

餐巾

折叠技法

犀文资讯 编著

餐饮时尚 桌面艺术

适用于各种用餐环境的
时尚餐巾造型
由易到难 分层次
分步骤介绍了每一款造型
的折叠方法

一块餐巾，通过一双巧手，变成一朵牡丹、一只飞鸟或一顶皇冠，这不得不让人感叹人们对于饮食文化的追求已经到了出神入化的地步。对于餐饮服务人员或者居家的你，学习两手餐巾折叠的技巧，相信会让你在工作或者居家生活更加融洽，给宾客们带来别样的心情。

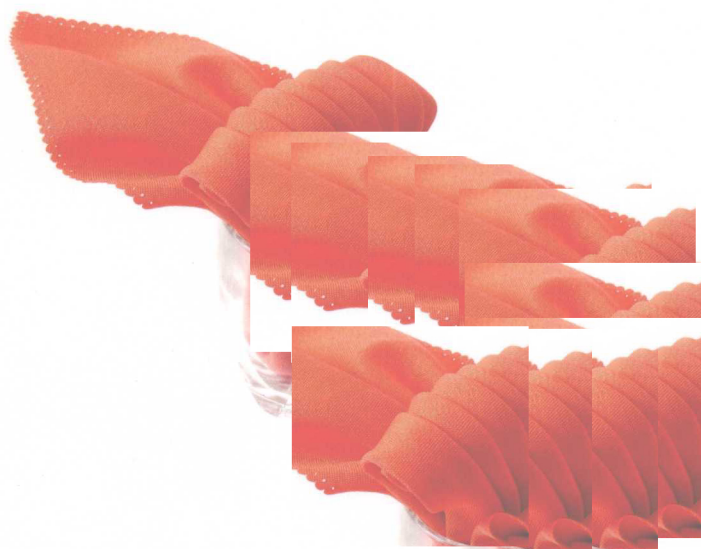


中国纺织出版社

餐巾

折叠技法

犀文资讯 编著



 中国纺织出版社

内容提要

百余款餐巾折花造型,适用于各种正式或非正式宴席,或温馨浪漫,或庄重典雅,或休闲活泼,款款造型时尚别致,寓意丰富。本书分杯花和碟花两大类,有植物、动物和创意实物三种主要造型,每款餐巾折花都有详细的文字介绍,还附有图片以供参考,简单易懂、易学。无论是餐饮从业人员,还是居家餐巾折花爱好者,都能从中找到满意的款式,让您的客人在进餐的同时感受到浓厚的餐桌艺术氛围。

图书在版编目(CIP)数据

餐巾折叠技法 / 犀文资讯编著. —北京: 中国纺织出版社,
2010.10

ISBN 978-7-5064-6796-4

I. ①餐… II. ①犀… III. ①餐厅—装饰

IV. ①TS972.32

中国版本图书馆CIP数据核字(2010)第170813号

餐巾折叠技法

责任编辑: 郭沫

责任印制: 刘强

中国纺织出版社出版发行

地址: 北京东直门南大街6号

邮政编码: 100027

邮购电话: 010-64168110

传真: 010-64168231

http: // www.c-textilep.com

E-mail: faxing@c-textilep.com

北京画中画印刷有限公司印刷

2010年10月第1版第1次印刷

开本: 710×1000 1/16 印张: 8

字数: 100千字 定价: 22.80元

凡购本书,如有缺页、倒页、脱页,由本社图书营销中心调换

P 前言 PREFACE



使用餐巾的礼仪相信一般人都会有一些接触：等大家落座后，将餐巾摊开，放在双膝上端的大腿上，或将餐巾垫在骨盘下面；餐中暂时离席，应将餐巾放在座位上；吃完饭，宜将餐巾折好，放在餐桌上再离席；若主人将餐巾放在桌子上，则表示宴会结束。餐巾作为饮食文化的一部分，在很多重要的场合都起着烘托就餐氛围和情趣的作用。在很多餐厅中都要求餐饮服务人员学会不同类型的餐巾折花，以营造适宜的用餐氛围来适应不同食客的需要，并提升该餐厅的服务水平和接待水准。

随着人们生活水平的提高，餐巾的使用也逐渐从餐馆酒楼走进了家庭。很多讲究用餐氛围的

家庭都会在餐桌上摆上餐具和餐巾。而餐巾折花则使餐台显得更加典雅而富有情趣。对于家庭成员来说，餐巾的作用可能还不那么明显，但在宴请宾客的时候，几款别致有趣的餐巾折花样式会让整个用餐氛围显得更加温馨，由此表达出主人热情好客、持家有道的品质。

一块餐巾，通过一双巧手，变成一朵牡丹、一只飞鸟或一顶皇冠，这不得不让人感叹人们对于饮食文化的追求已经到了出神入化的地步。对于餐饮服务人员或者居家的你，学习两手掌巾折叠的技巧，相信会让你的工作或者居家生活更加融洽，给宾客们带来别样的心情。本书选择百余例餐巾折花的样式，包括杯花和碟花，动物、植物和实物兼而有之，方法简单易学，拿一块餐巾就可以对照着实践，相信通过本书您一定会有所收获的。



C 目录 CONTENTS



餐巾折花简述 3

餐巾折花的分类方法 4

餐巾折花的基本手法 6

餐巾折花的基本方式 8

杯花篇·植物造型 12

莲花开放 13

并蒂荷花 14

牵牛花 15

牡丹花开 16

带叶鸡冠花 17

火焰花 18

三叶草 20

月季吐蕊 21

金鸡菊 22

桃花朵朵 23

牡丹仙子 24

水仙花 25

竹笋 26

荷叶 27

风中葵花 28

朱顶红 29

蝴蝶花瓣 30

白鹤灵芝 32

芭蕉叶 33

蕙兰 34

雪莲花 35

慈姑花 36

仙人球/白鹤兰 37

双叶子/翻叶荷 38

龙舌兰/紫荆花 39

荷花/马蹄莲 40

蝶叶莲/木棉花 41

迎春花/玉兰 42

杯花篇·动物造型 43

花中鸟 44

母子情深 46

画眉 47

蝴蝶飞 48

栖息林中鸟 49

彩凤 50

吉祥鸟 51

扇尾鸡 52

比翼双飞 54

小鸟筑巢 55

天鹅泛湖 56

欢唱花背鸟 57

柳莺 58

海鸥 59





鸟舞花心	60
鸟语花香	61
百灵鸟	62
大象	63
凤蝶	64
火狐狸	65
蜂鸟觅食	66

孔雀	68
蜜蜂采蜜	69
白鹭	70
花鸟相依	71
金鱼	72
飞鸟	73
踏春	74
伯劳鸟	75
无翅鸟	76

杯花篇·创意实物造型 77

妃子扇	78
春意盎然	79
珍珠扇	80
胸花	81
恋人	82
相亲相爱	83
许愿花	84
良辰美景	85

碟花篇·动物造型 86

扇贝	87
珍珠蚌壳	88
蝉鸣	89
鱼儿游	90
兔耳朵	91

碟花篇·创意实物造型 92

烛光	93
睡莲	94
泛舟湖上	95
皇冠	96
蝴蝶结	97
同舟共济	98

吐蕾芬芳	100
莲花台	101
长青树	102
蜡烛	103
请柬	104

折扇	106
一心一意	107
盾牌	108
帐篷	109
法国百合花	110

出水芙蓉	112
魔术师	113
六角星	114
浪漫石	115
缤纷假日	116
名片夹	117
臂章	118
异国风情	119
风车	120

小矮人/情结	122
折叠式信封/起舞	123
执子之手/海轮	124
海浪/红旗飘飘	125



餐巾折花简述



现代人越来越讲究用餐的氛围，不仅对食物有诸多要求，还对用餐环境、餐具等有所选择。餐巾是餐厅和酒楼常备的卫生用品，现在也渐渐走进了家庭中。用餐时，把餐巾放于宾客胸前或膝盖，防止汤汁和酒水等滴洒在衣服上。餐巾折花则能锦上添花，装饰餐台。餐巾折花的摆放还可显示出主宾的位置。对餐馆酒楼来说，餐巾折花从一定角度上体现了其服务水平和艺术水准的高低；对于普通家庭来说，主人精心准备的晚宴也会因为别致的餐巾折花而显现出主人特别的心思，让宾客感受到主人的感情和高雅的情趣。

在餐巾的选用上，还有一定的考究。正式的

宴会，选用纯色的餐巾更显庄重，给人以清洁卫生、恬静优雅之感，可以更好地烘托宴会的气氛。在色彩上，选用暖色调，如黄、红、橙等，更容易增进人们的食欲。非正式的宴会可选用花纹餐巾，可以渲染就餐气氛，颜色以淡色的效果最好。贴心的主人会多准备一些餐巾，以备客人们不时之需。

在折叠餐巾的过程中，一定要注意讲究卫生，操作前操作者的手要消毒并清洗干净，折花操作过程中不能用嘴吹、用牙咬。折花姿势要自然，手指轻巧灵活，用力得当，折褶要均匀、挺括。

餐巾折花的分类方法



餐巾折花分类方法有两种：一种是按餐巾放置的位置分类，另一种是按折花造型分类。

根据餐巾放置位置可分为两种：一种是餐巾叠好后需插在杯子里的品种，这类品种多在中餐宴会中使用，出杯后花型即散；另一种是把叠好的餐巾放在餐桌和餐盘上的品种，这类品种多在西餐中使用。其特点是简洁大方，美观实用。

按餐巾折花造型分类，常见的包括：植物类，主要以花为主，还包括草、树叶等；动物类，多采用飞禽走兽形象；昆虫类，常见的有蜜蜂、蝴蝶、蜻蜓等；鱼类，主要有金鱼、飞鱼、大虾等；实物类，主要有风车、帆船、海浪等。其特点是造型逼真，活泼生动，让人爱不释手。

摆放技巧

餐巾折花要求整齐美观、花型和谐、位置适当，既能点缀台面，方便来宾观赏使用，又要不遮住餐具和餐台上其他用品，方便服务人员操作。不同花型要搭配得当，造型高的和造型低矮的要摆放均匀。主花要放主宾位置，适宜正面观赏的折花如动物鸟类、花卉的观赏面，实物的正面等花型，须将正面朝向来宾座席，宜用侧面观赏的，如凤凰等花型，须将侧面朝向来宾席位。



餐巾折花的运用原则

折花的种类要根据宴会的规模来确定，如果是一桌的宴席，花、鸟、鱼、实物等类型相搭配，可使餐桌上的花型不单调，显得丰富多彩。如果是多桌宴会，每桌可选用一种花型，使整个宴会餐桌上的折花多种多样，既有欢快气氛，又无杂乱之感。主桌的花型要求鲜明突出，以显示主次之分。



餐巾折花的具体运用原则有：

- ①根据宴会的性质来选择花型。
- ②根据宴会的规模来选择花型。一般大型宴会可选用简单、快捷、挺拔、美观的花型。小型宴会可以在同一餐桌上使用各种不同的花型，形成既多样、又协调的布局。
- ③根据花式冷拼选用与之相配的花型。如冷拼是“游鱼戏水”，餐巾折花则可选用“金鱼”造型。
- ④根据时令季节选择花型。用餐台上的花型反映季节特色，使之富有时令感。
- ⑤根据客人的身份、宗教信仰、风俗习惯和爱好来选择花型。
- ⑥根据宾主席位的安排来选择花型。宴会主人座位的餐巾折花称为主花，主花要选择美观而醒目的花型，其目的是使宴会的主位更加突出。

在具体摆放餐巾折花的时候，还有一些细节要注意：

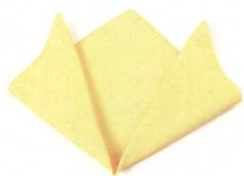
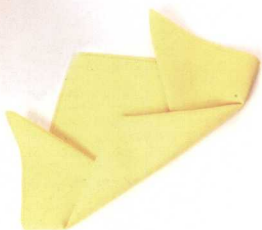
- ①主花摆插在主人位，突出主人座位，和其他餐巾折花一起要高低均匀，错落有致。
- ②一般的餐巾折花则摆插在其他宾客席上。
- ③不同品种的花型同桌摆放时要位置适当，将形状相似的花型错开并对称摆放。
- ④摆插餐巾折花时，要将其观赏面朝向宾客席位。适合正面观赏的要将头部朝向宾客，适合侧面观赏的要选择一个最佳的观赏角度摆放。
- ⑤各餐巾折花之间的距离要均匀，整齐一致。
- ⑥餐巾折花不能遮挡餐台上其他用品，不要影响服务人员操作。
- ⑦插摆好餐巾折花后，要仔细检查一遍，发现问题及时予以纠正。

餐巾折花做好造型之后，放入杯内时，要掌握好入杯的深度，还要保持花型的完整，杯内部分也应线条清晰。只有当一切都完美无瑕地呈现在宾客面前时，才能起到应有的效果。



餐巾折花的基本手法

餐巾具有实用及装饰美化作用，在摆台上形成餐桌的重要装饰。餐厅服务人员应反复练习，达到技艺娴熟、运用自如。



1. 叠

叠是最基本的餐巾折花手法，几乎所有的造型都要使用。叠就是将餐巾一折为二，二折为四，或折成三角形、长方形、菱形、梯形、锯齿形等形状。



2. 折

折是打褶时运用的一种手法。折就是将餐巾叠面折成褶裥的形状，使花型层次丰富、紧凑、美观。折的要领是折出的褶裥均匀整齐。



3. 卷

卷是用大拇指、食指、中指三个手指相互配合，将餐巾卷成圆筒状。卷分为直卷和螺旋卷。卷的要领是卷紧、卷挺。



4. 穿

将餐巾先折好后攥在左手掌心内，将筷子的一端穿进餐巾的褶皱里，然后用右手的大拇指和食指将筷子上的餐巾一点一点向后拨，直至把筷子穿出餐巾为止。穿的要领是穿好的褶裥要平、直、细小、均匀。



5. 翻

翻大都用于折花鸟造型。操作时，一手拿餐巾，一手将下垂的餐巾翻起一只角，翻成花卉或鸟的颈、翅膀、尾等形状。翻的要领是注意大小适宜，自然美观。



6. 拉

拉一般在餐巾折花半成形时进行。把半成形的餐巾折花攥在左手中，用右手拉出一只角或几只角来。拉的要领是大小比例适当，造型挺括。



7. 捏

捏主要用于折鸟的头部造型。操作时，先将餐巾的一角拉挺做成颈部，然后用一只手的大拇指、食指、中指三个指头捏住鸟颈的顶端。捏的要领是棱角分明，头顶角、嘴尖角到位。



8. 掰

将餐巾做好的褶用右手一层一层掰出层次，呈花蕾状。掰时不要用力过大，以免松散。掰的要领是层次分明、间距均匀。

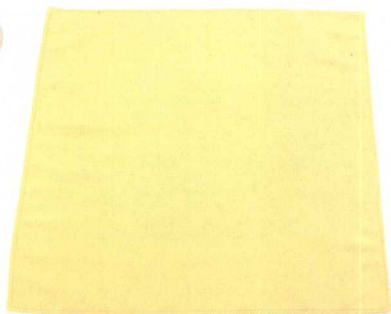
餐巾折花的基本方式

餐巾折法的方式很多，但也有规律可循。总结起来，基本折叠法主要包括正方形折叠法、长方形折叠法、长方巾角折叠法、巾角错位折叠法、三角形折叠法、折角折叠法、尖角折叠法、长条形折叠法。



一、正方形折叠法

1



1. 将餐巾巾边平行相对。

2



2. 先对折成长方形。

3



3. 再对折成正方形。

4



4. 也可以先将巾角向中间折。

5



5.再对折成正方形。

6



6.也可以先折成正方形，然后再一层一层向上掀。

7

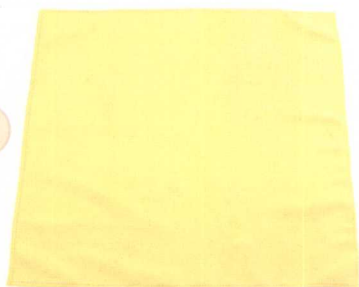


7.最后成为三角形。



二、长方形折叠法

1



1.将餐巾巾边平行相对。

2



2.然后两次对折成长方形。

3



3.将两边朝中线对折。

4



4.再折成长方形。

三、长方巾角折叠法



1.将餐巾折成长方形后，再将两巾角向上折。



2.也可以双面折叠。

四、巾角错位折叠法



1.餐巾对折的时候巾角错位交叉，折叠成锯齿状。



2.也可以沿对角线错位对折。

五、三角形折叠法



1.餐巾沿对角线折叠成三角形。



2.再将两角向内提拉成菱形。

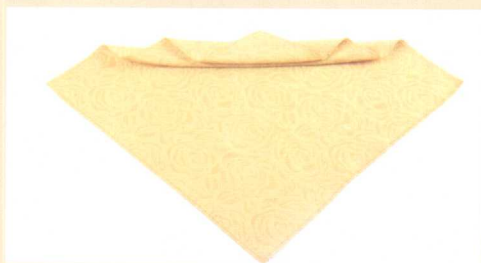


3.或者将两个角向顶点折成菱形。



4.也可以从斜边和底边进行卷折。

六、折角折叠法



将餐巾的一角或者数角折叠之后，根据层次的多少折叠出各种花样。

七、尖角折叠法

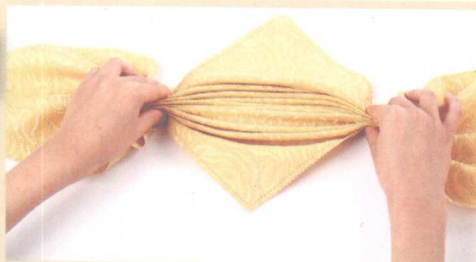


1.将餐巾的一角固定，从两边向中间折叠成锐角状。



2.也可以从中间提拉成锐角。

八、长条形折叠法



将餐巾摊平，从一边捏褶成长条形。

杯花篇 植物造型

餐巾中的植物造型主要是利用褶裥做成花，将巾角上拉做为花瓣或叶子，也有纸质的餐巾，但做成植物造型的则相对有限。



Steps 步骤



1. 将餐巾呈菱形放置，然后将上边的角折两折。



2. 下边的角也同样向上折。



3. 从中间开始捏褶，约5褶。



4. 拢在中间，然后对折。



5. 将下边4个角拉出来，作为花瓣。



6. 放置在玻璃杯内，即成。

莲花开放



款款心思

如同静静地躺在水面上的仙子，美丽而不媚俗。