

*Xinbian
Canjin Zhehua
Jifayuyingyong*

新编

餐巾折花

技法与应用

✿ 姚宇 / 主编



辽宁科学技术出版社
沈阳

©新编餐巾折花技法与应用

主 编：姚 宇

编 委：孙冶红 陶东辉 王小丰 王洪艳 张 平

韩 燕 赵 新 姜艳秋 郑 杰

摄 影：赵 飞

摄影助理：祝志鹏

图书在版编目 (CIP) 数据

新编餐巾折花技法与应用 / 姚宇主编. —沈阳: 辽宁科学技术出版社, 2005.8

ISBN 7-5381-4479-X

I. 新... II. 姚... III. 餐厅—装饰

IV. TS972.32

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2005) 第 063919 号

出版发行：辽宁科学技术出版社

(地址：沈阳市和平区十一纬路 25 号 邮编：110003)

印 刷 者：辽宁印刷集团美术印刷厂

经 销 者：各地新华书店

幅面尺寸：185mm × 260 mm

印 张：6

字 数：100 千字

印 数：1~4000

出版时间：2005 年 8 月第 1 版

印刷时间：2005 年 8 月第 1 次印刷

责任编辑：刘兴伟

封面设计：赵 飞

版式设计：陆 苇

责任校对：王春茹

定 价：32.00 元

联系电话：024-23284360

邮购热线：024-23284502 23284357

E-mail: lkzsb@mail.lnpgc.com.cn

http://www.lnkj.com.cn

Xinbian
Canjin Zhehua
Jifayu Yingyong

新编

餐巾折花

技法与应用

姚 宇 主编



辽宁科学技术出版社
· 沈阳 ·



contents

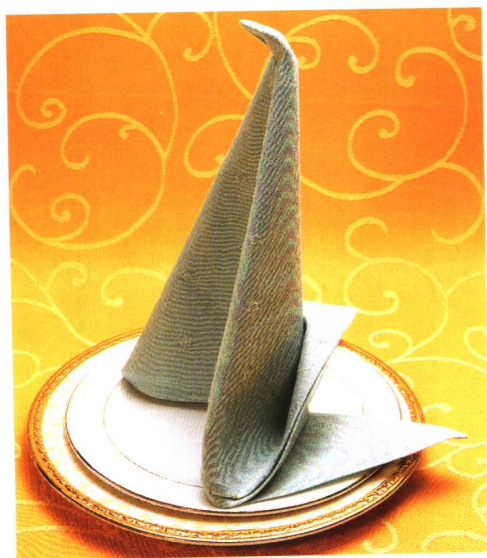
目 录

一、餐巾折花的基础知识	04	孔雀开屏	25
(一) 叠摆餐巾花概述	04	烛映红台	26
(二) 餐巾的规格与种类	04	方式纸鸾	27
(三) 餐巾花的种类和造型	04	心泛涟漪	28
(四) 花型的选择和运用	04	乘风破浪	29
(五) 叠摆餐巾花的标准	05	仲夏蝉声	30
(六) 餐巾折花的基本技法	05	扇面送爽	31
(七) 餐巾花的基础折叠法	05	托玉披肩	32
二、餐巾折花实例	06	王公冠冕	33
(一) 盘花	06	只手遮天	34
主教圣帽	06	水仙盆景	35
朝官使节	07	事事如意	36
星星烛光	08	热带幼鱼	37
鸿雁传书	09	出水芙蓉	38
修女之冠	10	餐具插架	39
衣冠楚楚	11	乘凉帐篷	40
细语呢喃	12	企鹅迎宾	41
一帆风顺	13	玉带缠腰	42
双管齐下	14	(二) 杯花	43
裙角飞扬	15	亭亭玉立	43
棕榈叶展	16	花相芍药	44
起帆远航	17	争奇斗艳	45
诸葛羽扇	18	彩凤翼美	46
蝴蝶纷飞	19	含苞待放	47
千千心结	20	青天白鹭	48
御侯顶戴	21	孤芳自赏	49
咖啡布袋	22	友谊花篮	50
绽放莲花	23	幼蛹破茧	51
秋熟玉米	24	春芽四叶	52



晶莹明虾	53
影壁蔷薇	54
双凤双栖	55
牵牛花开	56
蜻蜓点水	57
人面桃花	58
曲项向天	59
金鱼摆尾	60
喜鹊登枝	61
仙人合掌	62
沙海驼舟	63
幽谷香兰	64
杏花探春	65
水中睡莲	66
回眸晚鸣	67
引吭高歌	68
花吐心蕊	69
清香玉兰	70
铁扇芭蕉	71
蝴蝶兰花	72
金鱼嬉水	73
美目鱼妃	74
羽扇轻摇	75
迎春花开	76
冰玉水仙	77
含羞带怯	78
飘香月季	79
花心萦绕	80
并蒂芭蕉	81

马蹄莲花	82
炫彩蝴蝶	83
百鸟凤凰	84
孔雀开屏	85
心心相印	86
鱼跳龙门	87
丰收玉米	88
海燕衔泥	89
两两相望	90
日日登高	91
花枝蝴蝶	92
比翼双飞	93
鸡茸花冠	94
扇叶形花	95



鸣谢：辽宁凤凰饭店培训中心（职业技术学校）

一、餐巾折花的基础知识

（一）叠摆餐巾花概述

餐巾是一种四边相等的方布巾，是餐厅供给客人擦嘴及防止汤汁溅在衣服上的保洁巾，餐巾也被人们称作口布。摆台时，餐巾最早是叠成方形，平放在宾客的盘中，以后渐渐发展为叠折成各种形状放在水杯处和装饰盘上，供宾客餐前欣赏。餐巾不仅实用，还起着衬托用餐环境，增加用餐气氛的作用，已经成为宴会桌面综合艺术的一部分。

（二）餐巾的规格与种类

常用的餐巾是边长为45—60厘米的布巾，以棉花织成，它质地柔软且有一定的韧性，色泽基本是白色，印有或绣有花纹图案，给人以洁白庄重、恬静雅致的感觉。根据需要，还有红色、浅蓝、粉红、鹅黄、浅绿等有色彩的餐巾，它能给进餐环境增添欢悦热烈的气氛。使用时，应根据餐厅的色调，台布与地毯的颜色，餐具的质地、形状等进行构思，使叠出的餐巾花同宴会桌面融为一体。

（三）餐巾花的种类和造型

餐巾折花的品种众多，按折叠方法与摆设工具的不同，可分为杯花和盘花两大类。杯花指将餐巾叠摆成各种形状后放在水杯内，常用于中餐服务；盘花指将餐巾叠摆成各种形状后放在装饰盘（骨盘或主菜盘）上，常用于中餐和西餐服务。

餐巾折花较多地趋向于盘花。它的特点是：造型快速简捷，美观大方，技法简单，清洁卫生，受到饭店的欢迎。

按餐巾造型的外观分类，可分为植物造型、动物造型、实物造型三大类。

1. 植物类造型

有根据植物花的造型折制的月季、荷花、梅花、牡丹、水仙花等品种，有根据植物的叶、茎、果实造型折制的荷花叶、竹笋、玉米等品种。

植物类花型变化多，造型美观，是餐巾折花品种中的一个大类。

2. 动物类造型

此类包括鱼虫鸟兽，其中以飞禽为主，如孔雀、鸽子、海鸥等。动物类造型有的取其整体，有的取其特征，形态逼真，生动活泼，是餐巾折花中重要的一类。

3. 实物类造型

此类花型是模仿日常生活中各种实物形态折叠而成的。常见的有花篮、折扇等。这类花型在餐巾花中只占少数，目前品种不太多。

（四）花型的选择和运用

餐巾花型的选择和运用，一般应根据宴会的性质，规模，规格，冷菜的名称，季节时令，来宾的宗教信仰、风俗习惯，宾主座位的安排，台面的摆设需要等方面因素来综合考虑。要用与之相适应的花型，以取得布置协调、形状美观的效果。总的原则是：

（1）根据宴会的性质来选择花型。

（2）根据宴会规模来选择花型。一般大型宴会可选用简单、快捷、挺括美观的花型折叠，小型宴会可以在同一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。

（4）根据时令季节选择花型。用台面上的花型反映出季节的特色，使之富有时令感。

（5）根据宾客身份、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选择花型。宴会主人座位上的餐巾花称为主花。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。



（五）叠摆餐巾花的标准

餐巾花应该简洁、干净挺拔，造型美观、高雅，与气氛合谐。

(1) 操作前应当洗手，在干净的托盘或餐盘内操作。杯花装入杯中应注意掌握深度，保持花型的完整，线条清晰，观赏面和动物头部朝向宾客；盘花则要摆正摆稳，挺立不倒。

(2) 主花要摆放在主位，一般的餐巾花则应摆放在其他宾客的席上，注意高低均匀，错落有致。

(3) 各餐巾花之间的距离要均匀，整齐一致，餐巾花不能遮挡台上用品，不要影响服务操作。

(4) 操作时不允许用嘴叼、口咬；放花入杯时，要注意卫生，手指不能接触杯口，杯身不能留下指纹。

（六）餐巾折花的基本技法

常用的折叠餐巾花的方法有5个，即：折叠法、推拉法、卷法、翻拉法和捏法。

1. 折叠法

将餐巾一折为二层，二折为四层，成正方形、三角形、长方形。折叠时，应一次折成避免多次，注意距离和角度，减少餐巾的折痕，使其美观、挺拔。

2. 推拉法

推拉法是将餐巾一边固定，一边以推或拉来打褶的方法。通常，中指和食指固定一边，用大拇指向前推，而用大拇指和食指固定，用中指往后拉。打褶时应控制好两边的距离，使其相等。此外，推拉法也可使两边距离不相等，使口布形成半圆或弧形。推拉时，应在较光滑的平面操作。

3. 卷法

卷法是将餐巾卷成圆筒形，制成各种形状的方法。卷法分为平行卷和斜角卷两种。平行卷是卷起餐巾的两头，使其两端大小相等。斜角卷是从餐巾的一个角卷起，使其一端细一端粗。如，鸟类造型使用斜角卷法，因为鸟头部小，尾部需大些。平行卷时，两手用力应均匀一致，餐巾两端大小和紧密度应相同，而斜角卷的两端大小应配合。总之，不论任何卷法，餐巾都要卷紧以免出现软折现象。

4. 翻拉法

将经过折叠的餐巾，通过从里向外、从下向上翻或拉出餐巾的某个部位使餐巾形成似花、叶、鸟等形状。操作时，一手推住已折叠好的形状，一手翻拉，双手要配合好。根据需要，松紧适度，注意翻拉部位的距离和松紧程度。有时还要使用筷子穿边开出皱褶的方法。

5. 捏法

用一只手的大拇指、食指和中指配合将餐巾制成鸟的头部常用的方法。操作时，先将鸟的颈部拉好，然后用食指将餐巾角尖端向里压，将大拇指和中指压下的巾角捏紧，捏成一个尖嘴作为鸟的头部。

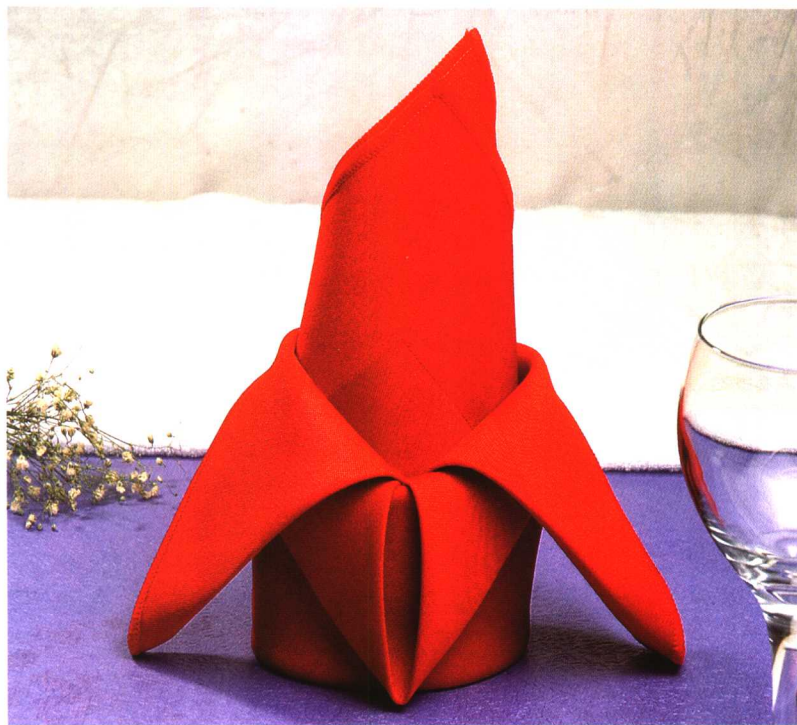
（七）餐巾花的基础折叠法

就是将餐巾初步折叠成形的的方法。掌握基础造型方法，通过局部变化，就能折成多种花型。

- (1) 正方折叠法
- (2) 长方折叠法
- (3) 长方翻角折叠法
- (4) 条形折叠法
- (5) 对角折叠法
- (6) 菱形折叠法
- (7) 错位折叠法
- (8) 尖角折叠法
- (9) 提取翻折法
- (10) 翻折角折叠法

二、餐巾折花实例

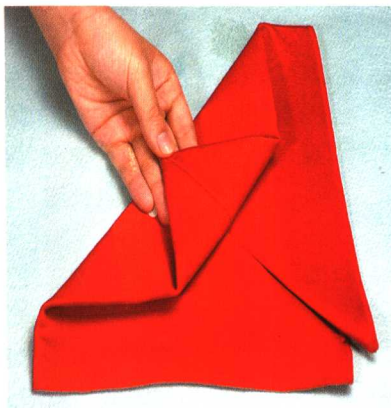
(一) 盘 花



主教圣帽

折叠技法:

1. 沿对角线把餐巾叠成三角形, 然后, 把两底角折到顶点, 使底边交汇于中心形成正方形。
2. 把底角拉至几乎达到这个正方形的一半, 然后, 再把底角反折至底边。将外侧的两个角在背面把其中一个角塞入另一个角内。
3. 最后, 把上面的两个松散角拉出, 使它们突出于两边。





朝官使节

折叠技法：

1. 把餐巾纵向叠成 $\frac{1}{3}$ 长，再横向叠成 $\frac{1}{3}$ 宽，这样，就成为一个小正方形。
2. 把最上层往回拉直至底角，然后，把第二层垂直向中间拉而形成褶，用力压平。
3. 把折叠后两端的两个外角反翻，且将一个外角塞入另一个外角里。



分
步
图
解

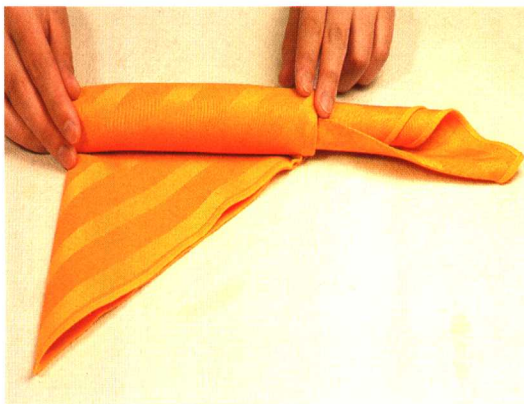


星星烛光

分 步 图 解

折叠技法:

1. 沿对角线把餐巾叠成三角形，然后拉下顶角，直达底边。
2. 提起餐巾的一角垂直于底边中点向上折，以使其成一个直角。
3. 紧紧地餐巾卷起来，最后，把末端塞到卷轴的底部。





鸿雁传书

折叠技法：

1. 把餐巾对折一半，再折叠一半成正方形，然后沿对角线对叠成三角形。
2. 使折叠的面面向操作者，往下卷绕到最上层，并向背面折，形成一个盖过底边的卷边，再把它熨平。
3. 把下三层都朝向卷边往下拉，每一层之间留出小间隙，然后，将此餐巾的所有外角一起折到后面就形成了信封形。



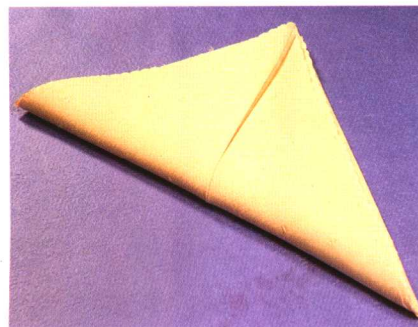
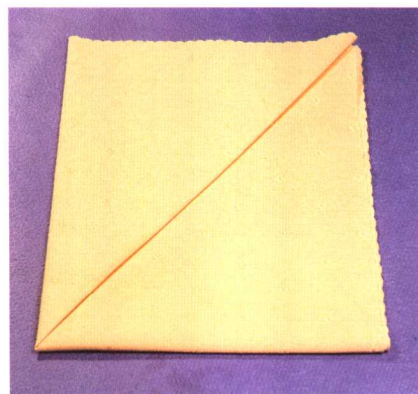
分
步
图
解



修女之冠

折叠技法:

1. 沿对角线把餐巾叠成三角形，然后，把两个底角折到顶点，使底边交汇于中心形成正方形。
2. 把背面翻在上，且使自由边下缘对着操作者，然后，把餐巾沿对角线向上折一下，以使自由边面向上。
3. 把两个外角折向后，且把一个角塞入另一个角内，最后，把两个自由边在两侧垂下来。





衣冠楚楚

折叠技法:

1. 将餐巾沿对角线对折,再把两底角拉至顶点重合。
2. 把折好的餐巾向背面对折,在三角形底边的 $\frac{1}{3}$ 处向右翻折。左边亦然。
3. 将餐巾顶部自由角的一端全部翻折,插入夹层,然后将餐巾翻转,翻出衣领成形。

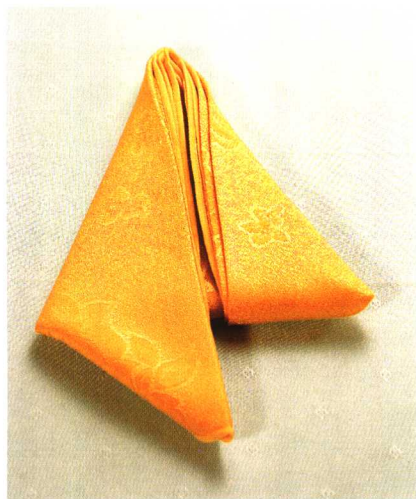
分
步
图
解



细语呢喃

折叠技法:

1. 把餐巾对折一半，再对折一半，变成原来 $1/4$ 大小的正方形，压平，然后，将一角向上拉起与另一角汇合形成三角形。
2. 将此三角形的两边向内对折于中线。这时，两个底角就会突出于此新三角形，再将此突出部分反折在下面，然后压平。
3. 把此新三角形在反面对折，使前面已反折的突出部分重叠。最后，将餐巾所有巾角拉出并将位于中间的两个自由角折成两个相对的鸟头。

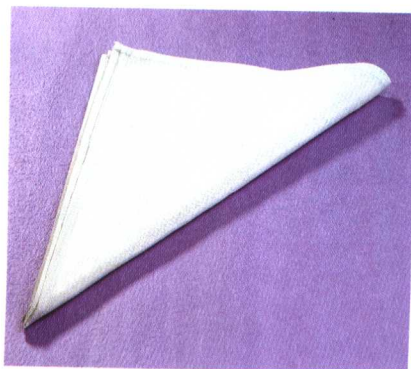
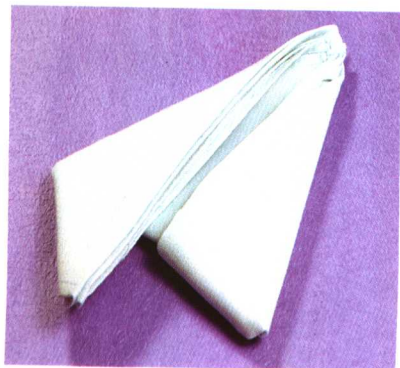
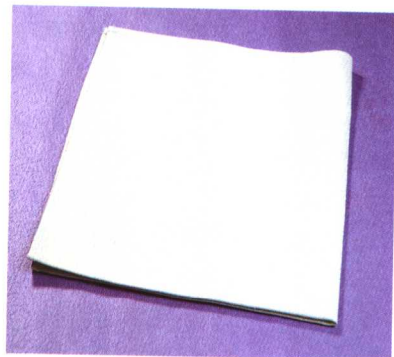




一帆风顺

折叠技法:

1. 把餐巾对折一半, 再对折一半成原来 $1/4$ 大小的正方形, 压平, 然后, 将一角向上拉起与另一角汇合形成三角形。
2. 将此三角形的两边向内对折于中线。这时, 两个底角就会突出于此新三角形, 再将此突出部分反折在下面, 然后压平。
3. 把此新三角形在反面对折, 使前面已反折的突出部分重叠。最后, 从中间拉出餐巾所有可见的角, 就可组成帆状。





双管齐下

折叠技法：

1. 铺平餐巾，将两对边向中间折叠相交于中线。
2. 这时，每个角都应该处于中线上。再压住中点，把每个角尽量往外拉，使它达到尽可能的位置。
3. 从一侧开始平行地卷绕直到中心，并确保每个角显露在外，对面也是如此重复操作，这样，就完成了此作品。

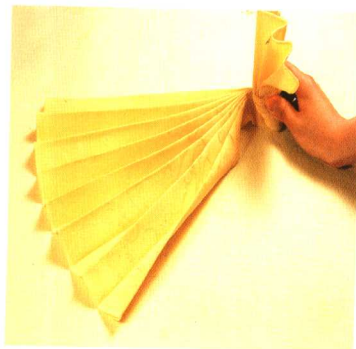




裙角飞扬

折叠技法:

1. 把浆洗后的餐巾铺平，将一条边折入5厘米，以后每5厘米均照此折叠。
2. 重复折叠，直到整块餐巾形成褶皱外形。
3. 抓起餐巾的任一末端，卷曲成漩涡形状，再将另一端环绕此漩涡展开。



分步图解