做好如下接待的准备工作:

(1) 确定宾客名单,安排好桌次与席位,提前发柬通知,备好交

通工具接送。

(2) 选择好宴会场所,布置餐厅,备齐器物,组织好接待服务人员。

(3) 设计菜点,编排好宴会程序,准备有意义的纪念品。

(4) 菜点制作,从原料的采购到人员的分工均需一一落实。

(5) 拟定接待礼仪和服务细节及客人抵达后的接待工作。

三、筵席与宴会比较

宴会上的一桌整套菜肴及席面称为筵席。因此筵席是宴会的组成部分,同时筵席又可独立运作。宴会必备筵席,正如人们常说的“宴宾客,摆筵席”,由于筵席是宴会的核心,两者的性质与功能相近,因而人们习惯上常将这两个词视为同义词语。古人把宴会与筵席合称为“宴飨”、“宴享”(“飨”是以酒菜款待客人之意)。今人把宴会与筵席合称为筵宴。事实上,筵席与宴会既密切关联,又有一定的区别,表现在以下几个方面:

1. 就餐者人数、规模不同

中国传统筵席方桌台面习惯安排8个席位,圆桌面10~12个席位,以10人一桌的圆台面形式为主,意味着十全十美、团团圆圆,以“桌”为单位,一般1~2桌称筵席,3桌以上才称为宴会,并根据桌数的不同,分为小型宴会(10桌以下)、中型宴会(10~30桌)和大型宴会(30桌以上)。

2. 经营环节不同

筵席在餐饮市场上推出一一般须经过席单设计、菜点制作和接待服务三个环节。而宴会规模大,经营环节复杂,除菜单设计、菜点制作和接待服务外,还包括宴会场景设计、环境布置、餐桌布局、台面设计、宴会程序设计、礼仪设计、娱乐策划等内容。

3. 坐次安排、场面不同

筵席特别注重坐次安排,因为不同的席位代表就餐者不同的身份,即主宾、随从、陪客与主人,有时还表示客人的辈份或职位。宴会则强调突出主桌或主宾席区,主桌的席次安排与筵席相同,其他餐桌