

普通高等教育饭店服务与管理专业参考教材

饭店餐桌花艺

FANDIAN CANZHUO HUAYI

吴晓伟 司 萍◎主 编
潘文生 赵爱民◎副主编



中国旅游出版社

中国饭店业品牌战略与品牌管理

饭店商务花艺

FLORAL DESIGN FOR HOTELS

中国饭店业品牌战略与品牌管理
中国饭店业品牌战略与品牌管理



中国饭店业品牌战略与品牌管理

普通高等教育饭店服务与管理专业参考教材

饭店餐桌花艺

吴晓伟 司 萍 主 编

潘文生 赵爱民 副主编

中国旅游出版社

责任编辑：郭海燕

责任印制：闫立中

封面设计：赵 芳

图书在版编目 (CIP) 数据

饭店餐桌花艺 / 吴晓伟, 司萍主编. --北京: 中国旅游出版社, 2011.1

ISBN 978-7-5032-4075-1

I. ①饭… II. ①吴… ②司… III. ①宴会-插花-装饰美术-高等学校: 技术学校-教材 IV. ①J525.1

中国版本图书馆CIP数据核字 (2010) 第229796号

书 名：饭店餐桌花艺

作 者：吴晓伟 司萍主编

出版发行：中国旅游出版社

(北京建国门内大街甲9号 邮编：100005)

<http://www.cttp.net.cn> E-mail: cttp@cnta.gov.cn

发行部电话：010-85166507 85166517

排 版：北京中文天地文化艺术有限公司

经 销：全国各地新华书店

印 刷：三河市灵山红旗印刷厂

版 次：2011年1月第1版 2011年1月第1次印刷

开 本：880毫米×1230毫米 1/32

印 张：7.25

印 数：1~5000册

字 数：160千

定 价：18.00元

I S B N 978-7-5032-4075-1

版权所有 翻印必究

如发现质量问题，请直接与发行部联系调换

前 言

《饭店餐桌花艺》是普通高等教育饭店服务与管理专业参考教材之一，是饭店服务技能实用型课程改革教材和创新教材，是饭店服务与管理专业学生必修课程，同时也可作为饭店服务人员在职学习或提高专业服务技能的学习材料。

花卉，是大自然中美的精华和使者，是幸福、美好、生命、和平的象征，能给人类生活带来无限的乐趣。它不仅以其绚丽的色彩、绰约的风姿、馥郁的芳香，给人以美的享受，而且因具有某种“感情色彩”和独特的美学魅力，成为人们增进友谊、传递情感的纽带，在人际交往中起着“情感使者”的作用。

花艺，是一项高雅的艺术创作活动，是将大自然中的一些植物通过艺术化手法处理来表达一定的自然美、生活美、创作美、艺术美的艺术形式，深受世界人民的喜爱。

《饭店餐桌花艺》是随着人们物质、文化、生活水平的不断提高和专业学科课程建设的进一步完善应运而生的专业实用创新课程。它以各类花材为基础，研究如何创作美化餐桌装饰的花艺作品，以提高餐饮服务质量，培养学生创造能力和审美情趣，增强学生实践动手能力。

本教材具有如下特点：

1. 以市场为导向，以行业使用为基础，吸收旅游饭店管理

中的最新知识和服务技能,注重知识的应用性和可操作性,满足饭店服务与管理专业培养技能型人才的需要。

2. 以酒店管理学科的科学性、实用性、规范性和创新性为宗旨,秉承由浅入深、循序渐进的教育原则,图文并茂,可视性强。

3. 针对专业学习和学科发展需要,以能力为本位,以就业为导向,以服务学生为中心,重点培养学生的审美能力、创新精神和综合能力。

4. 强调实践能力的培养,拓宽学生服务技能知识视野,注重动手能力的提高。

本教材由三个模块、九个专题组成,即饭店餐桌花艺基础(饭店餐桌花艺概述、认识饭店餐桌花艺和饭店餐桌花艺技法)、饭店餐厅花艺设计(中餐厅花艺设计、西餐厅花艺设计和其他风格餐厅花艺设计)和饭店宴席花艺设计(喜庆宴席花艺设计、商招宴席花艺设计和其他宴席花艺设计),教材体系完整,科学合理,内容翔实,知识新颖,涉及面广。

本教材计划教学课时约为60学时,理论教学约为16学时,实践教学约为40学时,机动课为4学时。教师在具体教学时,可根据学生的培养目标和培养方向适当地调整教学内容。

本教材由广西经贸职业技术学院吴晓伟、司萍老师任主编,广西经贸职业技术学院旅游系主任潘文生和江阴职业技术学院赵爱民老师任副主编,具体分工为:吴晓伟老师总撰写作大纲,负责第一、第三、第六、第七、第八、第九专题的编写,司萍老师负责第二专题的编写,潘文生老师负责第四专题的编写,赵爱民老师负责第五专题的编写,最后由司萍老师统稿;内蒙古财经学院旅游学院院长王全在教授和内蒙古科技大学冯正弘教授通审了全稿,并提出了许多宝贵意见。

在编写过程中,本教材得到了中国旅游出版社、内蒙古财经学院、广西经贸职业技术学院等单位领导和老师的大力支持;为

了方便教学，增强可视性和直观性，体现教学的与时俱进，本教材还共享了网络上的部分图片资源，在此一并表示衷心的感谢。

由于笔者资历浅薄，书中难免出现不妥之处，恳请各界专家、师友和读者不吝赐教，并提出宝贵意见，以便再版时修正，使本教材日臻完善。

编者

2010年8月

目录

CONTENTS

饭店餐桌花艺基础

第一专题 饭店餐桌花艺概述.....	3
一、饭店餐桌花艺概念.....	3
二、饭店餐桌花艺简史.....	5
三、饭店餐桌花艺命名.....	6
四、饭店花艺分类.....	9
五、饭店花艺特征.....	15
六、饭店花艺作用.....	17
七、饭店花艺造型法则.....	18
八、饭店花艺配色原理.....	20
九、饭店花艺制作步骤.....	22
课后思考题.....	24
第二专题 认识饭店餐桌花艺.....	25
一、花材基础知识.....	25
二、花器基础知识.....	41
三、花语基础知识.....	46
四、配件基础知识.....	48
五、工具基础知识.....	49
课后思考题.....	52

第三专题 饭店餐桌花艺技法	53
一、花材植株美化技法.....	53
二、花朵美化技法.....	59
三、花叶美化技法.....	64
四、花材固定技法.....	67
五、饭店餐桌花艺及其花材日常管理.....	71
课后思考题.....	72

饭店餐厅花艺设计

第四专题 中餐厅花艺设计	75
一、中餐厅概述.....	75
二、中餐厅特征.....	76
三、中餐厅花艺特点.....	79
四、实例操作.....	84
五、作品欣赏.....	87
课后思考题.....	91
第五专题 西餐厅花艺设计	92
一、西餐厅概述.....	92
二、西餐厅特征.....	95
三、西餐厅花艺特点.....	100
四、实例操作.....	103
五、作品欣赏.....	107
课后思考题.....	112
第六专题 其他风格餐厅花艺设计	113
一、其他风格餐厅概述.....	113
二、其他风格餐厅特征.....	119
三、其他风格餐厅花艺特点.....	122

四、实例操作.....	125
五、作品欣赏.....	129
课后思考题.....	134

饭店宴席花艺设计

第七专题 喜庆宴席花艺设计	137
一、喜庆宴席概述.....	137
二、喜庆宴席特征.....	141
三、喜庆宴席花艺特点.....	145
四、实例操作.....	153
五、作品欣赏.....	158
课后思考题.....	163
第八专题 商招宴席花艺设计	164
一、商招宴席概述.....	164
二、商招宴席特征.....	168
三、商招宴席花艺特点.....	173
四、实例操作.....	179
五、作品欣赏.....	184
课后思考题.....	191
第九专题 其他宴席花艺设计	192
一、其他宴席概述.....	192
二、其他宴席特征.....	195
三、其他宴席花艺特点.....	203
四、实例操作.....	207
五、作品欣赏.....	211
课后思考题.....	218
主要参考文献	219

饭店餐桌花艺基础

学习重点

- ☆ 了解饭店餐桌花艺的概念、简史、命名、特点、分类、作用及其制作步骤；
- ☆ 熟悉饭店餐桌花艺的花材、花器、花语、配器和工具及其用途；
- ☆ 掌握饭店餐桌花艺的基本技法，并能熟练运用这些技法制作简单作品。

主要内容

- ☆ 饭店餐桌花艺概述；
- ☆ 认识饭店餐桌花艺；
- ☆ 饭店餐桌花艺技法。



第一专题



饭店餐桌花艺概述

学习目的

- ☆了解饭店餐桌花艺概念；
- ☆了解饭店餐桌花艺简史；
- ☆熟悉饭店餐桌花艺命名方法；
- ☆掌握饭店花艺分类方法；
- ☆了解饭店花艺特征；
- ☆了解饭店花艺作用；
- ☆了解饭店花艺造型法则；
- ☆了解饭店花艺配色原理；
- ☆了解饭店花艺制作步骤。

一、饭店餐桌花艺概念

“花艺”一词是近代产生的新词语，在目前出版的《现代汉语词典》中没有收录，但它却在花卉市场中频繁出现，引领着花卉市场潮流，如某某花艺公司、某某花艺学校、某某花艺商店等。它是随着社会的不断发展和进步而出现的一个行业新词语，其内涵和覆盖面是极其广泛的、与时俱进的，“花艺”已逐渐进入人们的视野，进入人们的生活。

对于“花艺”的理解，我们可以先从字面上来看，“花”指可供人们观赏的花草树木；“艺”有多种解释，可指艺术、技艺、

从艺等，但在此，我们可以理解为艺术化的技艺。顾名思义，“花艺”二字的结合，是指将具有可观赏价值的花草树木经过艺术化手法处理，使其具有一定的美感，并能够愉悦人心志的一项艺术。所以，人们把从事花卉艺术创作的人称为“花艺师”，花卉艺术制作技能称为“花艺技能”等。

“花艺”有两层含义：从广义角度说，它包含了花卉装饰艺术、花卉园艺、插花艺术、花卉艺术制作、花卉保养保鲜技艺等，是一个大的概念，随着社会的发展和人们对美好事物的不断追求，它的含义还将会不断地扩展和延伸；从狭义角度说，专指以插花艺术为主，以花卉装饰为辅的小概念花艺。在本教材中，我们仅从狭义角度出发进行知识和技能方面的阐述。故花艺可以理解为：根据一定的构思进行取舍花材，并遵循一定的审美法则，将各种观赏性强的花卉、草木经过艺术手法加工后有机地组合在一起，使其成为一件美丽的、富有诗情画意的艺术品，丰富人们的饮食生活，进一步展现了自然美、社会美、生活美和艺术美。

饭店花艺，是“现代饭店装饰花卉艺术”的简称，是随着我国第三产业餐饮行业的崛起而从大众花艺中分离出来的一个支脉，是现代饭店经营的重要组成部分，在现代饭店服务行业中发挥着极其重要的作用。同时，为了满足行业发展的需要和人才培养的需要，《饭店花艺》等实训课程教材也应运而生。

《饭店餐桌花艺》，是饭店花艺的进一步分工，是为美化饭店餐桌而设计和创新的一门实用课程。本门课程之所以取名饭店餐桌花艺，也体现了该课程的创新性。同时，由于花艺的涵盖面比较广，又具有一定的时尚性，用此名更准确，相信以后随着人们爱花、识花、用花越来越广泛，饭店花艺的内涵也会得到进一步的扩展和延伸。

如今，一些超豪华型的大型饭店大都设立了专门的花艺创作部门，由专业人士制作花艺作品，装点饭店餐桌，提升服务层次

和质量。随着时代前进步伐的加快和人们审美需求的提高,相信在不久的将来,一些中小型饭店也会设立花艺部门或委托专门的花艺制作部门来制作花艺作品,以美化环境,营造和谐自然、情趣自然、美好自然的氛围,从而更好地服务宾客。这就更证明了在职业技术学院中开设此门课程的必要性、时效性和实用性。

二、饭店餐桌花艺简史

中国素有“世界园林之母”的美誉,是世界公认的“花的国度”、“花的王国”。在五千年文明的历史长河中,花卉艺术以其独树一帜的美学特性和艺术魅力与整个民族的文化发展和文明进步同步,与我国古典美学思想一脉相承,从侧面反映了炎黄子孙崇尚美和追求美的传统文化意识。

我国花卉栽培的历史至少可追溯到七千多年前,浙江余姚河姆渡新石器文化遗址中考古发掘到一块刻有盆栽植物花纹的陶块;夏代有了种植芍药的传说等。文字出现以后,花卉艺术的有关记载逐渐增多,如甲骨文中的“园”和“囿”等字。随着早期园林的产生,花卉栽培也粗具规模。《诗经》中描写花卉的一些诗句如“桃之夭夭,灼灼其华;之子于归,宜其室家……”“有女同车,颜如舜华”等,由此可知,远古的人类就已将花卉作为美的象征和比喻,形成了早期的原始花卉艺术文化。

最初的花卉多在园、囿中种植,到了魏晋南北朝以后,随着文化的发展,花卉艺术也摒弃了更多的局限性,其内容和形式都更加充实,花卉不仅在宫苑园林中广为种植,还出现了盆景和插花(瓶花)艺术,它们以更为广阔的艺术形式和更为深远的美学内涵继续发展着。丰富的花卉资源和悠久的文明历史决定了我国古代花卉艺术形式不是单一的,而是多样的,并出现了最为典型的三种艺术形式,即园林植物培植艺术、盆景艺术和

插花艺术。

插花艺术目前比较流行，也得到了花艺界的认可，东方式插花起源于中国佛教供花。早在 1500 年前，人们为了表达对佛的虔诚，开始在佛像前供奉时令花草，时称“佛花”，鲜花成为礼佛的必备之物，后来也就出现了“借花献佛”等成语。其实，初期的佛花只是将一些鲜花平置在佛桌上的花束，是插花的雏形，不是真正意义上的插花艺术。后来，僧侣用瓶子盛水将佛花插入其中，延长了佛花的生命。在唐代，中国插花艺术得到普及和提高，并通过遣唐使者传到日本。到了宋代，插花艺术更加兴盛，明清时期则达到了鼎盛时期。它大量吸收了《周易》、《庄子》、《老子》等中国古典美学思想的精髓，始终将人与自然、感性与理性高度融合起来，强调生生不息的自然美，将美与“道”相联系，从自然生命的角度提倡超越有限事物，将美与真、美与善相联系，自然美、社会美和艺术美相互渗透，形成了鲜明的东方式插花艺术。

从 20 世纪 80 年代以后，随着我国对外开放步伐的加快，对外文化交流的频繁，中国花艺得到了前所未有的重视，市场也呈现出空前的繁荣。中国花艺在继承和发扬民族传统风格的基础上，正朝着富有时代感的方向阔步前进。花艺中的插花艺术更是出现了东方式插花、西方式插花和自由式插花并存的局面。

近年来，随着我国旅游餐饮市场的不断发展，饭店餐桌花艺成为崛起的时尚潮流，在我国旅游餐饮接待中起着非常重要的作用，丰富着餐饮文化内涵。

三、饭店餐桌花艺命名

饭店餐桌花艺的命名按照创作的方法来划分，主要有命题花艺命名和自由创作花艺命名两种类型。

（一）命题花艺命名

命题花艺命名，指按照饭店迎接宾客礼仪要求所进行的、有目的、有主题的花艺作品，即事先根据花艺要求已有主题。它要求花艺创作过程必须围绕命题所确定的主题进行构思选材和造型。此类命名方法多运用在花艺大赛或有主题的礼仪活动中，如饭店迎国庆餐桌花艺“祖国颂”、“喜气洋洋”等作品，再如婚宴餐桌花艺“花好月圆”、“圆圆满满”、“心心相印”等作品，等等。

（二）自由创作花艺命名

自由创作花艺命名，指花艺创作者根据一定的构思立意所创作的、进行饭店餐桌装饰的、营造祥和的就餐氛围的花艺作品。它往往是在创作完成之后，根据其表现的题材、主题及意境等内容再命名，具有一定的随机性。

自由创作花艺命名总的要求是：贴切、含蓄并富有新意，令人回味无穷，这就要求创作者具有一定的文学素养和表现技艺，要求文字精练、意趣飘逸、诗意盎然。命名亦有其艺术魅力，它们或是“借景传情”，或是“以形传神”。常见的自由创作花艺命名方法有以下几种。

1. 依据花材的象征意义和谐音命名

这类花艺作品命名要求创作者熟知花语、植物学知识，具有文学素养以及能够了解作品的创作意图，如以水仙为创作题材，表现水仙粼波荡漾的自然美感的作品“凌波仙境”，多运用在少女生日宴席餐桌装饰上；婚宴餐桌上选用百合花作花材，可取名“百年好合”，用玉兰、海棠作花材可取名“玉棠春”等。

2. 借自然景观命名

这类花艺命名体现了日月星辰及四季的变化，具有较强的时令感，能够引起欣赏者的共鸣。如春季应时餐厅装饰花艺，以银芽柳、迎春花为素材创作的“春之歌”；以菊花为主要素材进行