

PENGREI

烹饪技术丛书



筵席指南

人民军医出版社

《烹饪技术丛书》之五

筵席指南

YAN XI ZHI NAN

主 编 朱良银

副主编 文德卿 华裕方 马维江

编 著 潘怀熬 杨明柱 王克实

王海东 贺习耀 余文利

陈达夫

人民军医出版社

1991年 北京

内 容 提 要

本书是由长期从事饮食业教学和研究工作的专家、教授编著的《烹饪技术丛书》之五。本书介绍了中国筵席以及西餐的起源与发展、筵席的分类、筵席的设计、菜单及食谱的编制、搭配和餐厅的接待礼仪。并对迎宾筵、欢庆筵、婚筵、寿筵、节日筵、家筵等几类筵席进行了详细的设计，还简介了西餐、鸡尾酒会、冷餐会、药膳席等菜单设计与制作方法。本书内容翔实，应用性强，既可作为专业人员的教科书，又可作为筵席设计、司厨及接待、服务人员的工作指南。

筵 席 指 南

朱 良 银 主 编

人民军医出版社出版

(北京市复兴路22号甲8号)

(邮政编码: 100842)

军事经济学院印刷厂印刷

新华书店总店科技发行所发行

开本: 850×1168毫米1/32 印张: 6.875 字数: 143千字

1991年5月第1版 1991年5月(武汉)第1次印刷

印数: 1~28 500 定价: 4.50元

ISBN7-80020-216-X/TS.3

〔科技新书目 240-182②〕

《烹饪技术丛书》编委会人员名单

顾 问：王其琨 顾景范 于光潮
叶正如 耿正望

主 任 委 员：朱良银

副主任委员：文德卿 华裕方 马维江
桂双平 王玉长

委 员：（以姓氏笔划为序）：

马振伦	王建华	王敬波	牛苏忠
孔晓基	田增文	邢连义	刘化绵
刘老套	刘俭旺	刘六树	池连国
孙元贵	李友贵	李卫东	李永华
李端民	李清爱	李振清	李留欣
宋传元	何庆保	牟树伟	陈建民
陈喜军	陈森荣	罗玉桂	张付生
张修政	张福庆	胡之木	杨元升
杨挺余	周兆金	郭克海	高党生
黄振龙	寇恒高	梁锡智	翟西平
蔡元忠	潘怀熬		

出版说明

1988年以来,在驻鄂部队烹饪理事会和中国人民解放军炊事培训中心的倡导下,组织部分长期从事烹饪和营养食品教学、研究、管理工作的专家、教授们,组成了有38个单位参加的《烹饪技术丛书》编委会。由各编委任编写组长,汇集了军内外精通烹饪技艺和长期从事管理工作的人才、逾百名作者,编著了这套《烹饪技术丛书》。

全套丛书由《烹饪营养》、《烹饪原料》、《食品与饮食卫生》、《饮食服务心理学》、《筵席指南》、《膳食核算》、《厨房饮食设备的运用》、《锅灶知识与技术》、《刀工与火候》、《烹饪原料初加工》、《主食制作》、《雕刻与拼摆》、《烹与调》、《一菜多做》、《大锅菜》、《小菜制作》等16本书所组成。《筵席指南》一书是《烹饪技术丛书》之五。经我们审定,可作为培训炊事、烹饪技术人才的试用教材和自学烹饪技术的参考书。

全套丛书在组织编著过程中,得到了总后军需部科训处、给养处和武警总部军需处等机关和军事经济学院军需系的大力支持。军事经济学院院长王其琨教授,中国营养学会理事长、营养学报主编、国际营养科学联合会N/2专家委员会委员顾景范教授,第四军医大学于光潮副校长,总后军需部给养处耿正望副处长,科训处叶正如大校等专家、首长欣然受聘为丛书顾问。王其琨将军还为丛书题写了书名。同时,各级首长和后勤部门对各编委、编写小组的工作给予了大力支持和帮助。

《筵席指南》一书,由潘怀熬、杨明柱、王克实、王海东、

贺习耀、余文利、陈达夫等同志编著。朱良银、文德卿、华裕方、马维江等同志主编定稿。钟钦发、魏功伟、孙在文等同志参加了审修工作。在编、审过程中，参阅并摘录了陈光新编著的《中国烹饪史话》、陈光新、王智元编著的《中国筵席八百例》、王新权编著的《宴席服务常识》、湖北省商业厅饮食服务处编著的《厨师考核问答》、王仁兴著的《中国饮食谈古》等著作和部分文献资料。

在此，谨一并致以衷心地谢意！

限于我们的专业技术水平和实践经验，加之编、审、出版时间仓促，本书中的缺点和错误在所难免，期盼海内外广大读者提出宝贵意见，以便再版时修订，使全套丛书日臻完善！

中国人民
解放军炊事培训中心
驻鄂部队烹饪理事会 《丛书编委会》

1990年10月

目 录

第一章 绪论	(1)
第一节 筵席的起源	(1)
一、筵席的由来与特征.....	(1)
二、古代筵席的雏形和兴起.....	(2)
第二节 筵席的发展	(5)
一、历代筵席的概况.....	(5)
二、筵席发展的主要特征.....	(7)
三、筵席演变的规律.....	(11)
四、筵席创新的方法.....	(12)
第二章 筵席的规格与种类	(14)
第一节 筵席的规格	(14)
一、筵席档次的划分.....	(14)
二、选用筵席档次的要求.....	(15)
第二节 筵席的分类	(16)
一、一般分类法.....	(16)
二、餐馆分类法.....	(17)
第三节 筵席活动的邀请	(20)
一、宴请目的与对象.....	(20)
二、宴请时间与地点.....	(21)
三、请柬的应用.....	(22)
第三章 筵席的设计	(23)
第一节 筵席的结构	(23)
一、筵席的内容.....	(24)

二、筵席中各种菜肴的配置比例·····	(26)
三、筵席菜的数量与质量·····	(27)
第二节 筵席设计的原则和方法·····	(28)
一、筵席设计的原则·····	(28)
二、筵席设计的方法·····	(30)
三、筵席设计和制作的禁忌·····	(37)
第三节 筵席的准备·····	(38)
一、制定菜单·····	(38)
二、进行核算·····	(38)
三、原料准备·····	(39)
四、检查厨食具·····	(39)
五、分工明确、责任到人·····	(39)
六、做好清洁卫生工作·····	(39)
第四节 筵席的成本核算·····	(39)
一、中餐筵席的成本核算·····	(40)
二、西餐筵席的成本核算·····	(42)
第四章 筵席的接待 ·····	(43)
第一节 餐桌布局与席位安排·····	(43)
一、餐桌的布局·····	(44)
二、席位的安排·····	(45)
第二节 台面的装饰·····	(46)
一、普通台面·····	(46)
二、装饰台面·····	(47)
三、餐巾叠花艺术·····	(48)
第三节 上菜的程序和方法·····	(57)
一、热炒菜的上菜程序·····	(57)
二、大菜的上菜程序·····	(58)
三、上菜的方法·····	(58)
第四节 筵席的礼节·····	(59)

一、筵席服务程序和礼节.....	(59)
二、部分少数民族的礼仪及饮食习俗.....	(60)
第五节 筵席服务知识.....	(64)
一、对服务员的素质要求.....	(65)
二、斟酒、上茶服务的要领和礼节.....	(66)
三、餐厅服务专用术语.....	(67)
第五章 各类筵席菜单设计.....	(69)
第一节 迎宾筵.....	(69)
一、特点与要求.....	(69)
二、迎宾筵四季菜单12款.....	(69)
第二节 欢庆筵.....	(82)
一、特点与要求.....	(82)
二、欢庆筵四季菜单12款.....	(82)
第三节 婚筵.....	(95)
一、特点与要求.....	(95)
二、婚筵四季菜单12款.....	(95)
第四节 寿筵.....	(108)
一、特点与要求.....	(108)
二、寿筵四季菜单12款.....	(108)
第五节 节日筵.....	(121)
一、特点与要求.....	(121)
二、节日筵四季菜单12款.....	(121)
第六节 家筵.....	(134)
一、特点与要求.....	(134)
二、家筵四季菜单12款.....	(134)
第七节 丧葬筵.....	(147)
一、特点与要求.....	(147)
二、丧葬筵四季菜单 8 款.....	(147)
第八节 其它筵.....	(156)

一、西式宴会.....	(156)
(一)西餐菜肴制作简介.....	(157)
(二)一般西餐菜单设计.....	(161)
(三)鸡尾酒会.....	(162)
(四)冷餐酒会.....	(163)
二、药膳席菜谱18例.....	(164)
三、高级宴菜谱 3 例.....	(170)

第一章 绪 论

筵席是酒席的古称、也称宴席。筵席从形式上讲，是多人聚餐的一种饮食方式；从内容上讲，是按一定的规格和程序组合起来，并且具有一定质量的一整套菜品；从意义上讲，它又是进行具有交际、庆祝、纪念等作用的社会活动的一种方式。聚餐式、规格化和社交性，是筵席区别于人们日常饮食方式的三个显著特点。随着我国人民生活水平的不断提高和对外关系的日益发展，筵席正在国内国际的社会活动中发挥越来越大的作用。

我国是享誉世界的“烹饪王国”之一，筵席制作渊远流长，博大精深。历代的名厨巧师，无不都是设计和制作筵席的高手，为后人留下了许多风味浓郁、脍炙人口的菜单。这是一份十分珍贵的饮食文化遗产。我们应当研究、继承并发扬光大。

第一节 筵席的起源

我国筵席根植于中华文明的肥沃土壤中，它是社会政治、经济、文化、饮食诸因素综合作用的产物。从我国筵席的滥觞和变迁，可以看出它的文化遗产属性。

一、筵席的由来与特征

何为筵席？古人席地而坐，“筵”和“席”都是铺在地上的坐具。《周礼·春官·司儿筵》的注疏说：“铺陈曰筵，藉之曰席。”这两句话的意思是说：铺在地上的叫做“筵”，铺在“筵”上供人坐卧的叫做“席”。所以，“筵席”二字，开始是坐具的

总称。因古代没有桌子，在进食的时候，大家都坐在筵席之上，酒食菜肴饌自然地置于筵席之间。故《诗经》有“肆筵设席”之说，“筵席”二字就具有了酒饌的含义。记述战国、秦汉之间的礼制的《礼记》还有这样的记述：“铺筵席，陈尊俎，列筵豆。”其中的“尊”、“俎”、“豆”都是古代用于祭祀和宴会的礼器，分别用来盛放酒、牛羊或腌菜、酱菜的。这样，“筵席”又含有进行隆重、正规的宴饮的意思。“筵席”这个名词正是在这个意义上沿用下来的，后来专指酒席。

为了说明“筵席”的含义，我们可以给它下这样一个定义：筵席就是供人们为了一定的社交目的而聚食的、具有一定规格质量的由一整套菜品组成的酒席。这个定义突出了筵席的两个主要特征：

第一，突出了筵席的作用。筵席不论从它的历史发展或现代实际情况看，都是开展社交活动的一个重要工具，小至朋友聚会或纪念个人生活中的重大事件，大至举行盛大庆典或开展外交活动，筵席都可以在增强热烈庆祝、隆重纪念的气氛或增进友谊等方面发挥特殊的作用。

第二，突出了筵席在规格质量上的要求。筵席的菜点组合必须成龙配套，而且必须具有一定的质量。菜点的花色品种要丰富，菜点的口味、形态要多样，并且各种菜点要按规定的程序依次上席。

二、古代筵席的雏型和兴起

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。考究起来，筵席萌芽于虞舜时代，距今约有四千多年。经过夏、商、周三代的孕育，到春秋战国时期，就已初具规模了。从推进速度看，步伐是比较快的。若探寻其始因，则与古代的祭祀、礼俗和宫室、起居密切相关。

新石器时代，生产水平低下，缺乏科学常识，先民对许多自然现象和社会现象无法理解，认为周围的一切好象有种无形的力量在支配。于是，天神旨意、祖宗魂灵等观念就逐步在头脑中形成。为了五谷丰登，老少康泰，安居乐业，战胜外侮，先民顶礼神明，虔敬考妣，产生原始的祭祀活动。嗣后，奴隶主阶级为了巩固政权，极力宣扬“君权神授”的唯心史观，加剧了先民对神鬼的崇拜，祭祀活动逐步升级，日渐成习。《周礼》疏曰：“天神称祀，地祇称祭，宗庙称享。”《孝经》疏曰：“祭者，际也，人神相接，故曰际也；祀者，似也，谓祀者似将见先人也。”这两段话解释了祭祀的由来及作用。既然通过敬神祭祖，可使人神接触，重见死去的亲人，那么，自然就应恭恭敬敬、慎重其事

了。

要祭祀，先得有物品表示心意，祭品和陈列祭品的礼器应运而生，于是就出现了木制的豆，瓦制的登。古代最隆重的祭品是牛羊豕三牲组成的“太牢”，其次是羊和豕组成的“少牢”，这都是祭祀天神或祖宗用的。如果单祭田神，求赐丰收，一只猪蹄便可以；如果单祭战神，保佑胜利，杀只鸡也就行了。至于礼器，有豆、登、尊、俎、笾、盘。每逢大祀，还要击鼓奏乐，吟诗跳舞，宾朋云集，礼仪颇为隆重。祭仪完毕，若是国祭，君王则将祭品分赐大臣；若是家祭，亲朋好友就将祭品共享。这都名之为“纳福”，这就是筵席的雏形。一个部落举行重大的集会、典礼，会后要聚餐，也属于一种宴享。从纳福的形式看，祭品转化为菜品，礼器演变成餐具，已经具有筵席聚餐式、规格化和社交性的特征了。

除去祭祀，古代礼俗也系筵席成因之一。

据《周礼》记载，先秦有敬事鬼神的“吉礼”，丧葬凶荒的“凶礼”，朝聘过从的“宾礼”，征讨不服的“军礼”，以及婚嫁喜庆的“嘉礼”等。在通常情况下，行礼必奏乐，乐起要摆宴，欢宴须饮酒，饮酒需备菜，备菜则成席。如果没有丰盛的肴

饕餮待嘉宾，便是礼节上的不恭。据考证。甲骨文中的“飧”字，就象两人相对跪坐而食。古书对“飧”的解释，也是设置美味佳肴，盛礼迎待贵宾。所有这些都说明，从直接渊源上讲，筵席是在夏、商、周三代祭祀和礼俗影响下发展演变而来的。

从宫室、起居上看，先秦时期，不分贵贱，一律称“宫”。先民修建住所，大多座北朝南。前面是行礼的“堂”，后面是住人的“室”，两则是堆放物资的“房”。由于宫室一般建在高台之上，所以屋前有“阶”古时筵宴中，“降阶而迎”、“登堂入室”等礼节的出现，与这种房屋设计是有直接关系的。

夏、商、周三代还秉承石器时代的穴居遗风，把芦苇或竹片编织的席子铺在地上，供人就坐。“堂”上的座位以南为尊，“室”内的座位以东为上。因而古书中常有“面南”、“东向”设座待客的提法。后世筵席安排主宾席，不是向东，便是朝南，根源即在于此。

古人席地而坐，登堂必先脱鞋。那时的席大小不一，有的可坐数人，有的仅坐一人。一般家庭短席为多，故先民治宴，最早为一人一席，也是取决于起居条件。这种宴客情况，《梁鸿传》、《项羽本纪》、《魏其武安侯列传》均有记载。

除席之外，古时还有筵。《周礼》说：“设筵之法，先设者皆言筵，后加者曰席”。《周礼》注疏说：“铺陈曰筵，藉之曰席”。由是观之，筵与席是同义词。两者区别是：筵长席短，筵粗席细，筵铺地面，席铺筵上。时间长了，筵席二字便合二为一。究其本义，乃是最早的坐垫。

先秦时期还未出现桌椅，只有床、几。那时的床很矮，信阳长台关楚墓出土的木床，长2.18米，宽1.39米，高仅0.19米，可卧可坐。古人的坐有三种姿势：一是两脚向前伸平而坐，舒展自如，叫做“箕踞”；二是盘腿大坐，如同和尚参禅，称为“趺坐”；三是双膝着地，臀部落在脚跟，显得庄重，名曰“跪”，这是会客赴宴时的礼貌坐法。甲骨文中的“人”字，就是按照人

跪坐形态而创造的象形字。那时的“几”类似今天的茶几，也较矮小，仅供老人跪坐时依凭。由此所制约，古代吃饭的场所，就只好选在筵和席上。先秦的餐具往往即是炊具，多为陶罐铜鼎，形似香炉，体积颇大，很占位置。古时端放食物的托盘叫“案”，一般为长方形，案下有足，搁放地上，一案只能放一鼎。因此，古人吃饭，就是“跪坐在“席”上，对“案”面“鼎”而食。那时的宴会受这种餐具制约，菜点不可能很多，而且还需分席。只有大奴隶主才能“陈馈八簋”、“食前方丈”。

汉代，西域的坐具——“马扎子”（两木相交，中间穿绳，可张可合，类似现今的小折合椅）传入中原。在其启发下，制成桌椅，将人从跪坐中解放出来。从此，筵席失去铺陈的作用，便充当酒宴的专有名词。《清稗类钞》说：“古人席地而坐，食品咸置之筵间，后人因有筵席之称。”这便是“席次”、“席面”、“席位”、“席菜”等称谓的来龙去脉。

从筵席含义的演变上看，它先由竹草编成的坐垫引申为饮宴场所，再由饮宴场所转化成酒菜的代称，最后专指筵席。因此可以说，在间接渊源上，筵席又是由古人宫室和起居条件发展演化而来的。

第二节 筵席的发展

一、历代筵席的概况

古代筵席随着社会的需要在不断地变化和发展，开始时，人们席地而坐，上至天子，下至庶民，均皆如此。由于殷朝的人尚鬼好祭，所以甲骨文中有许多祭典名称。诸如：衣祭、翌祭、侑祭、御祭等等（见李亚农《殷代社会生活》），这些名目繁多的“祭祀”，实际是一次次宴会。至于飧这种平时的宴乐并没有一定的名目，仅称飧而已。但到了“祭祀、尚施、事鬼神敬而远之，近人而忠焉”的周代，才将殷人祭祀中的宴乐改变过来，随

即出现了许多为活人而设的宴会制度。在宴席边列案，如果进食者身分高贵或年老者，可以凭食几而食。有的筵席是站着进食的，比如乡饮酒礼规定：60岁的人才可以坐席而食，而50岁的只能站着伺候长者，站着饮食。西周之前，宴席菜很不讲究，只有对牛的头数或1牢、3牢等有一定的规定。西周之后，筵席菜肴有了一定的制度，特别是春秋时更有许多讲究，菜点的多少表示了森严的等级差别。诸如：“天子之豆二十有六，诸公十有六，诸侯十有二，上大夫八，下大夫六”（见《礼记·礼器》）。墨子曰：“美食方丈，目不能遍视，口不能遍味”。《列女传》载：“方丈于前，所甘不过一肉也”。这些记载都反映了先秦时期的宴席场面。当时，在许多场合下，贵客和尊主进食，均有自己的妻妾举案献食或用仆从进食，吃一味，献一味，一味食毕，再献另一味。汉代孟光举案齐眉的故事，在我国妇孺皆知，至于天子膳食，由膳夫献食，还规定膳夫要先尝食，为的是表明食物无毒，可以献食于天子。这一制度，始于周秦，兴于两汉，传至南北朝，成为古代筵席中的一种礼仪规定。

汉代，西域的坐具一马扎子传入中原，在其启发下制成桌凳，将人从跪坐中解放出来。隋唐时，筵席席面有了改变，进食者由席地升坐椅凳，凭桌而食，席面随之升高了。筵席的概念从此换上了新的内容，不再是旧时铺地的坐垫了。唐代有了椅子。据陶谷《清异录》载：“胡床施转关，以交足，穿便缘，从客座，转缩须臾，重不数斤。相传明皇行幸颇多，从臣或待诏野顿，扈驾登山，不能跂立，欲息则无以寄身，遂创意如此，当时称逍遥座。”这说明唐玄宗时就有了交椅了。五代时，食案也有所改变，不再列席，多用作献食捧盘了，案下短足也逐渐取消了。铺地的筵席，也逐渐升到了桌上，成了围桌的桌帟，把草编制品变成了布制品。再不席地宴饮，而改用桌椅，于是那种“履舄交错”，吃酒脱鞋的不卫生局面彻底改变了。

五时代，从韩熙载《夜宴图》可以看到，贵家饮宴，实行一

人一桌一椅的一席制，每个席面上各置食饌数簋，是分食制，很合乎饮食卫生要求。可见分食制并不是仅兴于西方国家的饮食方式。

宋代人对饮食生活，从宫廷到民间都是比较讲究的。当时的宴会有繁有简，格式不一。一张桌面，同时坐两三位来宾的宴席格局，大致始于唐宋之际。北宋时期，饮食市场十分繁荣，筵席必定丰盛，这可在《东京梦华录》中可见一斑。南宋时期，讲究饮食之风有增无减，据《武林旧事》卷九载：清河郡王张俊在家中宴请宋高宗赵构所供奉的“御宴”，从绣花高钉至15盏下酒（每盏两道菜肴），从插食到对食，共计有250件饌食。

明末清始，出现了八仙桌，桌会和酒席较前更盛。清代康熙乾嘉盛世出现了团桌，即圆桌席面，又叫团圆桌。在《红楼梦》75回所写贾母在凸碧山庄敞厅中秋赏月夜宴中提到：“凡桌椅形式皆是圆的，特取团圆之意。”清宫御膳房的基础上，加入了满、蒙、回、藏各种食品，它所办的“燕席”，称为“满洲席”又称为“满洲筵桌”、“悖悖桌子”。至于当时市面上的酒楼，饭馆，多数是承办民间的桌会酒席，筵席名目多种多样，有烧烤席、燕菜席、鱼翅席、海参席、广肚席等等。

总之，我国筵席源于夏，兴于隋唐，全盛明清，流于民国，从形式上看，随着朝代的更替大致上稳中有变，从简到繁，又从繁到简，同现代宴会、酒席的流行性、频繁性、民间性有明显区别。

二、筵席发展的主要特点

筵席将吃喝作为实施情、礼、仪、乐的一种形式，是人类追求饮饌美的一种手段。因此筵席诞生以后，历代的名厨巧师都十分重视筵席的改革与创新，使许多传统名席得以继承和发展。关于它的发展演化特点，主要表现在席位、陈设、规模和食序方面。