

宴会设计

万光玲 贾丽娟 编著



辽宁科学技术出版社

宴会设计

●
万光玲 贾丽娟编著

●
辽宁科学技术出版社

图书在版编目(CIP)数据

宴会设计/万光玲,贾丽娟编著. —沈阳:辽宁科学技术出版社,1996. 6

ISBN 7-5381-2370-9

I. 宴… II. ①万… ②贾… III. 宴会-设计 IV. TS972.1

中国版本图书馆 CIP 数据核字(96)第 08769 号

辽宁科学技术出版社

(沈阳市和平区北一马路 108 号 邮政编码 110001)

辽宁省新华书店发行 沈阳七二二工厂印刷

开本:787×1092 1/16 印张:13 $\frac{1}{2}$ 字数:317,000

1996 年 6 月第 1 版 1996 年 6 月第 1 次印刷

责任编辑:陈慈良

版式设计:李 夏

封面设计:耿志远

责任校对:李 雪

插图:刘天元

印数:1—5,000

定价:22.00 元

目 录

□第一章 宴会概述	[1]
第一节 宴会的特点与作用	[1]
■宴会的特点	[1]
■宴会的经营特点	[1]
■宴会的作用	[2]
第二节 宴会的产生与历史沿革	[2]
■宴会的起源	[2]
■宴会发展的历史沿革	[3]
第三节 宴会的类型与种类	[5]
■按宴会的菜式划分	[5]
■按宴会的形式划分	[6]
■按宴会的规模划分	[7]
■按宴会的特点划分	[8]
■按宴会的专题划分	[9]
第四节 宴会的发展趋势	[11]
■宴会的文化趋势	[11]
■宴会的美食化趋势	[12]
■宴会的节俭化趋势	[13]
■宴会的营养化趋势	[14]
□第二章 宴会部的组织机构与 岗位职责	[15]
第一节 宴会部的组织机构	[15]
■宴会部机构设置原则	[15]
■宴会部机构设置	[16]
■宴会部机构的控制	[18]
第二节 宴会部工作人员素质要求	[19]
■宴会部工作人员基本要求	[19]
■宴会部管理人员素质要求	[20]
■宴会部各岗位工作人员素质要求	[22]
第三节 宴会部工作人员职责	[23]

■宴会部管理人员工作职责	[23]
■宴会部具体工作人员工作职责	[26]
□第三章 宴会菜肴设计与菜单制作	[32]
第一节 宴会菜肴设计要点与方法	[32]
■宴会菜肴设计要点	[32]
■宴会菜点设计方法	[37]
■宴会菜点设计注意事项	[40]
第二节 宴会菜肴设计程序与举隅	[40]
■宴会菜肴设计程序	[40]
■宴会菜肴设计举隅	[41]
第三节 宴会菜单	[43]
■宴会菜单的作用	[44]
■宴会菜单的设计	[44]
■宴会菜单的制作	[46]
■编制宴会菜单注意事项	[47]
□第四章 宴会酒水与服务	[49]
第一节 酒水在宴会中的作用	[49]
■正确选择宴会酒水可以增强宴会饮食的科学性	[49]
■宴会酒水可以增加宴会气氛	[50]
第二节 宴会酒水设计	[50]
■酒品与宴会的搭配	[50]
■酒水与菜肴的搭配	[51]
■酒与酒水的搭配	[53]
■酒会的酒水设计	[54]
第三节 宴会中的酒水服务	[55]
■宴会酒品服务的基本技巧	[55]
■酒会的酒水服务	[58]
■酒品的温度服务	[59]
第四节 宴会酒品介绍	[60]
■中餐宴会用酒	[60]
■西餐宴会用酒	[64]
■鸡尾酒会用酒	[66]
□第五章 宴会的台面设计与摆台	[71]
第一节 宴会台面的种类与设计要求	[71]
■宴会台面的种类	[71]
■台面命名的方法	[72]
■宴会台面设计的基本要求	[73]
第二节 宴会摆台的基本技法	[74]

■中餐正摆式的摆台技法	[74]
■中餐装饰台面的摆台技法	[77]
■中餐席位安排方法	[78]
■西餐台面摆设技法	[80]
■中餐西吃台面摆设	[83]
■冷餐会台面布置	[84]
■西餐席位安排方法	[84]
第三节 宴会台面的餐具配置与装饰	[85]
■宴会台面的餐具配置	[85]
■宴会台面酒具配用	[86]
■宴会台面的装饰手法	[87]
第四节 宴会台型设计	[90]
■中式宴会台型设计	[90]
■西式宴会台型设计	[93]
■鸡尾酒会台型设计	[93]
■冷餐会台型设计	[94]
■冷餐酒会台型设计	[94]
第五节 花台设计	[96]
■确定主题	[97]
■选择花材	[97]
■正确运用插花技法	[98]
□第六章 宴会服务类型与程序	[99]
第一节 宴会服务的作用与特点	[99]
■宴会服务的作用	[99]
■宴会服务的特点	[100]
第二节 宴会服务的类型	[101]
■中餐宴会服务	[101]
■西餐宴会服务	[101]
■自助餐式服务	[105]
第三节 中式宴会的服务程序	[106]
■开宴前的服务程序	[106]
■宴会中的就餐服务	[109]
■宴会的收尾工作	[112]
■宴会服务的注意事项	[113]
第四节 西餐宴会的服务程序	[113]
■宴会前的准备	[114]
■宴会的迎宾服务	[115]
■西餐宴会服务的基本要点	[116]
■宴会的送客服务	[116]
■宴会后的收尾工作	[117]
■三种西餐宴会的具体服务程序	[117]

第五节 冷餐会的服务程序	[120]
■开餐前的准备工作	[120]
■冷餐会的迎宾服务	[121]
■冷餐会的就餐服务	[121]
■冷餐会结束后的收尾工作	[122]
第六节 鸡尾酒会服务程序	[123]
■鸡尾酒会的服务程序	[123]
■鸡尾酒会的服务要点	[125]
□第七章 宴会的预订	[126]
第一节 宴会预订的基本内容与方式	[126]
■宴会预订的基本内容	[126]
■承接宴会预订的组织	[126]
■宴会预订的方式	[127]
■宴会预订的立卷建档	[128]
第二节 宴会预订的程序	[128]
■回答客人有关宴会的各种问讯	[128]
■接受宴会预订	[130]
■宴会预订确认	[135]
■宴会预订程序	[137]
第三节 宴会预订的处理	[138]
■宴会预订金的处理	[138]
■宴会预订后的进一步确认	[138]
■宴会预订信息的传递	[138]
■宴会预订活动记录与通知	[138]
第四节 宴会预订的取消与变更	[142]
■宴会预订的取消	[142]
■宴会预订的变更	[143]
□第八章 宴会的策划与实施	[144]
第一节 宴会活动的内容	[144]
■宴会活动的过程及规程	[144]
■宴会活动的计划内容	[145]
第二节 宴会活动的策划	[146]
■宴会活动策划步骤	[146]
■宴会活动策划实例	[148]
第三节 宴会的娱乐项目策划	[149]
■宴会娱乐项目简介	[149]
■宴会娱乐场所设计	[151]
■宴会娱乐节目主持	[153]
■宴会娱乐项目的服务	[153]
第四节 宴会的组织实施	[154]

■人员的分工	[154]
■宴会场景的布置与物品准备	[155]
■开宴前的检查	[157]
■宴会的现场指挥	[159]
■宴会的结束工作	[159]
□第九章 宴会的经营	[161]
第一节 宴会菜点的定价确定	[161]
■宴会菜点定价原则	[161]
■宴会菜点定价方法	[162]
■宴会菜点定价注意事项	[164]
第二节 宴会酒水的定价确定	[165]
■听装饮料的定价	[165]
■瓶装酒水的定价	[165]
■杯装酒水的定价	[165]
■鸡尾酒的定价	[165]
第三节 宴会菜肴的成本控制	[166]
■宴会菜肴成本控制的基本方法	[166]
■降低宴会菜点成本的几项措施	[167]
第四节 宴会酒水成本控制	[170]
■酒水采购控制	[170]
■酒水验收控制	[172]
■酒水贮存控制	[172]
■酒水领发控制	[172]
■酒水损耗控制	[173]
■宴会酒水成本控制	[173]
第五节 宴会菜点的质量控制	[174]
■宴会菜点味的控制	[174]
■宴会菜肴烹制过程中型的控制	[175]
■宴会菜点的温度控制	[176]
■宴会菜肴上菜速度的控制	[176]
第六节 宴会的促销	[177]
■宴会促销的基本形式	[177]
■宴会促销的常用手法	[179]
□第十章 宴会部的管理与服务标准	[182]
第一节 宴会部管理内容与方法	[182]
■宴会部的管理方法	[182]
■宴会部的管理内容	[183]
■宴会部管理案例	[185]
第二节 宴会厅设施与环境标准	[186]
■宴会厅设施环境的数据标准	[186]

■宴会厅设备质量标准	[187]
■厨房环境质量标准	[189]
■宴会厅用品质量标准	[190]
■宴会厅环境质量标准	[191]
■宴会厅卫生质量标准	[192]
第三节 宴会部菜点质量的标准	[193]
■菜单设计质量标准	[193]
■菜点原料质量标准	[194]
■菜点加工质量标准	[195]
第四节 宴会运转过程的各项标准	[196]
■中餐宴会服务质量标准	[196]
■西餐宴会服务质量标准	[199]
■鸡尾酒会服务质量标准	[201]
■冷餐会服务质量标准	[202]
■食品展销会策划与实施质量标准	[203]
第五节 宴会运转其他相关标准	[205]
■特殊情况处理质量标准	[205]
■宴会厅收款质量标准	[207]

第一章 宴会概述

现代社会生活中已离不开宴会，无论是家庭形式的宴会，还是公共场合的宴会，都有着区别于其他餐饮形式的显著特点，可以说，现代宴会是最高级的餐饮形式，也是餐饮文化的综合表现形式，所以，探讨现代宴会就是研究和发展餐饮文化。

宴会也叫筵席、酒席，都是指比较隆重的用酒菜款待客人的聚餐方式。本章就宴会的特点与作用、产生与发展、宴会的种类、宴会的发展趋势四部分作一简单介绍。

第一节 宴会的特点与作用

宴会不同于一般的餐饮活动，与普通聚餐方式相比，它具有自己的特点和作用，下面首先对宴会的特点和作用进行简单介绍。

■ 宴会的特点

宴会具有社交性、聚餐式和规格化三个显著特点，具体表现在以下几个方面：

(1) 宴会是一种重要的交际形式。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经常运用这种交际方式来表示欢迎、答谢、庆贺或举办喜庆餐饮活动。

(2) 宴会讲究规格和气氛。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，要求宴会部、管事部、食品采购、餐厅、厨房、酒水部和电器技术人员通力合作才能搞好。

(3) 宴会的聚餐式是指用酒菜来款待集聚到一起的来宾。

■ 宴会的经营特点

与一般餐饮经营活动相比，宴会经营活动具有如下一些特点。

(1) 营销活动的多功能性。饭店宴会厅亦叫多功能厅，一般设有大厅和单间。大型

宴会厅又大都设有隔断,可以调节大小。经营活动能够满足客人的多种需求,即不但可以销售,而且可以作为会议、谈判、音乐茶座、文艺演出、社交娱乐等场所,举办多种活动。这种特点决定了宴会管理要根据客人的需求采取灵活多样的方式。

(2) 需求档次的多样性。饭店宴会以食品、饮料销售为主,其档次高低由客人的支付能力来决定。从我国饭店宾馆宴会经营的实际情况看,高档宴会的标准可达到人均2000—2500元。中档宴会从几百元到千余元不等,低档只有几十元或上百元。宴会管理要适应客人多层次的消费需求,广泛组织客源,并尽可能增加高档宴会销售。

(3) 一般来说,饭店宴会客人的身份地位较高,服务质量要求也高。这就要求宴会管理必须十分重视环境布置、台型设计、座次安排、设备配置、菜单设计和服务质量管理等各个方面的工作。

■ 宴会的作用

宴会厅是大中型饭店宾馆的重要组成部分,也是饭店宾馆的主要收入来源之一,它具有其他部门不可替代的作用,具体表现如下。

(1) 宴会对饭店餐饮部来说是一个重要经营项目。

宴会部是一个在经营管理上占重要地位的部门。因为宴会厅和多功能厅不仅在人员配备上占有优势,其面积也几乎占了饭店餐厅总面积的35—50%。

(2) 宴会盈利是饭店经济收入的一个重要来源。

因为宴会的毛利率很高,国内外一些饭店,宴会营业最高日收入可超过餐饮部所属其他餐厅的总和。

(3) 可以发展烹调艺术,培养厨师力量。

宴会档次高,花色品种多,很多食品生产由于受成本、菜单等限制,平时厨师没有机会锻炼,宴会提供了这种机会,可以创制新产品,发挥烹调技术,提高厨师技术水平。

(4) 可以提高管理人员的组织指挥能力和训练服务员,提高饭店声誉。

宴会管理复杂,要求较高,涉及面广。特别是大中型高档宴会,需要一系列专业能力,管理人员平时缺少这种机会,通过宴会组织就可以提高他们的组织指挥能力,训练服务员队伍,提供优质服务,从而提高饭店和宴会厅的形象和声誉,增强竞争能力。

第二节 宴会的产生与历史沿革

宴会自古有之,只是叫法与形式有所不同而已。宴会的产生与发展历史久远,经过人们世代的继承和创新,形成了今天这样丰富多采的古今中外各式宴会。随着社会经济的发展,还会更加丰富和完善。本节就宴会的产生与发展作简单介绍。

■ 宴会的起源

宴会是由筵席一词发展而来的,古代人参加宴会是席地而坐,底下垫着用蒲苇编成的筵和蕉草编成的席,于是就产生了“筵席”这个词。先用芦苇编织的筵铺于地上,在

筵上面加铺上的为席。席就是当时的座位。所用食品菜肴就放在席前的几上。这就构成古代的筵席。筵，一般用粗料，如蒲苇编成，较席长些，四周尺寸大约为一丈六尺。席，一般用细料，如萑草编成，四周尺寸大约为八尺，席的四边用帛围缀。席有莞席、藻席、次席、蒲席、熊席五种。商周时期设席有严格的等级制度，所有大朝觐、大飨射和封国君命诸侯等活动，王位就设黼依——用红帛为底绣黑白花纹的屏风一类摆设，具体座次安排是依前南向一王面南而坐食，设莞筵，有白色绣边，加藻席画边，上面再加虎皮席，左右设玉几。至于平常人家的婚丧嫁娶，也是一人一席的规矩。古代的筵席，实际上就是今天的宴会。

宴会从古代经历了一个漫长而又不断完善的过程。考究起来，宴会是在社会上有了一定的剩余产品，人与人之间有了“礼”的关系之后才逐渐形成的一种就餐方式。我国宴会产生于何时，据已有的资料证明：我国宴会大致起源于夏代。当时，氏族内部或氏族之间为了商讨大事而举行各种隆重的聚会，伴随着这种聚会，就产生了一种新的就餐方式——聚餐。这也就是古代宴会的雏形。只是那时的宴会并无多大讲究，参加的人只是在半地穴式的屋子里围坐而已，你一鼎我一甬地进餐。

到了殷朝，人们经常敬神祭祖。各代殷王也经常亲自率领宰臣们去祭祀他们的祖先，还用诸如祭鼎、鹿鼎等这些祭器（古称饮具或食器）来盛装供奉祭品。祭祀之后，所有参加的宰臣们便围坐在装满食物的祭器旁大吃大喝起来，饱餐一顿而散。

随着政治经济社会的发展，宴会逐渐成了统治者享乐的一种重要形式，殷朝的最后—个皇帝曾大聚戏与沙丘，以酒为池，悬肉为林为长夜饮。由此可见，当时的贵族们的宴饮活动已经相当豪华和奢侈，可以说，夏商时代即有宴会酒席。当然，周朝以后，宴席的内容和方式已随着时间的推移而不断发生变化，人们普遍喜欢的音乐也逐渐融入了宴会之中，从而大大增进人的食欲。

■ 宴会发展的历史沿革

古代宴会由上至天子下至庶民都是席地而坐的形式，随着社会的需要在不断地变化和发展至今，经历了一个漫长的过程。

1. 殷朝时期

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，这些名目繁多的“祭祀”，实际是一一次次宴会。至于飨这种平时的宴乐并没有一定的名目，仅称飨而已。因此，殷朝时期的宴席主要是为“祭祀”而设。

2. 周朝时期

周朝时期改变了以往宴会主要为“祭祀”而设的惯例，随即出现了许多为活人而设的宴会制度。其中主要有：

（1）在宴会边列案制度。

这种制度规定，如果进食者身份高贵或是年老者，可以凭食几而食。有的宴会站着进食的，比如乡饮酒礼规定：六十岁的人才可以坐席而食，而五十岁及以下的人只能站着伺候长者，站着饮食。

（2）宴会菜肴制度。

西周之前，宴会菜肴很不讲究。但是到了西周之后，宴会菜肴就有了一定的规定，特别是春秋时期更有许多讲究，菜点的多少表示了森严的等级差别。

(3) 献食制度。

周朝时期，还在许多场合下设立了献食制度，按此规定，贵客和尊主进食，都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，则由膳夫献食，同时还规定膳夫要先尝食，目的是为了表明食物无毒，可以献食于天子。这一制度，始于周秦，兴于两汉，传至南北朝，成为古代宴席中的一种礼仪规定。

3. 汉唐五代

汉唐时期宴会发展的主要特征具体表现如下：

(1) 由席地而食发展至站立凭桌而食。

到了汉代，西域的坐具——马扎子传入中原，在其启发下，我们的祖先制成了桌凳，将人从跪坐中解放了出来。隋唐时，宴会席面有了改变，进食者由席地而坐，上升为坐椅凳，凭桌而食，席面也随之升高了。筵席的概念从此换上了新的内容，不再是指旧时铺地的坐垫了。唐代有了椅子。

(2) 五代时宴会形式有了突破性发展。

①五代时，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。

②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。不再席地宴饮，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。

③实行了分食制。

五代时，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。

4. 宋朝时期

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。北宋时期，饮食市场十分繁荣，宴会菜肴非常丰盛。南宋时期，讲究饮食之风有增无减，据《武林旧事》记载：清河郡王张俊在家中宴请宋高宗赵构所供奉的“御宴”，共计有 250 件饌肴。

5. 明朝时期

明清之际，有了八仙桌，宴会和酒席较前更盛。

(1) 关于明朝的宴会，既有大型宴会；也有小型宴会。如庆官宴、寿辰宴、节日宴、观灯宴等。各种宴会名目繁多，形式各异，因客而别，都有不同的宴会场面，以示奢华，可称得上“下箸三万钱，敢欺石崇富”的盛况。

(2) 明朝时期的宴会已经十分讲究礼仪和气氛。宴会的席位按长幼尊卑入座，桌前留席口，“围上锦绣桌围，妆花椅甸”。开筵之前，主人向来宾按尊卑次第敬酒。宴会开始，乐妓弹唱相应的庆贺歌曲。酒过三巡，厨役捧献大饌，必是整个的动物原料制作的菜肴，如烧火鹿花猪，经厨役割开分食，首席赏钱，谓之茶厨役。宴师进行中，配

上音乐、戏曲、舞蹈、杂耍，均与宴会节奏协调配合。

6. 清朝时期

(1) 清代宴会得到更进一步发展，到康熙乾隆盛世出现了团桌，即圆桌席面，又叫团圆桌。

(2) 清朝时期创造了满汉全席。清宫御膳房在各代御用膳房的基础上，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“满洲筵席”、“饽饽桌子”。

(3) 清朝时期的民间宴会名目多种多样。当时市面上的酒楼、饭馆，多数是承办民间的宴会酒席，有烧烤席、燕菜席、鱼翅席、海参席、三丝席、广肚席等等。

总而言之，根据各种资料表明，我国宴会源于夏，兴于隋唐，全盛于明清，流于民国。总是随着朝代的更替稳中有变，从简到繁，又从繁到简，大都是士大夫们才能享受的，普通百姓却很难涉足，与今日之宴会、酒席的流行性、频繁性、民间性相比，有所不同。

第三节 宴会的类型与种类

宴会种类很多，按菜式分，有中餐宴会和西餐宴会；按照宴会的主题分，有迎送宴会、国宴、商务宴会、喜庆宴会，以及寿宴、婚宴等等；按照宴会的性质分，有正式宴会、便宴和家宴等；按宴请的形式分，有中西餐宴会、冷餐会、鸡尾酒会、茶会等等。宴会的最高表现形式是国宴。每一种宴会都有大、中、小型之分，有高、中、低档之别。现将常见的宴会形式简单介绍如下：

■ 按宴会的菜式划分

按宴会的菜式划分，宴会可以划分为中餐宴会与西餐宴会。

1. 中餐宴会

中餐宴会是使用中国餐具、食用中国菜肴、采用中国式服务的宴会。除正式的招待会外，还有婚宴、寿宴等也采用中式宴会形式。它的特点是宴会礼遇规格高，接待隆重，多用于重要客人及招待外宾。

中餐宴会根据菜点可分为高档宴席、中档宴席、一般宴席。

(1) 高档宴席以山珍海味为主，如燕菜席、鱼翅席、熊掌席。

(2) 中档宴席以较高级的菜肴为主，如鲍鱼席、参肚席、猴头席等。

(3) 一般宴席包括便宴和套菜，一般以海参为主菜，鸡、鸭、鱼肉等为辅菜。有的还设有点菜，经济实惠，灵活自由。

2. 西餐宴会

西餐宴会是一种按西方国家宴会形式举办的一种宴会，其特点是摆西餐台、吃西餐菜、用各式西餐餐具，并按西餐礼仪进行服务，席间经常送放轻音乐。

西餐宴会根据菜式与服务方式不同，可分为法式宴会、俄式宴会、日式宴会和美式宴会等等。

- (1) 法式宴会是以法式大菜为主运用法式服务来完成的宴会形式。
- (2) 俄式宴会是以俄式菜肴为主运用俄式服务来完成的宴会形式。
- (3) 日式宴会是以日本料理为主运用日式服务来完成的宴会形式。
- (4) 美式宴会是以美式西餐为主运用美式服务来完成的宴会形式。

■ 按宴会的形式划分

按宴会的形式划分,从宴会的目的、规格和隆重程度上,宴会可分为正式宴会和便宴。

1. 正式宴会

正式宴会一般是指在正式场合举行的十分讲究礼节程序而且气氛较隆重的大型宴会。正式宴会除有挂国旗与不挂国旗、奏国歌与不奏国歌之分,以及出席规格之别外,其余安排大体相同。有时要安排乐队奏席间乐。宾主都按身份排位就座。许多国家的正式宴会十分讲究排场,在请柬上注明对客人服务的要求。

外国人对宴会服饰比较讲究,往往从服饰规定来体现宴会的隆重程度。对餐具、酒水、菜肴道数、陈设,以及服务员的装束、仪态都要求得很严格。

2. 便宴

便宴是非正式宴会,这类宴会形式简便,不拘规格,可以不开座位,不作正式讲话,菜肴道数亦可酌减。常见的有午宴、晚宴,有时也有早上举行的早餐,西方人的午宴更为简便,有时不上汤,不上烈性酒。

便宴较随便、亲切、轻松自由,宜用于日常友好交往。但便宴的轻松和自由仍不失以高度的精神文明作为基础。虽然便宴的礼仪要求比较简单,但决不等于不要礼仪和风度,只是这类宴会没有特写的主题和较为重要的背景,只要与宴者达到心情舒畅即可。

3. 冷餐酒会

冷餐酒会,是酒会的一种形式。与其他宴会相比较有以下特点:

- (1) 举办地点比较随意。冷餐会既可在室内,又可在院子里,也可在花园里举行。
- (2) 举办形式。这种宴请形式的特点是不排席位,不设主宾席,也没有固定的座位。通常采用通长桌,也可以设小桌、椅子,宾客自由入座;也可以不设座椅,站立进餐,参加宴会者比较自由。
- (3) 菜点形式。菜肴以冷食为主,亦可上热菜。一般事前把菜肴和点心摆在桌上,供宾客自取。客人可自由活动,可以多次取食。酒水可陈放在桌上,亦可由招待员端送。
- (4) 举办时间。一般在中午 12 时至下午 2 时,或下午 5 时至 7 时左右。
- (5) 规格与规模。根据主客双方的身份,举办冷餐会规格隆重程度可高可低;根据参加人数,规模有大有小。

这种宴请形式,常用于官方正式活动。有时用于隆重的宴请,与国宴相同,如国庆招待会。有时用于如我国对外联络部每年一度执行外国友人及专家的招待会。还用于庆祝各种节日,欢迎代表团访问,以及各种开幕、闭幕典礼,文艺、体育执行演出、比赛前后,国际、国内大型学术研讨会等,往往都要举行各种冷餐酒会。近年来,国际上举

办大型活动采用冷餐酒会的形式渐趋普遍。

我国举行的大型冷餐招待会，用于宴请人数众多的宾客。通常用大型圆桌，主宾席排座位，其余各席不固定座位。食品与饮料均事先放在旋转桌上。冷餐会宣布开始后，自动进餐。

4. 鸡尾酒会

鸡尾酒会是冷餐酒会的一种形式，盛行于欧美，在我国一般将其称为酒会。这种宴会的特点是：

(1)提供的招待品：以酒水为主，略备小食，如三明治、小串烧、炸薯片等。

(2)酒会形式：不设座椅，仅置小桌或茶几，没有主宾席；宾客站着进餐，随意走动，对主人、客人都很方便。而且酒会的请柬往往注明整个活动延续的时间，客人可在酒会进行其间任何时候到达或退席，来去自由，不受约束。

(3)酒会举行的时间：酒会举行的时间较为灵活，中午、下午、晚上均可。主办者根据需要，可放在下午三、四点钟举行，作为晚上举行大型中西餐宴会、婚寿庆功宴会、国宾宴会的前奏活动。

(4)用途：作为晚上举行大型中西餐宴会、婚寿庆功宴会、国宾宴会的前奏活动。亦可用于举办记者招待会、新闻发布会、签字仪式等活动。

(5)优越性：这种形式的宴会较为活泼，便于广泛接触交谈。

5. 茶话会

茶话会属座餐式，是一般社团、单位在节假日或需要之时而举行的一种以吃点心为主的欢聚或答谢的宴会形式。茶会是一种非常简便的招待形式，与其他类型的宴会相比有以下特点：

(1)举行的时间

一般在下午四时左右，亦有上午十一时举行的。

(2)茶会通常设在客厅，不用餐厅。客厅内设茶几、座椅。不排席位，但如果为某贵宾举行的活动，入座时，应有意识地将主宾同主人安排坐到一起，其他人随意就座。客厅亦应布置得幽静高雅整洁，给人耳目一新。茶会，顾名思义是请客人喝茶，略备茶点，没有酒饌，因此，对茶叶、茶具的选择要因时、因事、因地、因人而宜，要有所讲究，或具有地方特色。一般用陶瓷器皿，不用玻璃杯，更不能用热水瓶代替茶壶。

茶会，就一般而论，春、夏、秋季举行茶会用绿茶，冬季举行茶会用红茶。招待欧美宾客的茶会用红茶，招待日本及东南亚宾客的茶会用绿茶。招待外国人的茶会，一般略备点心或地方风味小吃。亦有不用茶而用咖啡者，其组织安排与茶会相同。

国内招待宾客的形式，近年来已由宴会向茶会方面过渡。如重大节庆日、招待离退休老干部等活动，也多被茶会形式所取代，清茶一杯，忆旧迎新，十分高雅。

■ 按宴会的规模划分

按宴会的规模划分，宴会可划分为大型宴会、中型宴会和小型宴会三类：

1. 大型宴会

一般把 15 桌以上的宴会称之为大型宴会。大型宴会不仅人数多，而且宴会举办者

的要求也比较多,要有主持会议人讲话,气氛也较为热烈。

2. 中型宴会

一般情况下将 10—30 桌的宴会规定为中型宴会。

3. 小型宴会

通常把 10 桌以下的宴会称为小型宴会。

■ 按宴会的特点划分

按宴会的特点划分,是根据宴会本身的特点进行分类,如仿古式宴会、风味式宴会。

1. 仿古式宴会

这种形式的宴会是将古代非常有特色的宴会与现代文化相融合而产生的宴会形式。我国历代积累的宴会形式和宴会礼仪,对当今宴会的发展仍有重要参考和借鉴价值,对古代宴会的挖掘、整理、吸取、改进、提高、创新,可以增加宴会的花色品种,吸引国外游客,传播中华文化,充分满足广大人民群众日益增长的物质文化生活需求。如西安试制的“仿唐宴”、济南、北京制作的“仿孔宴”、江苏推出的“红楼宴”等,都是一种有益的尝试,受到了国内外宾客的广泛欢迎,随着宴会的不断发展,还将会出现“祝酒曲”、“进食曲”或“宴席曲”等伴宴音乐,以提高宴会的文化气氛。再如,满汉全席曾被我国许多地方包括台湾、港澳地区,甚至日本纷纷效仿和改造,既吸取了古代满汉全席的精华,又融入了当代最新宴会技术成果,创造出新型满汉全席,深受各国人们的欢迎。

2. 风味式宴会

风味式宴会就是将某一地方特殊风味小吃,用宴会形式加以包装、改造,使其成为宴会的一种形式。如西安的饺子宴,就是在考察研究全国各地及相关面点食品的基础上创新的一种以饺子为主体、辅以冷菜组合而成的各种档次的宴会。自问世以来,由于宴会内容新颖,品种丰富,风味独特而脍炙人口,备受欢迎。除获得国内各界人士好评外,还得到国际友人的赞许,曾先后应邀到菲律宾、日本和香港等地作技术表演,在日本东京挂牌供应也已历数载。古城西安的饺子宴成功之处在于:一是饺子宴汇古代饺子的精华,集当今饺子之大成。既挖掘了历史上各朝代的饺子品种,经过改造创新,古为今用;又吸收当代各地风味饺子的制作技术和制作经验,形成品种丰富,多彩多姿,蔚为大观的饺子宴。二是突破了品种单一的模式,为某一小吃品种单独组宴闯出了新路,把我国饺子制作技术推向一个高峰,从而丰富了中国烹饪文化的宝库。三是饺子宴融菜肴和面点制作技术于一炉,创制中借鉴了菜肴的调味方法和口味多样化的特点,根据原料的性质,使用各种调味品,制出了咸、鲜酸、甜、麻、辣、香多味饺子,达到一饺一味的标准。四是饺子宴在色彩方面也相当讲究,首先突破以往以白色为主色的框框,运用色彩学的原理,对饺子进行美化,用红、黄、绿、黑等色进行点缀。有的利用原料的自然色,有的调色着色,有的装饰于外,有的变色于内。使饺子色调绚丽多彩,和谐悦目。五是在形的方面更有新的突破,在厨师们的精心设计下,个个赋予新意。有的似龙似凤,有的如花如鸟,还有象征欢庆、发财、吉祥、如意等等,使人大开眼界。人们在