



21 世纪高职高专规划教材 • 旅游酒店类系列

酒店餐饮服务 技能实训

主 编 杜建华
副主编 杨大波 陈慧泽

Travel
and Hotel



清华大学出版社
<http://www.tup.tsinghua.edu.cn>



北京交通大学出版社
<http://press.bjtu.edu.cn>

21 世纪高职高专规划教材·旅游酒店类系列

酒店餐饮服务技能实训

主 编 杜建华

副主编 杨大波 陈慧泽

清华大学出版社
北京交通大学出版社

· 北京 ·

内 容 简 介

本书根据高等职业教育人才培养目标和高职学生的认知规律,以技能训练为主线、相关知识为支撑而组织编写,全面、系统地介绍了酒店餐饮服务的基本技能、程序与操作标准。全书共分5章,内容涉及餐饮服务基本技能、中餐服务、西餐服务、酒吧服务、餐饮其他服务5部分。

本书以实训项目为基本单元,注重与实际工作流程相吻合,每个实训项目包括实训目的、实训方法、实训准备、实训内容、程序与操作标准、要点提示、相关知识,便于学生训练和巩固所学技能。

本书既是高职高专院校酒店管理、餐饮管理及相近专业的教科书,也可用作酒店在岗人员培训与自学的参考书。

本书封面贴有清华大学出版社防伪标签,无标签者不得销售。

版权所有,侵权必究。侵权举报电话:010-62782989 13501256678 13801310933

图书在版编目(CIP)数据

酒店餐饮服务技能实训 / 杜建华主编. — 北京:清华大学出版社;北京交通大学出版社, 2009.9

(21世纪高职高专规划教材·旅游酒店类系列)

ISBN 978-7-81123-806-8

I. 酒… II. 杜… III. ①饭店-商业服务-高等学校:技术学校-教材 ②饮食业-商业服务-高等学校:技术学校-教材 IV. F719

中国版本图书馆CIP数据核字(2009)第129627号

责任编辑:吴嫦娥

出版发行:清华大学出版社 邮编:100084 电话:010-62776969

北京交通大学出版社 邮编:100044 电话:010-51686414

印刷者:北京东光印刷厂

经 销:全国新华书店

开 本:185×230 印张:15 字数:336千字

版 次:2009年9月第1版 2009年9月第1次印刷

书 号:ISBN 978-7-81123-806-8/F·497

印 数:1~4 000册 定价:26.00元

本书如有质量问题,请向北京交通大学出版社质监组反映。对您的意见和批评,我们表示欢迎和感谢。
投诉电话:010-51686043, 51686008; 传真:010-62225406; E-mail: press@bjtu.edu.cn。

出版说明

高职高专教育是我国高等教育的重要组成部分,它的根本任务是培养生产、建设、管理和服务第一线需要的德、智、体、美全面发展的高等技术应用型专门人才,所培养的学生在掌握必要的基础理论和专业知识的基础上,应重点掌握从事本专业领域实际工作的基本知识和职业技能,因而与其对应的教材也必须有自己的体系和特色。

为了适应我国高职高专教育发展及其对教学改革和教材建设的需要,在教育部的指导下,我们在全国范围内组织并成立了“21世纪高职高专教育教材研究与编审委员会”(以下简称“教材研究与编审委员会”)。“教材研究与编审委员会”的成员单位皆为教学改革成效较大、办学特色鲜明、办学实力强的高等专科学校、高等职业学校、成人高等学校及高等院校主办的二级职业技术学院,其中一些学校是国家重点建设的示范性职业技术学院。

为了保证规划教材的出版质量,“教材研究与编审委员会”在全国范围内选聘“21世纪高职高专规划教材编审委员会”(以下简称“教材编审委员会”)成员和征集教材,并要求“教材编审委员会”成员和规划教材的编著者必须是从事高职高专教学第一线的优秀教师或生产第一线的专家。“教材编审委员会”组织各专业的专家、教授对所征集的教材进行评选,对所列选教材进行审定。

目前,“教材研究与编审委员会”计划用2~3年的时间出版各类高职高专教材200种,范围覆盖计算机应用、电子电气、财会与管理、商务英语等专业的主要课程。此次规划教材全部按教育部制定的“高职高专教育基础课程教学基本要求”编写,其中部分教材是教育部《新世纪高职高专教育人才培养模式和教学内容体系改革与建设项目计划》的研究成果。此次规划教材按照突出应用性、实践性和针对性的原则编写并重组系列课程教材结构,力求反映高职高专课程和教学内容体系改革方向;反映当前教学的新内容,突出基础理论知识的应用和实践技能的培养;适应“实践的要求和岗位的需要”,不依照“学科”体系,即贴近岗位,淡化学科;在兼顾理论和实践内容的同时,避免“全”而“深”的面面俱到,基础理论以应用为目的,以必要、够用为度;尽量体现新知识、新技术、新工艺、新方法,以利于学生综合素质的形成和科学思维方式与创新能力的培养。

此外,为了使规划教材更具广泛性、科学性、先进性和代表性,我们希望全国从事高职高专教育的院校能够积极加入到“教材研究与编审委员会”中来,推荐“教材编审委员会”成员和有特色的、有创新的教材。同时,希望将教学实践中的意见与建议,及时反馈给我们,以便对已出版的教材不断修订、完善,不断提高教材质量,完善教材体系,为社会奉献更多更新的与高职高专教育配套的高质量教材。

此次所有规划教材由全国重点大学出版社——清华大学出版社与北京交通大学出版社联合出版,适合于各类高等专科学校、高等职业学校、成人高等学校及高等院校主办的二级职业技术学院使用。

21世纪高职高专教育教材研究与编审委员会

2009年8月

前 言

本教材是高职高专院校酒店管理专业系列教材之一，主要内容包括：餐饮服务基本技能、中餐服务、西餐服务、酒吧服务、餐饮其他服务 5 部分。

本教材在内容编排上根据高等职业教育人才培养目标和高职学生的认知规律，以技能训练为主线，相关知识为支撑，将国家有关职业资格考试所规定的职业标准融入教材，力求在编写中坚持以实用为先导，以基本理论指导实训，理论知识强调适用为度，注重技能实训操作规范，保证技能掌握的全面性与专业性，具有较强的实践指导性。

本教材以实训项目为基本单元，注重与实际工作流程相吻合，每个实训项目包括实训目的、实训方法、实训准备、实训内容、程序与操作标准、要点提示、相关知识，以便于学生训练和巩固所学技能。

本书由杜建华任主编，杨大波、陈慧泽任副主编，具体编写分工如下：杜建华，第 1 章及附录 A；陈慧泽，第 2 章和第 5 章；杨大波，第 3 章、第 4 章及附录 B；全书由杜建华统改并定稿；王峰岭负责最后的校对工作。

本书既可作为高职高专院校酒店管理、餐饮管理及相近专业的教材，也可用作酒店在岗人员培训与自学的参考书。

由于编者认识水平及实际工作环境所限，书中难免有疏漏和不妥之处，欢迎广大读者批评指正。

编 者
2009 年 8 月

目 录

第1章 餐饮服务基本技能	(1)
1.1 托盘服务	(1)
1.2 斟酒	(6)
1.3 口布折花	(14)
1.4 摆台	(41)
1.4.1 铺台布	(41)
1.4.2 中餐摆台	(46)
1.4.3 西餐摆台	(55)
1.5 上菜	(62)
1.6 分菜	(70)
第2章 中餐服务	(77)
2.1 中餐零点服务	(77)
2.1.1 中餐零点预订	(77)
2.1.2 餐前准备	(81)
2.1.3 迎宾服务	(87)
2.1.4 餐中服务	(92)
2.1.5 餐后结束工作	(102)
2.2 中餐宴会服务	(109)
2.2.1 中餐宴会预订	(109)
2.2.2 餐前准备	(113)
2.2.3 迎宾服务	(116)
2.2.4 就餐服务	(118)
2.2.5 餐后结束工作	(121)
第3章 西餐服务	(125)
3.1 西餐零点服务	(125)
3.1.1 餐前准备	(125)

3.1.2 迎宾服务	(133)
3.1.3 餐中服务	(138)
3.1.4 餐后结束工作	(159)
3.2 西餐宴会服务	(164)
第4章 酒吧服务	(171)
4.1 营业前的准备	(171)
4.2 迎宾服务	(175)
4.3 营业中的服务	(177)
4.4 营业后的结束工作	(188)
第5章 餐饮其他服务	(199)
5.1 客房送餐服务	(199)
5.2 自助餐服务	(204)
5.3 酒会服务	(207)
5.4 会议服务	(210)
附录A 餐厅服务员国家职业标准	(214)
附录B 某五星级酒店西餐厅正餐零点菜单	(226)
参考文献	(231)



第1章

餐饮服务基本技能

1.1 托盘服务

实训目的

通过教师对托盘服务知识和操作标准的讲解、学生对托盘操作技能的训练,使学生了解托盘的定义、种类和用途,掌握托盘的操作程序与操作要领,达到学生托盘操作平稳、运用自如的训练要求。

实训方法

首先由教师示范讲解,然后学生动手操作训练。在学生操作训练过程中,教师进行指导,学生反复强化训练,达到熟练掌握该项操作技能的目的。

训练的主要内容包括静托(站立)、行走、避让等。

实训准备

圆托盘、长方托盘若干,装满水的啤酒瓶、矿泉水瓶、易拉罐、白酒瓶若干,计时秒表2只,垫布等。

实训内容

- ① 轻托;
- ② 重托。

程序与操作标准

1. 轻托

轻托的操作标准与要求见表 1-1。

表 1-1 轻托的操作标准与要求

程序	操作标准与要求	补充说明
理盘	① 根据所托物品选择合适的托盘 ② 将托盘洗净擦干 ③ 如果不是防滑托盘,则在盘内垫上洁净的垫布	垫布需用清水打湿拧干、铺平拉齐
装盘	① 根据托送物品的体积、形状和使用的先后顺序合理装盘,以安全稳当和方便操作为宜 ② 重物、高物放在托盘的内侧,轻物、低物放在托盘的外侧 ③ 先用、先上的物品在上、在前,后用、后上的物品在下、在后 ④ 总体上要求保持托盘内物品重量分布均衡,重心靠近身体	装盘时不要一次装太多的物品,即便多跑几趟,也要保证安全
起托	① 先将托盘一端拖至服务台外,保持托盘的边有 15 cm 搭在服务台上 ② 左手掌心向上,五指分开,左手托住托盘底部,右手握住托盘边 ③ 如果托盘较重,则先屈膝,利用腿部直起的力量将托盘托起	① 保持托盘平稳,动作应一步到位,干净利落 ② 小臂与大臂垂直于左胸前,平托略低于胸前
行走	行走时要头正肩平,收腹挺胸,上身挺直,目视前方,脚步轻快稳健,精力集中,随着步伐移动,托盘在胸前自然摆动,但以菜肴酒水不外溢为标准	面部表情要放松、自然
卸盘	① 将托盘平稳地放在工作台上,再安全取出物品 ② 用轻托方式给客人斟酒时,要随时调节托盘重心,勿使托盘翻倒	动作轻缓,保持托盘重心稳当,盘内物品不能倾斜、落地

2. 重托

重托的操作标准与要求见表 1-2。

表 1-2 重托的操作标准与要求

程序	操作标准与要求	补充说明
理盘	① 根据所托物品选择合适的托盘 ② 将托盘洗净擦干 ③ 如果不是防滑托盘,则在盘内垫上洁净的垫布	垫布需用清水打湿拧干、铺平拉齐
装盘	① 根据托送物品的体积、形状和使用的先后顺序合理装盘,以安全稳当和方便操作为宜 ② 重物、高物应放在托盘的中心位置	物品与物品之间应留有适当的距离,以免行走时发生碰撞而产生声响或造成托盘不稳
起托	① 双手将托盘移至工作台的边沿处,使托盘的 1/2 悬空 ② 右手将托盘扶平,左手伸入托盘底部,五指分开,掌心向上伸平托住托盘底部的中心 ③ 掌握好重心 ④ 右手协助左手向上用力将托盘慢慢托起,在托起的同时转动托盘,使托盘在左旋转过程中送至左肩外上方,待左手指尖向后距肩 2 cm 处,左手托实、托稳后,再将右手撤回呈下垂姿势	① 双脚分开呈外八字形,双膝屈膝下蹲呈骑马蹲裆式,腰部略向左前方弯曲,左手臂呈轻托起托状 ② 手臂要始终保持均匀用力 ③ 盘底不搁肩,盘前不靠嘴,盘后不靠发
行走	行走时要头正肩平,收腹挺胸,上身挺直,目视前方,要掌握好托盘重心,保持平稳,右手或自然摆动或扶住托盘的前内角,并随时准备防止他人碰撞	面部表情要放松、自然
卸盘	① 右手扶稳托盘,向右旋转托盘 ② 将托盘平稳地放在工作台上,再安全取出物品	动作轻缓,保持托盘重心稳当,盘内物品不能倾斜、落地

要点提示

1. 轻托动作要领

- ① 左手托盘,大臂自然下垂,小臂与大臂成 90°。
- ② 五指自然张开,指实而掌心虚,托住盘的中心。
- ③ 托盘平托于胸前,肘部离腰部约 15 cm。
- ④ 托盘行走时头正、肩平、目视前方、面带微笑。

2. 重托动作要领

- ① 左手托盘，托盘位于左肩外上方。
- ② 五指分开，掌心向上伸平托住托盘底部的中心。
- ③ 托盘行走时头正、肩平、目视前方、面带微笑。

3. 注意事项

无论是轻托还是重托，在操作时都应尽量做到三平、一稳、一松。

- ① 三平：就是掌握好托盘的重心，做到眼睛平、双肩平、托盘平。
- ② 一稳：即装盘要合理稳妥，做到托盘平稳不晃动，行走步稳不摆动，转让灵活不碰撞，给人以身稳踏实的感觉。
- ③ 一松：在托重物的情况下，面部表情要显得轻松自然，行走动作要有一定的节奏感，使整个托盘服务中给人一种优雅轻松之感。

相 关 知 识

1. 托盘定义

托盘是餐厅服务人员在席间为宾客端送物品的常用工具之一。正确地使用托盘，不仅能体现餐厅服务的规范性，而且能省时、省力，提高服务效率。托盘操作是作为一名合格餐厅服务人员必须掌握的一项基本技能，是餐厅服务中具有一定艺术价值的服务活动。

2. 托盘的种类和用途

- ① 从制作材料上分，有塑料托盘、木制托盘、不锈钢托盘等。
- ② 按形状分，有圆形托盘、方形托盘、矩形托盘、椭圆形托盘等。
- ③ 按尺寸分，有大、中、小3种规格。

一般长方形或圆形大托盘用于传菜和搬运较重物品，可以采用双手或重托方法托盘。中圆形托盘一般用于摆台、酒水服务、撤换餐具和换烟灰缸等；小圆形托盘主要用于递送账单、收款、递送信件或高档酒品。

目前，餐厅使用得较为普遍的是胶木托盘，它具有轻便耐用、防滑防腐、使用方便等特点。

3. 托盘的使用方法

托盘的操作方式，一般按盘内物品的重量区分，有轻托和重托两种。

(1) 轻托

又称胸前托，一般使用中、小型圆盘，用于运送少量的酒水饮料、餐具、传菜、斟酒、摆台、撤换餐具等，所托物品重量为5公斤以内。轻托一般在客人面前操作，因此，该项技能的熟练程度显得十分重要，它是评价餐厅服务人员技能水平高低的一个重要指标。

(2) 重托

又称肩上托，一般使用的是质地坚固的大、中矩形托盘，用来运送量多的菜肴和较重的物品，所托物品重量基本上在5公斤以上。重托不仅要求有较强的臂力，而且需要有熟练的技术。因盘较大，托物较重，一般不适合在餐桌旁使用，多用于传菜员在厨房与餐厅之间传菜。目前，在餐厅内运送重物时，大部分采用各类餐车推送。

情景训练

1. 空托练习

实训用具：托盘、秒表。

实训目标：基本操作动作练习。

实训要求：依照操作标准练习，要求动作规范、正确。

2. 托砖练习

实训用具：托盘、秒表、砖块、垫布。

实训目标：重物练习，增大臂力。

实训要求：依照操作标准练习，要求动作规范、正确，并逐渐增加重量和实训时间。

3. 托瓶练习

实训用具：托盘、秒表、酒瓶。

实训目标：高物练习，学会调整托盘重心，掌握平衡。

实训要求：依照操作标准练习，要求动作规范、正确，并逐渐增加重量和实训时间。

4. S形行走练习

实训用具：托盘、秒表、酒瓶、障碍物（摆成S形）。

实训目标：托盘行走练习。

实训要求：依照操作标准练习，要求动作规范、正确、迅速。

1.2 斟酒

实训目的

通过教师对斟酒知识和操作要领及标准的讲解、学生对该项操作技能的实践训练，使学生了解斟酒的概念、内容、注意事项等，掌握该项技能的操作程序与操作要领，达到规范操作、技能娴熟的训练要求。

实训方法

首先由教师进行斟酒理论与实践操作的示范讲解，然后学生动手操作训练。在学生操作训练过程中，教师进行指导，学生反复强化训练，达到熟练掌握该项操作技能的目的。

训练的主要内容包括徒手斟酒、托盘斟酒等。

实训准备

圆托盘若干，装满水的啤酒瓶、红酒瓶、白酒瓶、香槟酒瓶若干，啤酒杯、红酒杯、白酒杯、香槟酒杯若干，不同类型的开瓶器、酒钻、毛巾、冰桶、冰块、工作台等。

实训内容

① 示酒；

② 开启酒水；

③ 滤酒；

- ④ 徒手斟酒;
- ⑤ 托盘斟酒。

程序与操作标准

1. 开启酒水

开启酒水的操作标准与要求见表1-3。

表1-3 开启酒水的操作标准与要求

程序	操作标准与要求
开瓶	① 开瓶时,要尽量减少瓶体的晃动。将瓶放在桌上开启,先用酒刀将瓶口凸出部分的钻封割除,再用餐巾将瓶口擦净后,将酒钻慢慢钻入瓶塞,动作要准确、敏捷、果断。开启软木塞时,万一软木塞有断裂迹象,可将酒瓶倒置,利用内部酒液的压力顶住木塞,然后再旋转酒钻 ② 开拔瓶塞越轻越好,防止发出突爆声
检查	拔出瓶塞后需检查瓶中酒是否有质量问题,检查的方法主要是嗅辨瓶塞插入瓶内的那部分
擦瓶口、瓶身	开启瓶塞以后,用干净的餐巾仔细擦拭瓶口,香槟酒要擦干瓶身。擦拭时,注意不要让瓶口积垢落入酒中
摆放	① 开启的酒瓶、酒罐可以留在宾客的餐桌上 ② 使用暖桶的加温酒水和使用冰桶的冰镇酒水要放在桶架上,摆在餐桌的一侧 ③ 用酒篮盛放的酒连同篮子一起放在餐桌上 ④ 随时将空瓶、空罐从餐桌上撤下

2. 徒手斟酒

徒手斟酒的操作标准与要求见表1-4。

表1-4 徒手斟酒的操作标准与要求

程序	操作标准与要求	备注
斟酒准备	① 双手消毒 ② 检查酒水质量 ③ 擦拭酒瓶 ④ 准备一块消过毒的服务布巾	仔细认真

续表

程序	操作标准与要求	备注
徒手斟酒	① 斟酒时,服务人员应站在客人身后右侧,按先宾后主的次序斟酒 ② 左手持布巾背在身后,右脚向前一步,身体侧向客人,上身略微前倾,右手持瓶向前伸出 ③ 将酒瓶商标朝向客人,示意一下,待客人认可后再行斟酒 ④ 斟酒时,瓶口不要碰触酒杯,应高于杯口 1 ~ 2 cm,要掌握好酒瓶的倾斜度并控制好倒酒的速度 ⑤ 斟酒完毕,要将酒瓶抬高,顺时针旋转 45°后收瓶,使最后一滴酒均匀分布于瓶口,以免滴洒在桌上,并用左手手中的布巾将留在瓶口的酒水拭去	① 表情自然、放松、面带微笑 ② 动作熟练、优美

3. 托盘斟酒

托盘斟酒的操作标准与要求见表 1-5。

表 1-5 托盘斟酒的操作标准与要求

程序	操作标准与要求	备注
斟酒准备	① 检查酒水标志和酒水质量 ② 擦拭酒瓶 ③ 按规范将酒瓶合理摆放在托盘内	认真仔细
托盘斟酒	① 左手托盘,右手持瓶,握住瓶下端,左手向后拉(以不碰触客人为限) ② 站在客人身后右侧,右脚向前一步,身体侧向客人,上身略微前倾,按先宾后主的次序斟酒 ③ 向客人展示酒水、饮料,示意客人选用 ④ 待客人选定酒水、饮料后,用右手从托盘上取下客人所需酒水进行斟倒 ⑤ 斟酒时,瓶口不要碰触酒杯,应高于杯口 1 ~ 2 cm,要掌握好酒瓶的倾斜度并控制好倒酒的速度 ⑥ 斟酒完毕,要将酒瓶抬高,顺时针旋转 45°后收瓶,使最后一滴酒均匀分布于瓶口,以免洒在桌上	① 表情自然、放松、面带微笑 ② 动作熟练、优美 ③ 托盘平稳

要点提示

- ① 斟酒时，要随时注意瓶内酒量的变化情况，以适当的倾斜角度控制酒液的流速，学会巧用腕力。瓶内酒量越少，酒液的流速越快，就越容易溅出杯外。
- ② 斟酒时，不要站在客人左侧，不能站在一个位置为左右两位客人斟酒，不能隔位斟、反手斟。
- ③ 如果由于操作不慎，将酒杯碰翻，应向客人表示歉意，并立即将酒杯扶起，检查有无破损，同时用干净的餐巾将酒液吸干，重新斟酒。
- ④ 瓶内酒水不足一杯时，不宜为客人斟酒，瓶底朝天有失礼貌；切忌一杯酒用两只酒瓶同斟，否则会使宾客误认为自己是多余的。
- ⑤ 斟啤酒时，因为泡沫较丰富，极易沿杯壁冲出杯外，所以斟酒的速度要慢些，可以沿酒杯的前壁流入杯内，也可分两次斟倒。
- ⑥ 开启瓶盖或易拉罐时，不要冲着客人，避免气体喷溅到客人身上。
- ⑦ 酒液、汽水混合在一只杯中时，应先斟汽水后斟酒液，以防汽水对酒液的冲击。
- ⑧ 零点客人的酒水在斟第一杯后，全部放回客人餐桌上，若有空瓶、罐应及时撤走。
- ⑨ 斟酒时尽量注意不要影响客人或打扰客人交谈。
- ⑩ 在宴会中宾主讲话时，服务人员应停止一切活动，端正地静立在适当的位置，并注意宾客杯中的酒水，见喝到只剩 1/3 时，要及时斟倒。
- ⑪ 宴会席间主人讲话即将结束时，服务人员要把主人的酒杯及时送上，供主人祝酒。主人离位给来宾敬酒时，服务人员应托着酒瓶跟随主人身后，以便及时给主人或来宾续酒。

相关知识

1. 斟酒前的准备工作

1) 备酒

- ① 从库房领取不多于两天平均销售量的酒水，将瓶身擦净，注意观察商标是否完整。
- ② 从外观上检查酒水质量：酒水内有无沉淀物、悬浮物、浑浊现象等，瓶身有无破裂。
- ③ 将酒水分类，并合理摆放。

2) 冰镇酒水 (降温)

(1) 目的

使酒水达到最佳饮用温度。

白葡萄酒、玫瑰露酒、香槟酒、汽水和果蔬汁在斟倒前应冰镇。白葡萄酒的最佳饮用温度为 $8^{\circ}\text{C} \sim 12^{\circ}\text{C}$ ，香槟酒和葡萄酒的最佳饮用温度为 $4^{\circ}\text{C} \sim 8^{\circ}\text{C}$ ，啤酒和软饮料的最佳饮用温度为 $4^{\circ}\text{C} \sim 8^{\circ}\text{C}$ 。

(2) 方法

① 冰箱冷藏冰镇；

② 冰块冰镇 (准备好需要冰镇的酒品和冰桶，并用冰桶架放在餐桌一侧，桶中放入冰块，冰块不宜过大或过碎，将酒瓶插入冰块中，一般 10 分钟后即可达到冰镇效果)。

此外，要对杯具进行降温处理 (即冷酒用冷杯)，其方法有：

① 在冰箱内冷藏杯具；

② 溜杯。

3) 温酒 (升温)

(1) 目的

① 使酒水达到最佳饮用温度。

② 黄酒和清酒的最佳饮用温度为 60°C 。

(2) 方法

① 水烫；

② 烧煮；

③ 燃烧；

④ 将热饮料冲入酒液或将酒液注入热饮料中。

4) 示酒 (验酒)

(1) 目的

① 避免差错；

② 表示对宾客的尊敬；

③ 增添餐厅的气氛；

④ 证明一下酒品的可靠；

⑤ 标志着斟酒服务操作的开始。

(2) 方法

服务人员站在点酒宾客的右侧，左手持折叠好的餐巾包托着瓶底，右手扶瓶颈，酒标