

ZHUTI YANXI
SHEJI
YU ZHIZUO

主题筵席设计与制作

茅建民 主编



烹饪专业项目课程试用教材

PENGRN ZHUANYE XIANGMU KECHENG SHIYONG JIAOCAI



武汉工业学院图书馆



01380828

 中国轻工业出版社

附赠 (CD) 目录附录

烹饪专业项目课程试用教材

主题筵席设计与制作

茅建民 主编



责任编辑：王惠娟
封面设计：王惠娟
责任校对：王惠娟
责任印制：王惠娟

出版发行：中国轻工业出版社（北京东长安街2号，邮编：100740）

社址：北京市西城区百万庄大街24号（邮编：100037）

电话：010-63901693 传真：010-63901693

网址：http://www.cspip.com.cn

开本：787×1092 1/16 印张：12.5

字数：306千字

书号：ISBN 978-7-301-18041-2 定价：35.00元

印刷电话：010-63901693 传真：010-63901693

发行电话：010-82119233 传真：010-82119233

网址：http://www.cspip.com.cn

E-mail: cspip@cspip.com.cn



中国轻工业出版社

1192815X101XBM

图书在版编目 (CIP) 数据

主题筵席设计与制作 / 茅建民主编. —北京: 中国轻工业出版社, 2012. 9

烹饪专业项目课程试用教材

ISBN 978-7-5019-8944-7

I. ①主… II. ①茅… III. ①宴会 - 菜谱 - 职业教育 - 教材 ②烹饪 - 方法 - 职业教育 - 教材 IV. ①TS972.1

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2012) 第 180538 号



责任编辑: 史祖福

策划编辑: 史祖福

责任终审: 孟寿萱

封面设计: 锋尚设计

版式设计: 王超男

责任校对: 燕杰

责任监印: 张可

出版发行: 中国轻工业出版社 (北京东长安街6号, 邮编: 100740)

印刷: 河北省高碑店市德裕顺印刷有限责任公司

经销: 各地新华书店

版次: 2012年9月第1版第1次印刷

开本: 787×1092 1/16 印张: 13.25

字数: 306千字

书号: ISBN 978-7-5019-8944-7

定价: 26.00元

邮购电话: 010-65241695 传真: 65128352

发行电话: 010-85119835 85119793 传真: 85113293

网址: <http://www.chlip.com.cn>

Email: club@chlip.com.cn

如发现图书残缺请直接与我社邮购联系调换

110561J2X101ZBW

烹饪专业项目课程开发工程指导委员会

主 任 周 俊
副 主 任 梅纪萍 杨存根 徐 明 宋金海
委 员 茅建民 刘宁海 李才林 步瑞晨 王 蓓 冯小兰
李 增 许 磊 赵佳佳

烹饪专业项目课程试用教材编写委员会

主 编 茅建民
副 主 编 王 蓓 李 增 许 磊
总 纂 赵佳佳
编写人员 (按姓氏笔画排序)
王 蓓 冯小兰 刘 文 许 磊 邵泽东 吴 雷
李 增 沈小雨 陈启兵 殷庆宝 唐 璐 顾铭清
彭旭东 董芝杰 储德发 薛 伟

前言

精品课程建设是职业学校实施有效教学质量和教学改革工程的重要组成部分,是推动课程改革向纵深发展的具体措施。精品课程建设也是加强职业教育内涵建设、保证人才培养质量的重要环节,是建设教育强省、体现职业教育与专业建设综合实力的重要标志。江苏省联合职业技术学院烹饪专业协作委员会在扬州商务分院的牵头下,将《主题筵席设计与制作》作为烹饪专业的精品课程来建设与开发,对烹饪专业的人才培养是非常有意义的。

《主题筵席设计与制作》体现了现代职业教育思想,符合科学性、先进性和职业教育教学的普遍规律,具有学院鲜明的专业教学特色,同时该课程也恰当地运用了现代教学技术、方法与手段,教学效果显著,具有示范和推广作用。

本课程是针对某一个主题(如国宴、迎春宴、农家宴和水乡宴等),设计出筵席菜单,再根据设计的菜单,介绍从原料的采购、加工制作到菜点的组装上菜的整个筵席制作过程。本课程涉及烹饪专业教学中的原料学、营养卫生学、成本核算、餐饮管理、烹饪工艺实践操作、人文学、历史、地理、民俗民风等相关知识。作为精品课程,《主题筵席设计与制作》体现了烹饪职业教育教学改革的方向。在内容体系方面,处理了传统经典与现代生活的关系;在教学方法与教学手段方面,以先进的教学理念指导教学方法的改革,灵活运用多种教学方法,调动学生学习的积极性,促进学生学习能力的发展,协调传统教学手段和现代教育技术的应用,并且做好与其他课程的整合。该课程坚持理论教学与实践教学并存,特别重视在实践教学培养学生的实践能力和创新能力。

课程思路的新颖

烹饪专业人才培养的目标是为餐饮企业输送高素质、高技能的专业性人才,餐饮企业厨房生产人员的任职要求是要综合素质高、实践能力强、烹饪操作技术过硬的生产性人才。《主题筵席设计与制作》课程是一门综合性的专业课程,对学生职业能力的培养和职业素质养成起主要支撑或明显的促进作用,且与前期开设的烹饪专业理论、实践课程以及后期的专业课程提高和社会实习衔接得当,形成了一个“课程链”的结合体。《主题筵席设计与制作》课程,从筵席的设计到制作,以培养餐饮烹饪职业能力为重点,可以与餐饮行业企业合作进行基于工作过程的课程开发与设计,充分体现职业性、实践性和开放性要求。选择《主题筵席设计与制作》作为烹饪专业教育教学的精品课程,是在本专业课程建设全面规划的基础上,根据我校专业定位与特色合理规划确定的,《主题筵席设计与制作》作为精品课程建设能带动其他课程建设,以此提高烹饪专业整体教学水平的提升。

课程内容与结构的合理

教学内容是精品课程建设的核心,是打造精品、提升质量的先导。《主题筵席设计与制作》课程是在传统的《筵席知识》课程基础上的放大和拓展。《筵席知识》是专业基础课,理论性较强,作为精品课程的《主题筵席设计与制作》课程,是筵席知识与菜单设计和筵席菜品制作的综合体,是对筵席知识、筵席菜肴了解和具体操作实施的一个过程,

筵席围绕一个主题进行菜单设计组合及制作,是检验筵席菜肴整体构思、烹调工艺与菜品制作水平的试金石。作为一个专业烹调师,能够做出工艺精湛,构思、创意紧扣主题内容,深受消费者欢迎的筵席,不是一蹴而就的事,而是需要以坚实的烹饪技术为前提,良好的科学文化知识为基础,继承传统文化中的精华,面对现实,着眼未来,将人文与科学结合起来进行的创造性工作。这样才能为人们提供适合时代风尚的宴席。由此看来,《主题筵席设计与制作》作为烹饪专业的精品课程是当之无愧的。

《主题筵席设计与制作》课程的知识教学目标是:熟悉筵席的概念、特征与作用;了解筵席的分类与形式;能根据主题构思,设计主题菜单,并能在色、香、味、形、器、名、营养等诸方面科学搭配组合;能核算筵席成本,并能学会用计算机编制筵席菜单的模型设计。

《主题筵席设计与制作》课程的技能教学目标是:能根据设计的主题筵席菜单,进入市场采购烹饪原料,并能对各类原料进行加工;根据主题筵席设计的菜单能制作出色、香、味、形俱佳的菜肴、点心,并能组合成符合主题要求的整桌宴席。

《主题筵席设计与制作》课程的素质教学目标是:通过本课程的教学,能提升学生个人人文素养。对涉及筵席主题的国宴、婚宴、庆功宴、四季宴、情景宴等民族、民俗、民风都有所了解。在筵席的设计、制作中,还可以陶冶学生的情操,使其个人的人生观、道德观和价值观也能得到升华,能为学生可持续发展奠定良好的基础。

教学方法的科学

《主题筵席设计与制作》课程是一门的美术、音乐、现代声光电技术理论与实务兼容的学科,在教学内容的组织与安排上做到了理论联系实际,融知识传授与能力培养和动手操作为一体。遵循烹饪职业能力培养的基本规律,以真实工作任务及其工作过程为依据整合、序化教学内容,围绕工作任务开展教学活动,教学做合一,实训、实习等教学环节设计科学合理。

以筵席主题“烟花三月下扬州”为例:让学生在完成了规定的宴席知识的课程后,围绕总主题,分别设计三桌筵席菜单,即“水乡宴”“农家宴”“迎春宴”。老师讲解和学生资料搜集结合,围绕农历三月,古城扬州,美丽的风光、浓郁的人情、古代的传说、现代的休闲,外地游客纷纷“腰缠十万贯,骑鹤下扬州”,品尝具有水乡人家的、以水鲜为主要原料的淮扬风味水乡宴;具有农家特色的、乡土气味浓厚的农家宴;具有春天气息、扬州地方特色明显的迎春宴。老师组织学生分别设计出三桌筵席菜单,然后规定成本,分组进入市场采购原料,在实训室或餐饮企业让学生自己动手,加工原料制作筵席菜品,完成整个筵席的制作。本着理论联系实际和工学结合的思想设计整个过程,与行业企业紧密合作,为学生提供真实的实践场所。

教学手段的独特

《主题筵席设计与制作》是一门理论与实践相结合、以实践为主的课程,在教学实践中,改变了传统的、理论的单一课堂讲授,建立了传统教学与多媒体教学、案例教学、启发式教学、讨论式教学、情景教学等相结合的教学方法体系。特别是在实践教学,改革了传统的老师做、学生看,学生做、老师评的机械教学方法,而是采用研究性实践、探究性实践、协作性实践、创造性实践等现代化教育理念,完全模拟行业企业生产劳动场所,有效调动学生积极参与学习和实践,促进学生积极思考,并恰当、充分地使用现代化教育

技术手段促进实践教学活动开展,并在激发学生学习实践兴趣和提交教学效果方面求得实效。

教学团队的打造

《主题筵席设计与制作》是一门综合性的课程,在筵席设计与制作中,涉及烹饪专业多方面的知识,如烹饪原料学、烹饪营养学、烹饪卫生学、烹饪工艺学、成本核算;筵席制作更是一门实践性很强的工艺课,它涉及筵席中冷菜、热菜、面点、小吃、西餐等不同的工艺;在筵席设计时,甚至还涉及烹饪专业学科以外的人文学、历史、地理、民俗民风等知识。任何一位教师都不是万能,都不可能所有知识都面面俱到,任何技能都很娴熟。因此,《主题筵席设计与制作》课程实施只能以师资团队的力量来完成,教师之间取长补短,充分发挥各自的优势,形成团队力量。文化课老师也能参与其中,专业课老师必须是“双师”素质和有企业工作经历的教师,企业行业兼职教师也必须承担一定比例的课程教学任务。

课程教材的开发

教材建设是精品课程建设的重要组成部分。开发一部与课程建设相匹配的校本教材已成为该课程建设的重要部分。该课程的校本教材具有以下特点:①与烹调师证内容相结合,体现工学结合思想,强调理论与实务相结合,与人才培养定位相适应,符合现代餐饮市场对人才的需求。②体系合理、教材设计突出烹饪职业实践能力,在教材体系的编排上力求符合教学规律,打破传统章节体系,按项目课程分类、采用模块结构,以教学任务体现教学内容,通俗易懂,循序渐进;教材设计上既对理论和技能方法准确地阐述,又注重课程案例与实际训练,以提高学生对主题筵席设计和制作分析问题和解决问题的能力。③注重实训,企业专业大师直接参与教材的编写,与餐饮企业实际相结合,多列举主题筵席设计的案例,在每一项目后面附有各种类型的练习题和实训题。

实训场所的拓展

本课程是以筵席制作实训为主要内容的,对实训场所的要求很多,校内实训场地由行业企业专家大师参与设计,完全仿真,建立与餐饮企业完全相同的大型模拟厨房和餐厅,能够满足课程生产性实训或仿真实训的要求,其设备、设施现代化程度较高。同时,校外的实训基地也进行了统筹规划,布点合理,功能明确,为课程的实践实习教学提供真实的工作环境,能够满足学生了解企业实际、体验餐饮企业筵席文化的需要。

课程评价的体系

《主题筵席设计与制作》课程可采用过程评价与终结评价相结合,以终结评价为主;师生评价、生生评价、小组评价、专家评价、消费者评价相结合以消费者评价为主的评价体系。教学中,每完成一个项目进行一次评价,如筵席知识、筵席设计、原料采购与加工、筵席制作等不同阶段,可采用不同的形式进行评价,关键是筵席制作后的评价,可以让行业大师参与,甚至让消费者(顾客)参与评价,让社会认可我们培养出来的人才。在评学的同时,也评教,建立学生和社会评教制度,促使精品课程建设不断发展。

课程效果的预测

《主题筵席设计与制作》课程的设置理念、课程内容、教学机制在同类学校的烹饪教育教学中居领先地位,一是集理论实践为一体的课程设计;二是将多门专业课以及部分文化课相串连,采取课程包或课程链的形式,进行了课程整合;三是校企合作,教学仿真

式、全真式教学为主的实训教学模式,更适合餐饮人才培养的需求。《主题筵席设计与制作》课程的特色还在于课程师资力量雄厚,团队作用的发挥,以及实训基础设施的先进和完备。《主题筵席设计与制作》课程将在精品课程网站公布,以实现资源共享,更好地发挥烹饪专业教育精品课程的示范引领作用。

精品课程建设是一项综合性系统工程,其中包括六个方面的内容:教学队伍建设、教学内容建设、教材建设、实验室建设、机制建设以及教学方法和手段建设,实现优质教学资源共享等。烹饪专业教育教学的精品课程与其他专业相比,已经迟缓了一步,《主题筵席设计与制作》精品课程的建设也只是处于初探阶段,希望能得到教育专家的斧正。

茅建民

2012年5月于扬州

目 录

项目一 筵席知识	1
任务一 筵席概述	1
任务二 筵席菜点的设计与制作要求	5
任务三 筵席现状及发展对策	9
项目二 筵席主题构思	13
任务一 中国古代名宴	13
任务二 国宴知多少	17
任务三 扬州十大“中国名宴”	24
任务四 其他宴席	32
项目三 筵席的安全、卫生与营养	34
任务一 筵席的食品安全	34
任务二 筵席的食品卫生	47
任务三 筵席的营养组合	53
项目四 筵席菜单设计	61
任务一 筵席菜单设计概述	61
任务二 筵席菜单设计的分工	65
任务三 计算机编制筵席菜单的模型设计	69
任务四 国宴菜单设计	72
任务五 菜单设计案例	72
任务六 庆祝类菜单设计案例	74
任务七 其他菜单设计案例	76
项目五 筵席成本核算	79
任务一 筵席价格的构成	79
任务二 饮食产品的净料率的计算	80
任务三 筵席成本的核算	84
任务四 毛利率的计算	87
任务五 筵席销售价格的核算	90
项目六 原料采购	102
任务一 烹饪原料介绍	102
任务二 原料采购	114
任务三 原料验收	116
任务四 原料保管	120
项目七 原料加工	123
任务一 筵席蔬菜原料的加工	123

任务二 筵席水产品原料的加工	126
任务三 筵席家禽原料的加工	129
任务四 筵席家畜内脏及四肢原料的加工	133
任务五 筵席干货原料的加工	135
项目八 菜品制作	144
任务一 筵席冷菜制作方法——生制冷吃	144
任务二 筵席冷菜制作方法——熟制冷吃	151
任务三 筵席热菜制作方法	159
项目九 筵席组合	174
任务一 宴会菜肴设计要点与方法	174
任务二 宴会菜肴设计程序与举例	181
任务三 宴会菜单	183
项目十 筵席美术设计	187
任务一 筵席主题设计	187
任务二 筵席器具设计	193
参考文献	199

项目一 筵席知识

项目介绍

本项目介绍了筵席的概念、特征、作用、规格、种类，并对筵席菜点的设计与制作要求进行了分类说明，最后阐述了中国筵席目前存在的问题及未来的发展方向。本项目对筵席的基本内容作了概括性的解读。

任务一 筵席概述

一、筵席的概念

筵席，宴饮活动时食用的成套肴馔及其台面的统称，古称酒席。古人席地而坐，筵和席都是宴饮时铺在地上的坐具，筵长、席短。《礼记·乐记》和《史记·乐书》都曾记载古代“铺筵席，陈尊俎”的设筵情况，“筵席”一词逐渐由宴饮的坐具演变为酒席的专称。由祭祀、礼仪、习俗等活动而兴起的宴饮聚会，大多都要设酒席。中国历代经典的正史、野史、笔记、诗赋多有古代筵席以酒为中心的记载和描述，而以酒为中心安排的筵席菜肴、点心、饭粥、果品、饮料，其组合对质量和数量都有严格的要求。宴饮的对象、档次与种类不同，其菜点的质量、数量、烹调水平会有明显的差异。古今筵席种类十分繁多，在著名的筵席中，有用一种或一类原料为主制成各种菜肴的全席，有用某种珍贵原料烹制的头道菜来命名的筵席，有以展示某一时代民族风味水平的筵席，还有以地方饮食习俗命名的筵席。在中国历史上，还出现过只供观赏、不供食用的看席，这种看席，是由宴饮聚会上出现的盘钉、短钉、高钉、看碟、看盘演进而来的，因其华而不实，清末民初时大部分已被淘汰。筵席的种类、规格及菜点的数量、质量都在不断变化，其发展趋势是全席将逐渐减少，菜点倾向少而精，制作将更加符合营养卫生的要求，筵席菜单的设计将更突出民族特点和地方风味特色。

二、筵席的特征

筵席之所以不同于日常饮食和一般聚餐，是在于它具有聚餐性、规格性、社交性、礼仪性、艺术性这五大特点。

(1) 聚餐性 中国筵席历来是在多人围坐、亲密交谈的欢乐气氛中进行的。中国筵席桌位设计以8人、10人或者12人一桌最为常见，其中以10人一桌的形式为主，因为这象征着“十全十美”的吉祥如意。至于桌面，通常以大圆桌居多，意味着“团团圆圆”、“和和美美”。赴宴者通常由四种身份的人组成，即主宾、随从、陪客和主人。其中，主宾是筵席的中心人物，筵席中的一切活动需围绕他进行。传统筵席一般不搞分餐

制,但随着社会的发展,人们对饮食卫生的要求不断提高,分餐制势在必行,但不管筵席的形式如何变化,筵席始终会在欢乐愉快的气氛中进行。

(2) 规格性 筵席之所以不同于便餐,还在于它的档次和规格。它要求全桌菜品配套,应时当令,制作精美,调配均衡,食具雅丽,仪程井然,服务周到、热情。冷碟、热炒、大菜、甜品、汤品、饭菜、点心、茶酒、水果、蜜脯等,均按一定质量和比例,分类组合、前后衔接、依次推进。同时,在筵席场景的装饰上,筵席节奏的掌握上,接待人员的选用上,服务程序的配合上都有严格的规格,不论哪种规格都要使筵席始终保持祥和、欢快、轻松的旋律,给人以美的享受。

(3) 社交性 筵席既可以怡神甘口、强身健体,满足口腹之欲,又能够启迪思维、陶冶情操,给人以精神上的欢愉。尤其在社会交际方面能够显示出它的重要作用,筵席可以聚会宾朋、敦亲睦谊;可以纪念节日、欢庆盛典;可以洽谈事务、开展公关;可以活跃市场、繁荣经济。所以《礼记》有云:“酒食所以合欢也”。实际上,人们也常在品佳肴、饮琼浆、促膝谈心的过程中,疏通关系、增进了解、加深情谊,解决一些其他场合不容易解决的问题,从而实现社交的目的。这也正是筵席普遍受到重视、广为采用的主要原因,像公关酒会、人情酒席、商务聚会、宴会外交等名称,均由此而来。

(4) 礼仪性 中国筵席又是礼席、仪席。我国注重礼仪由来已久、世代传承,因为“夫礼之初,始诸饮食”,还由于礼俗是中国筵席的重要成因,通过筵席可以达到宣扬教化、陶冶性灵的目的。古代许多大宴,都有钟鼓奏乐、诗歌答奉、仕女献舞和艺人助兴,这均是礼的表示,是对客人的尊重。现代筵席在继承过程中仍保留了许多健康、合理的礼节与仪式,如发送请柬、车马迎宾、门前恭候、问安致意、献烟敬茶、专人陪伴;入席彼此让坐,斟酒杯盏高举,布菜“请”自当先,退席“谢”字出口;注重仪容的修饰,衣冠要整洁、表情要谦恭、谈吐要文雅、气氛要融洽、相处要真诚;讲究餐室的布置,台面点缀、上菜程序、菜品命名;尊老爱幼、优待女士、照顾伤残等都是礼仪的表现。此外,对于一些重大的筵席还要注意尊重主宾所在国家或民族的风俗习惯及宗教感情,可见筵席中的礼仪十分重要。礼仪是中国筵席的“文化包装”,它体现了一个国家和民族的传统美德。

(5) 艺术性 筵席的艺术性体现在多个方面,其中有席单设计的艺术性、菜肴在组配方面的艺术性、原料加工的艺术性、色调协调与搭配的艺术性、盛器与菜肴形色的配合艺术、冷拼雕刻的造型与装饰艺术、餐室美化和台面点缀艺术、服务的语言艺术技巧以及着装的艺术等内容。

古往今来,我国筵席场面典雅而隆重,菜品丰富而精美,充分体现了中国饮食的博大精深。它作为礼俗世代传承,并形成一套传统规范,成为了中华文化的重要组成部分。

三、筵席的作用

(1) 促进交流,繁荣经济 筵席是一种特殊的交际工具。人们在日常交际活动中,除了用电话、书信等常用工具进行交流之外,筵席便是最重要的一种交际工具之一。人们在这种特殊的氛围里,边品尝美味佳肴、香茗美酒,边畅叙友谊、洽谈事务。有时运用其他方式难以解决的问题,通过筵席却可以迎刃而解。

筵席是酒店创收的重要来源。筵席是所有进餐方式中人均消费最高的一种,筵席也是

餐饮经营项目中利润最高的一项,基于这两种原因,酒店在做好多种业务的同时,重点经营筵席。在一些酒楼、餐馆,筵席收入往往超过了其他经营项目的总和,占营业收入的90%以上。一些宾馆、饭店的餐饮部,筵席收入也占了相当大的比例。尤其是筵席的高利润性,使许多商家不惜代价大搞筵席促销,争取更多的筵席预订,促进经济效益的提高。

(2) 发展烹调技术,提高技术水平 很多食品生产由于受成本、菜单等限制,厨师平时没有机会锻炼自身的技艺,而由于筵席对于产品的档次、花色品种等提出了较高的要求,厨师需要创制新产品,发展烹调艺术,提高自身的技术水平。

(3) 提高饭店声誉,增强企业竞争力 筵席管理繁琐复杂,对管理人员的要求较高,特别是大中型高档筵席,需要管理人员具备一系列的专业能力。通过组织筵席可以提高管理人员的组织指挥能力,训练服务员队伍,提升服务品质,从而提高企业的形象和声誉,增强企业的竞争力。

四、筵席的规格

筵席的档次不同、菜点的选用与组合也不相同,其具体的体现形式就是筵席的规格与种类。在不同的时期筵席的规格与种类有着不同的模式,但也有着相对的稳定性,带有强烈的时代气息与浓厚的地方色彩,所以研究筵席的规格种类,有助于更好地继承中国的烹饪文化和推动中国烹饪事业的发展。

所谓筵席的规格就是指筵席的档次,一般按不同的等级进行划分。现在,饮食行业和相关部門通常依据不同的情况,将筵席分为普通筵席、中档筵席、高级筵席和特等筵席。而衡量筵席等级的主要依据,一是看菜点的质量、用料的优劣、做工的精细程度、餐具的风格档次;二是看筵席接待礼仪的高低、就餐环境与设备的配置。

(1) 普通筵席 也称大众筵席,用料多以普通家禽、家畜、水产和四季果蔬为主,也可配置少量的山珍海味充当头菜。制作上简单易行,装饰大众化,菜品以经济实惠、朴实应时为主。常见于民间的婚、喜、寿、丧以及一般的社团活动,如一些地区的便席即为此类。

(2) 中档筵席 取用质量较好的家禽、家畜、水产、蛋、奶以及时令果蔬,配置的山珍海味占整个筵席的两成。菜品多由地方菜和一些传统名菜组成,讲究菜点、盛具和装饰。席面丰满、格局讲究,常用于较隆重的庆典和公关宴会。

(3) 高级筵席 取料上以优质的动物原料为主,配置适量精细的植物原料,其中山珍海味、名优特产原料占较大比重,货真价实,体现出不凡的档次。制作重点在工艺造型菜、名菜名点、特色菜上,讲究工艺调制、餐具华贵。席面命名雅致,文化气息浓郁,礼仪隆重,多用于接待贵客、外宾及重要商务活动。

(4) 特等筵席 用料以山珍海味、著名土特产为主,且选用上品材料。制作过程充分体现工艺性、技术性和艺术性,集全国知名佳肴于一体,也有厨师创制的新款菜,例如满汉全席、乾隆宴、鲍翅席、红楼宴等。形式典雅,盛器以金银及特色器皿为主。席面跌宕多姿、雄伟壮观,是筵席形式的顶峰。常用于顾客有特别要求或接待贵宾,礼仪隆重的场合。

目前,饮食行业通常以售价的高低来表示筵席的档次,这种方式方便、实用、简明,但是,筵席售价只能相对体现筵席的档次,我国各地的物价指数和消费水平高低不一,筵

席的售价也不统一。因此,筵席规格的确定必须考虑具体的时间和环境,只有在同一时间和地域内,筵席规格由售价表示才比较准确,当然还有以人均消费额为标准进行划分的。

五、筵席的种类

筵席的分类方法很多,受社会传统的历史、地域、习俗、宗教、民族等多种因素的影响形成了今天筵席的各种形式。目前,常见的筵席分类方法有以下几种。

(1) 按地方风味分类 如广式筵席、川式筵席、苏式筵席、鲁式筵席等。而且一个地方内部又可再进行划分,如浙菜筵席中便有杭式筵席、甬式筵席、绍式筵席、瓯式筵席之分。由于地方风味本身就是以风味特征独树一帜,故而按地方风味分类,能与不少餐馆的经营特色相结合,使名店、名师、名菜点、名席及优质服务一体化,乡土风情浓郁,便于顾客选用。

(2) 按菜品数量分类 如四双拼、四热炒、六大件、六冷碟、四热炒、八大件等,也有传统的四六席、六六大顺席、八仙过海席、九九长寿席等。这种分类方法,可以从菜品数量上体现筵席的规格,便于计价和调配品种,满足大众期求丰盛的心理,兼顾了民族习惯,在普通筵席和民间广为使用。

(3) 按主要用料分类 如全鱼席、全羊席、全蟹席、全素席、全鸭席、全鳝席、全藕席等。主料只取一种,配以不同的配料,使用不同的烹调技法,形成不同的风味。全席制作时主料单一,变化难度大,体现出很高的技艺。但从营养角度看,整席主料营养过于单调,不利于人体的膳食平衡。

(4) 按时令季节分类 如年夜饭(除夕筵席)、端午宴、重阳宴、中秋宴等。这类筵席以我国农历时节为主线,重在时令。选用的原料和菜品时令性很强,给人以耳目一新的感觉。

(5) 按目的分类 如结婚宴、祝寿宴、庆功宴、乔迁喜宴、高考中榜宴、团贺宴等。这类筵席在编排菜单时要与主题贴近,如结婚喜宴,从形式和内容上均要体现喜庆、热烈、欢快的热闹气氛。通常在菜品数量上要喜事逢双、丧事排单、庆婚要八、祝寿重九。菜肴的起名上典雅吉祥,像双喜临门、龙凤呈祥、福如东海、恭喜发财、富贵满堂、一帆风顺、五谷丰登等成语经常被使用。

(6) 按主宾身份分类 如国宴、招待会、酒会等。这类筵席特别讲究形式和礼仪。不仅要求菜点质优量少,而且特别讲究菜点的美化造型,以达到烘托相应气氛的目的。

此外,还有以其他不同依据进行分类的方法,如按人名分类,有孔府家宴、北京谭家宴、大千宴、包公宴等;按特殊地名分,有西湖十景宴、太湖船宴等。

(7) 按筵席特征分类 我国筵席是在古代祭祀和礼仪的基础上发展起来的,随着社会经济和文化的发展,筵席的规模和内容有了很大的变化,按其特征,可分为中国传统筵席和中西结合筵席两大类。

① 中国传统筵席,这是我国常见的筵席,它按照中华民族的聚餐方式、宴饮礼仪和审美观念行事。使用中国菜点、餐具,摆中国式台面,反映中国饮食风俗习惯,展示中国饮食文化。中国传统筵席按规格和运用场所的不同,又可分为宴会席和便餐席。

宴会席是我国民族的正宗筵席,其特点是形式典雅、气氛浓重、注重档次、突出礼仪。整套菜点由酒水、冷盘、热炒、大菜(包括甜食、汤羹)、点心和水果组成,以热菜

为主。开宴前先发请柬,席上有菜单,讲究上菜程序,重视节奏,服务强调规范。每桌安排10人左右,席位多由主人事先排定,也可由宾客相互推让就座,适用于举办喜事、欢庆节日、洽谈贸易、款待宾客等社交场合,国宴为其最高形式。

便餐席是宴会席的简化形式,其特点是菜品不多、宾客有限、不拘形式、灵活自由。菜肴不要求配套成龙,可根据宾主的爱好确定(如临时换菜、加菜、点菜),经济实惠、轻松活泼,适合于接待至亲好友。

② 中西结合筵席:它是在中国传统筵席的基础上,吸取西式筵席的长处融汇而成的。有招待会、茶会、自助餐宴会、冷餐酒会、鸡尾酒会等不同形式。其特点是气氛活泼,用餐时间可长可短,主宾客人任意走动交谈,服务员巡回服务。筵席上以冷菜为主,热菜、点心、水果为辅。形式上通常是将各式菜点集中放置在长方桌上,席位则散置餐厅各处(有时不设座椅),宾客随意走动,取食喜爱的菜点或饮料,自由攀谈。

任务二 筵席菜点的设计与制作要求

一、冷菜的设计与制作要求

在烹饪技艺中,冷菜的制作与造型在筵席中是必不可少的。冷菜主要是供人们喝酒时食用的。在筵席上,无论其等级高低,按出菜的顺序来说,冷菜是全席之首,上席的第一道菜,就是冷菜。因此,冷菜有“迎宾菜”之说。由于冷菜首先与宾客见面,为热菜的出场打下基础,因而冷菜给宾客的印象好坏,将直接影响宾客对整个筵席的评价。因为人们往往有先入为主的习惯,如果第一道冷菜给人们的印象非常好,色彩悦目、味道可口,人们就对整个筵席或菜肴有了一个愉快的感觉,从而食欲大振。所以说冷菜是整个筵席很重要的一部分,是不可缺少的,凉菜拼装的冷盘的多少,能够突出地显示筵席的规模 and 水平,它不仅具有调剂人们口味的作用,还能供给人们多种营养成分,并且具有艺术欣赏价值。冷菜味别繁多,讲究造型,富于变化,无论是大型筵席,还是三五人聚会便餐、零点,有了它,就气氛活跃,满桌生辉,受到宾客称赞。冷菜不仅可以同大中型筵席相配合,还可以自成体系,单独设筵。同时,在饮食业的橱窗中有的还用冷菜来装饰宣传。总之,冷菜在饮食中占有相当的比重,在丰富人们生活方面发挥了重要的作用。随着国内外餐饮业的发展以及中西餐的融合,冷菜又有了新的广阔的发展前景。它的设计制作一方面继承和发扬了传统的风味特色,另一方面又不断地创新,使其更加丰富多彩。目前,冷菜的设计有如下要求。

(1) 冷菜制作之前要加温至熟,还要经过冷却后,才能成为菜肴,要冷吃。当然,也有的冷菜是不需要加热的。

(2) 冷菜不受冷却的温度限制,根据席初对缓慢节奏的需要,冷菜的制作要加强装盘的装饰效果,要求刀工严整、造型灵巧,富于鉴赏性。

(3) 用于冷菜制品的原料大多要求干爽少汁,固体性好,便于造型,尤其利于刀工的表现,当两种以上原料拼合成菜时,要考虑到“串味”等问题。

(4) 冷盘一般是多样同时上席,更具有配合的多样统一性,一组冷盘是一个整体,相互配合性更为紧密和明显。

(5) 冷菜烹制所用原料种类较多,包括家畜、家禽、海产、水产、野味、干果、蔬菜等,在制作时要求粗菜细作,细菜精作,有些原料经济价值虽不高,但只要粗菜细作,就能达到质、色、味、形俱佳,吸引顾客的注意力。

(6) 由于冷菜在造型时因周围环境的影响以及自身氧化等复杂问题而极易被污染或变质腐败,故而需要极为严格的卫生设备要求与卫生规范化操作要求。

二、热菜的设计与制作要求

热菜是筵席的主体菜肴,能使筵席过程高潮迭起、情绪热烈。热菜与冷菜不同,其最显著特点就是趁热食用,以强烈的风味令人们倾倒,因此,热菜受温度的制约性极强,要以最简最快的速度为其造型,但这并不是说,可以杂乱无章地呈献在人们面前,这样会在一定程度上影响人们的进餐情趣,从而对筵席效果造成不良影响。因此,为热菜设计造型既要快又要美,这在相对意义上难于冷菜的造型设计。热菜是筵席的台柱,属于筵席的主干,质量要求较高,排菜讲究变化,层层推进,逐步将筵席推向高潮。与冷菜相比,热菜制作设计具有如下要求。

(1) 热菜一般包括热炒、头菜、荤素大菜(有山珍菜、海味菜、禽蛋菜、畜奶菜、水鲜菜、粮豆类、蔬果类等)、甜食(有干有湿,有冷有热)和汤菜(包括二汤、跟汤与座汤)五类,这五类大多按热炒→头菜→烤炸菜→二汤→荤菜→跟汤→甜菜→素菜→座汤的顺序编排。热菜在筵席中具有举足轻重的地位,因而要求其品种多、规格高、制作精、分量大,且筵席的成本及档次主要由其控制。

(2) 热菜的本质属性体现在色、香、味、形、意及营养卫生上,菜肴的选择与设计应从以上六个方面来考虑。

(3) 热菜的设计要在筵席的统一主题中追求个性的表现,前后配合具有内在的节奏,因此,应因菜而异,一菜一格,百菜百味。

(4) 热菜的设计还要与餐饮企业的档次规模以及装潢布局相适应,与服务的档次相吻合,且相应的工作人员应达到筵席服务的要求。

三、点心的设计与制作要求

筵席点心是在筵席这个特定的环境中配置运用的,应比普通点心好吃、好看,剪剪性强,可调节、变换口味,增添宾客在进餐过程中的情趣,使宾客在美食带来的味觉享受的同时得到审美的乐趣。

筵席点心的安排配制要遵循一定的规则,才能达到良好的效果,具体如下。

1. 筵席点心必须围绕筵席的主题来设计

筵席是为了一定的社交目的,诸如迎宾、婚嫁、做寿、祝贺、交际、告别等而举行的一种聚餐方式。筵席是菜品的艺术组合,筵席的主题一经确定,就要围绕主题来构思制作点心。如结婚筵席的点心可安排鸳鸯组合、喜字蛋糕、四喜饺子等,表达对新人的美好祝愿;祝寿筵席若配置寿面、寿桃、寿字蛋糕,寿翁定会喜上眉梢;团圆筵席上如配上当地的传统名点,将会使游子更增添一分思乡之情。总之,筵席点心应与筵席的主题紧扣,使整个筵席菜点相互辉映、高潮迭起,使宾客食趣盎然。

2. 筵席点心必须制作精细,小巧玲珑

筵席点心应以小巧为主,做到粗料细作、细料精作,如绿茵白兔饺的精小玲珑、百花棋子饼等能使食客食欲大增、回味无穷。

3. 筵席点心必须具有口味多样化的特点

点心一般由皮与馅心两部分组成,而馅心的味道对点心的口味有着决定性作用。馅心有生、熟、甜、咸、荤、素之分,同是咸甜味,若用料不同,口味仍有差别,各显特色。筵席点心首先要立足本味,发挥原料的质地美,取料新鲜、卫生,通过精细加工,使其更显鲜、润、纯、嫩、香的特点。其次要突出风味,如尖笋鲜虾饺、荔浦秋芋、香麻薯蓉枣、像生雪梨果等,大胆采用各种动植物制作皮、馅,使成品具有特殊风味,在筵席中得到宾客的青睐。

4. 筵席点心的形态,搭配应多样化

点心形态的变化是通过成形技法表现出来的,点心成形技法有包、捏、卷、搓、切、叠、按、抻、拨、钳、镶、挤、模具等。澄面面团、奶油忌廉等通过成形技法,既可展现玫瑰花、梅花等艳丽的花卉,也可表现白兔、金鱼等可爱的动物形象,所以点心的制作在符合筵席级别、季节变化的同时,要充分运用成形技法,使之千姿百态。

筵席点心在搭配的变化上要做到:① 点心品种与菜肴相结合;② 主要品种与衬托品种相结合;③ 简单品种与复杂品种相结合;④ 甜咸味品种与复合味品种相结合;⑤ 有馅品种与无馅品种相结合;⑥ 象形与几何造型品种相结合;⑦ 干点与汤点品种相结合;⑧ 不同加温方法的品种相结合;⑨ 多种色彩的品种相结合;⑩ 传统品种与创新品种相结合。

5. 筵席点心必须色泽淡雅

筵席点心大部分是皮坯包馅制成的,应注意坚持点心的本色,这样既符合卫生要求,利于发挥本味,制作也较方便,如蒸制的发酵品种,绵软而富有弹性;烤制酥品种色泽金黄光亮、甘香松酥,这样能使点心皮坯成熟后的本色给宾客以一种质朴的美感。筵席点心的用色应尽量使用天然色素,如可可粉、蛋黄、叶绿素、胡萝卜、黑芝麻、姜黄等,用拌入、镶嵌等技法使点心多姿多彩。对合成色素应严格按国家的规定控制使用。在突出点心底坯原料本色美的基础上适当配色,少量点缀,真正做到以食为主、欣赏为辅,坚持施色淡雅鲜明,反对大红大绿,矫揉造作。

6. 筵席点心必须荤素搭配

筵席中当人们吃了大量的佳肴后,从营养角度来看体内的蛋白质、脂肪等往往已达到饱和,在口感方面大多可能都会有肥腻的感觉。这时如能上一些荤素搭配的点心,如鲜肉韭菜饺、雪花拉皮卷、奶白小馒头等,不仅能起到解腻调味的作用,而且还可以为人体提供所必需的大量维生素及复合糖类,降低脂肪在总热量中的比例,对膳食的营养起到平衡作用。

7. 筵席点心必须按时令和季节来配制

筵席点心应与季节相适应,如春季气候温暖,人们喜爱不浓不淡、不热不凉的食品,同时春季是鸟语花香的季节,若配合江南百花饺、银芽春卷、小鸟酥等点心,会使宾客感到春意盎然。夏季正是烈日炎炎、酷暑难耐之时,筵席如能安排生磨马蹄糕、鲜菇荷叶饭、绿豆糕等清淡素净的点心,能起消暑解热的作用。

筵席点心还应配合时令。如清明配发糕、端午食粽子、中秋尝月饼、春节吃年糕、元