



21世纪高等职业教育精品课示范性规划教材

餐厅服务技能 综合实训

Restaurant Service Practice Training

◆ 主 编 巢 婷 闫新亚 甘 露
◆ 副主编 邓姝琍



北京理工大学出版社

BEIJING INSTITUTE OF TECHNOLOGY PRESS

21 世纪高等职业教育精品课示范性规划教材

餐厅服务技能综合实训

主 编 巢 婷 闫新亚 甘 露
副主编 邓姝琍

 **北京理工大学出版社**
BEIJING INSTITUTE OF TECHNOLOGY PRESS

内 容 简 介

根据国家职业标准、专业技术规范及企业对旅游服务人员素质的要求编写。适用于现代服务业技能型应用人才的培养,编写中充分考虑了高职学校的教学规律和教学特点,强调学生实际操作能力的培养,注重知识与技能的紧密结合,具有较强的针对性和可操作性。

教材共有 8 个专题,采用图文并茂的形式,形象地讲述餐厅服务的知识及技能,突出操作技能的训练。本教材适用于高职学校旅游服务专业教学,也可用于饭店员工的岗前培训、在职培训、职业技能鉴定前的培训和员工自学

版权专有 侵权必究

图书在版编目(CIP)数据

餐厅服务技能综合实训/巢婷,闫新亚,甘露主编. —北京:北京理工大学出版社,2009.8

ISBN 978-7-5640-2628-8

I. 餐… II. ①巢…②闫…③甘… III. 饮食业—商业服务—高等学校: 技术学校—教材 IV. F719.3

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2009)第 143065 号

出版发行 / 北京理工大学出版社

社 址 / 北京市海淀区中关村南大街 5 号

邮 编 / 100081

电 话 / (010)68914775(办公室) 68944990(批销中心) 68911084(读者服务部)

网 址 / <http://www.bitpress.com.cn>

经 销 / 全国各地新华书店

印 刷 / 北京嘉业印刷厂

开 本 / 710 毫米 × 1000 毫米 1/16

印 张 / 9

字 数 / 169 千字

版 次 / 2009 年 8 月第 1 版 2009 年 8 月第 1 次印刷

印 数 / 1 ~ 4000 册

定 价 / 22.00 元

责任校对 / 陈玉梅

责任印制 / 边心超

图书出现印装质量问题,本社负责调换

出版说明

21 世纪是科技全面创新和社会高速发展的时代,面临这个难得的机遇和挑战,本着“科教兴国”的基本战略,我国已着力对高等职业院校进行教育改革。为顺应国家培养应用型人才的要求,满足社会对高职毕业生的技能需要,北京理工大学出版社按照教育部制定的《高职高专教育基础课程教学的基本要求》和《高职高专教育人才培养目标及规格》的要求,组织一批知名专家、学者,编写了 21 世纪高等职业教育精品课示范性规划教材,以满足教学需要,并促进高职高专教育事业的发展。

本系列规划教材面向高职高专财经类相关专业,本着“实用、适用、先进”的编写原则和“通俗、精炼、可操作”的编写风格,以学生就业所需的专业知识和操作技能为着眼点,力求提高学生的实际技能运用能力,使学生更好地适应社会需求。

一、教材定位

- 以就业为导向,培养学生的实际技能运用能力,以达到学以致用目的。
- 以科学性、实用性、通用性为原则,使教材符合财经类课程体系设置。
- 以提高学生综合素质为基础,充分考虑对学生个人能力的培养。
- 以内容为核心,注重形式的灵活性,使学生易于接受。

二、编写原则

- 定位明确。本系列教材所列案例均贴合工作实际,以满足广大企业对于财经类专业应用型人才实际操作能力的需求,增强学生在就业过程中的竞争力。
- 注重培养学生职业能力。根据财经类专业实践性要求,在完成基础课前提下,使学生掌握先进的财经类相关操作软件,培养学生的实际动手能力。

三、丛书特色

- 系统性强。丛书各教材之间联系密切,符合各个学校的课程体系设置,为学生构建牢固的知识体系。

- 层次性强。各教材的编写严格按照由浅及深,循序渐进的原则,重点、难点突出,以提高学生的学习效率。

- 先进性强。吸收最高的研究成果和企业的实际案例,使学生对当前专业发展方向有明确的了解,并提高创新能力。

- 操作性强。教材重点培养学生的实际操作能力,以使理论来源于实践,并最大限度运用于实践。

北京理工大学出版社

前 言

近年来,江西应用技术职业学院酒店管理专业与广东永顺实业集团进行了深度校企合作,学生在学校进行一年或两年的基本理论和基本技能的学习与训练之后到广东永顺实业集团下属的五星级酒店进行顶岗实训。本教材是在校企合作的基础上,根据学生顶岗实训的需要而编写的。

餐饮管理是酒店管理专业中一门非常重要的主干课程,为了更好地让学生掌握该门课程,必须得将理论与实践做到有效地结合,本教材以餐饮管理中各项实际业务活动为基础,以当前最新最实用的管理方法和操作为主要内容,坚持理论与实践相结合,全面、系统地阐述了餐饮管理中的各项基础操作方法。

本教材有如下特色:

1. 教学适用性。教学内容符合专业培养目标和课程教学基本要求;取材合理,分量合适,符合少而精原则,符合学生的实际水平,与相邻课程做到较好的相互衔接。
2. 知识实用性。本教材主要以实践性教学为主,体现以职业能力为本位,以应用为核心,紧密联系实际操作,加强教学的针对性。
3. 使用灵活性。体现教学内容弹性化、教学要求层次化、教学结构模块化,有利于按需施教,因材施教。

本书由巢婷、闫新亚、甘露任主编,邓姝琍任副主编。全书由巢婷老师负责统稿。

本教材尚属探索阶段,因此不足之处在所难免,恳请各高职高专院校和读者在使用本教材的过程中将意见及时反馈给我们,以便于修订完善。

目 录

第一章 托盘的使用	(1)
第一节 托盘的种类及用途	(1)
第二节 托盘的使用方法	(2)
第三节 托盘服务标准及使用规程	(6)
第二章 餐巾折花	(8)
第一节 餐巾的作用及种类	(8)
第二节 餐巾折花的造型及选择	(9)
第三节 餐巾折花的基本技法	(12)
第三章 摆台	(18)
第一节 铺台布	(18)
第二节 中餐零点摆台	(21)
第三节 中餐宴会摆台	(24)
第四节 西餐摆台	(26)
第四章 斟酒	(34)
第一节 酒水准备及开瓶	(34)
第二节 斟酒	(37)
第五章 上菜与分菜服务	(43)
第一节 上菜服务	(43)
第二节 分菜服务	(48)
第六章 酒水与酒水服务	(55)
第一节 酒的常识	(55)
第二节 酒的介绍	(58)

第三节 茶	(65)
第七章 菜单的设计与制作	(73)
第一节 菜单的种类	(73)
第二节 菜单设计的依据	(78)
第三节 菜单设计与制作	(82)
第八章 餐饮服务程序与技巧	(92)
第一节 餐饮服务的基本要求	(92)
第二节 餐饮服务基本环节	(95)
第三节 中餐服务程序	(99)
第四节 西餐服务程序	(114)
第五节 其他服务程序	(124)
第六节 餐饮推销及服务技巧	(128)
参考文献	(134)

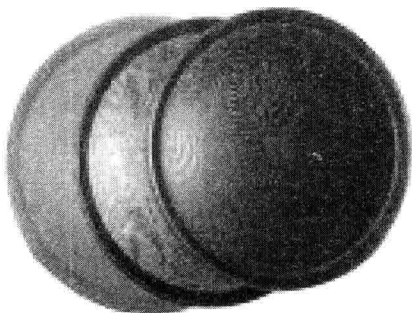
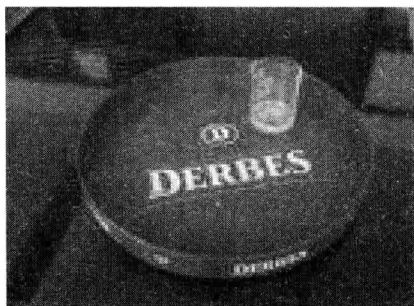
第一章 托盘的使用

【本章导读】

托盘的使用是餐饮服务中最基本的服务技能之一，是餐饮服务人员必须掌握的一门技术。在餐饮服务中使用托盘来摆台、上菜和为客人递送物品，体现了餐饮服务的规范化、程序化要求，是餐饮服务朝着高档次、高规格化发展的具体表现。在服务过程中广泛使用托盘，还体现了餐饮企业讲究卫生、讲究礼貌、礼节的职业服务风范，也是重视宾客和礼貌待客的重要表现。正确的使用托盘有助于规范服务动作，提高餐饮服务水平。要求所有服务人员都必须做到“送物不离盘”，即不能直接用手接触物品。作为餐饮服务人员必须得下功夫练好规范使用托盘这一基本功。

第一节 托盘的种类及用途

托盘是用于集装、堆放、搬运和运输及放置作为单元负荷的制品的水平平台装置。一般用木材、金属、纤维板制作，便于装卸、搬运单元物资和小数量的物品。



一、托盘的种类

(一) 按质地划分

目前餐饮行业常用的托盘从质地上看主要有：塑胶托盘、金属托盘（如：镀银托盘、铝制托盘、不锈钢托盘等）、木制托盘。

1. 金属托盘

最常见的有：不锈钢托盘、银托盘和金托盘三种，通常为一些高级餐厅所

用，因其价格较高，且易在盘体上留下手指印，让客人有特别不卫生的感觉，因此在操作时要特别注意，否则，会使原本给客人提供高品质服务的目的，在客人心目中大打折扣。

2. 塑胶托盘

是餐饮企业中使用最为普遍的一种，尤其是防滑性托盘，更为大家所接受，其主要优点是：硬度高、质轻、静音、易清洗且价格合理。

3. 木质托盘

此类托盘盛行于早期的传统餐厅，目前除了少数餐厅为了突现自己的特色外已经很少有餐厅使用该类托盘了，其主要原因是：此类托盘若保养维护不当，容易发霉，因此，卫生问题较难得到保障，而且也因木材和人工成本因素，价格也不低，故较难被大多数餐饮机构所青睐。

（二）按规格大小划分

可分为大、中、小三种规格。

（三）按照形状划分

可分为圆形托盘、方形托盘和异形托盘。

1. 圆形托盘

直径一般为12~18寸，用途广泛，一般中西餐厅的餐具造型多为圆形，使用圆形托盘的几率较多。圆形托盘重心居中，较易掌控，使用方便。

2. 方形托盘

尺寸一般为10~25寸，适合端送较多量的餐具和菜肴。使用者多用双手端握托盘两边，如此可放置较重或较多的餐具，在空间配置上能得以充分利用。

3. 异形托盘

主要以椭圆形托盘居多，这种形状的托盘，多半在高级的餐厅或酒吧才会使用，约为12~18寸，主要用来端送菜肴和饮料。使用起来效果与圆形托盘相同，只是两端空间较狭窄，且有方向性，使用起来要稍微注意。

二、托盘的用途

不同规格的托盘有着不同的用途。大、中托盘主要用于装递菜品、酒水、餐具等较重的物品；小托盘一般用于沏茶、斟酒、端送饮料、咖啡等；此外还有一种小银盘，专门用于为客人送账单、收款和递送信件等。异形托盘主要用于特殊的鸡尾酒会和其他庆典活动。

第二节 托盘的使用方法

托盘的使用方法按照托盘的大小和所托物品的重量可以分为重托和轻托两种，在具体的服务工作中主要以轻托为主，较大或者较重的物品为了安全起见一

般使用餐车进行运送。

一、轻托

因托盘中所托物品较轻，一般重量在5kg以下，故称轻托，又可称为“胸前托”。

（一）轻托的操作程序与方法

1. 理盘

选择合适的托盘，将托盘洗净擦干，在盘内垫上餐巾，餐巾的四边尽量与托盘底部对齐，力求美观整洁，为避免托盘内物品滑动，也可将餐巾适当蘸点水，使餐巾半干半湿。

2. 装盘

根据所装物品的形状、体积、重量以及使用的先后顺序合理安排，盘内物品要摆放整齐，摆成弧形或横竖成行。一般是，重物、高物放在托盘的里档，放于身体的内侧，这样易于掌握托盘的重心；随后将轻物、低物或先派用的物品放在托盘的外档；先上桌的物品在上、在前；后上桌的物品在下、在后；使盘内物品的分布得当，方便自己的服务工作，这样既稳妥又可避免盘内因过多的转动或右手在交叉取物时可能造成的自身碰撞，用圆托盘时，码放物品应成圆形，用方托盘时要做到横竖成行，但二者的重心应在托盘的中心部分，摆放均匀。

3. 起托

完成装盘后开始起托行走，托盘从桌面起托时要注意正确的姿势，注意手脚和身体的配合动作，先将左脚向前一步，站立成弓步形，上身向左、向前倾斜，左手与托盘持平，用右手将托盘轻轻拉出桌面1/3，然后按轻托要领将左手五指张开成弧形伸入托盘底部，用左手将托盘托起，必要的时候可用右手帮助一下，待左手掌握重心之后再右手放开，同时左脚收回一步，使身体成站立姿势。

4. 行走

指服务人员托起托盘走动时的行走动作。行走时要做到头正肩平，上身挺直，目光直视前方，面带微笑，脚步轻缓，动作敏捷，步履稳健，行走自如，使托盘随着行走的步伐自然摆动，还应特别注意在为客人提供服务的时候始终使持托盘的左手离上身有一定的间距，千万不能紧贴上身，因为人体在走动时有轻微的摇动，如果托盘随步伐左右摇动就会使托盘中的物品产生滑动或使菜汁、汤水外溢，而且还会让人感觉使用托盘的姿势不优美。

使用托盘在行走时一般有以下五种步伐：

（1）常步：这是在餐饮服务过程中用得最多的一种步伐，步伐快慢适当，步履均匀而平缓，适用于餐厅日常工作。

（2）快步（急行步）：这一步步较之常步，步速要更快一些，步距要大一些，但应保持适宜的速度，如果步速太快，容易给客人带来一种紧张和压力感，

所以,快步不能表现为奔跑,因为速度过快也容易出现影响菜形或使菜肴发生泼洒的现象。在端送火候菜或客人急需物品时,要在保证不变形、汤不洒的前提下,以最快的速度行走。

(3) 碎步(小快步):步距小而快的中速行走,运用碎步可以使上身保持平稳,使汤汁避免溢出,因此,此步伐适合端送汤汁多的菜肴及重托物品。

(4) 跑楼梯步:身体向前倾,重心前移,用较大的步距,一步跨两个台阶,一步紧跟一步,上升速度快而均匀,巧妙地运用身体和托盘运动的惯性,既快又节省体力,此法适用于托送菜品上楼。

(5) 垫步(辅助步):这种步伐主要适用于员工需要侧身通过时,右脚侧一步,左脚跟一步。当餐饮服务人员在狭窄的过道中间穿行或欲将所端物品放于餐台时一般可采用该法。

5. 落托

当物品送到餐厅时,应小心地放在一个选择好的位置,双手将托盘端至桌前,放稳后再取物品,从托盘两边交替拿下。在落托盘时一要慢,二要稳,三要平。左手转掌落托盘时,为安全起见,要用右手协助,待盘面和台面平等时,再用左臂或左手将托盘向前推进,落托动作结束后应及时将盘内物品整理好。整理盘内物品时应注意以下两种情况:

(1) 如果所托物品不多且较轻时,可以直接用右手从托盘中将物品取出递给客人,从托盘中取走部分物品后,餐厅员工应及时用右手对托盘位置和盘中物品进行整理,以保持托盘的平衡。

(2) 如果托送物品较为沉重时,餐厅员工可先将托盘放在较近的桌面或工作台上,再从托盘中依次将物品递送给客人。

(二) 轻托的操作要领

(1) 左手托盘,左臂弯曲呈 90° ,掌心向上。

(2) 五指张开,以大拇指端到手掌的掌根部位,其余四指托住盘底,手掌自然形成凹形,掌心不与盘底接触,平托于胸前。手指随时根据盘上各侧面的轻重变化,做相应的调整,以使托盘平稳。切忌用拇指从上方按住托盘边缘,四个手指托住盘底,这种方法不符合操作要求,而且也不礼貌。

(3) 平托的位置应在胸前,略低于胸部,大致位置应在第二枚和第三枚衣扣之间,盘面和左臂呈直角状,利于左手手腕灵活转向。

(4) 托托盘行走时应注意上身要正,身体保持直立,肩膀放松,不要紧张,集中精神,面带微笑,步伐稳健。

(5) 手臂不要贴近身体,也不要过度僵硬,行走时应该与前方人员保持一定的距离,并注意自己的左右两侧,避免不必要的碰撞,切忌突然变换行进路线或突然停止。

(6) 行走时不能因为赶时间而将托盘越过客人头顶,应随时注意托盘内物

品数量、重量、重心的变化，手指据此作出相应的移动。

二、重托

重托是指以上肩的方式来托运物品，故也称为肩上托。所运送的物品一般在10kg左右，主要用于运送较重的菜点、酒水、餐具等，重托通常都使用大型托盘。

（一）重托的操作程序及方法

重托与轻托的操作程序大体相同，但在具体操作上略有不同之处：

1. 理盘

由于重托一般是用于运送较重的菜品、汤或收拾餐具等，所以在使用之前一定要注意做好清洁消毒工作，在盘内铺上专用的盘布，起到防滑、防油、清洁的作用。

2. 装盘

托盘内的东西应分类码放均匀，使托盘内的物品重量在盘中分布均匀，并注意把托盘内的物品按高矮重量摆放整齐，切忌胡乱将物品放于托盘内，以免造成餐具的破损，装盘时还要使物品与物品之间留有一定的间隔，以免端托行走时因为碰撞而发出声响，如果重托摆放三盘菜品或汤时应呈“品”字状，将两份菜品摆放于近身的一边，另一份则摆放于托盘外框处，这种摆放方法比较安全。在收拾台上餐具时最好能将物品分门别类的进行装盘，切忌将所有物品不分大小、种类、形状混装在一个盘内，这样物品容易滑动，甚至打碎。

3. 起托

起托时先将左脚向前一步，用右手相助将托盘从台面拉出1/3，用右手托平托盘，双腿下蹲，腰部略向前弯曲，左手五指张开，托住托盘底部，手掌移动找到托盘的重心，掌握好重心后，用右手协助左手用力慢慢将托盘向上托起，在托起的同时，左手向上向左旋转将托盘送至左肩外上方，做到盘底不搁肩，盘前不靠嘴，盘后不靠发。

4. 行走

行走时表情自然，步伐不宜过大、过快，盘内应始终保持平衡平稳，防止汤水外溢，右手自然摆动，或者扶住盘前角，并时刻注意防止他人的碰撞。

5. 落托

落托时，首先左脚向前迈一步，用右手扶住托盘边缘，左手向右转动手腕，同时托盘向右旋转，等将盘面由左肩移至与台面平行时，再用左臂和右手将托盘向前推进。

（二）重托的操作要求

重托的操作要求是：“平、稳、松”。

“平”就是托盘的各个操作环节中都要掌握好重心，保持平稳，不要使汤汁

往外溢，行走时，托盘一定要平，肩要平，两眼也要平视前方。

“稳”就是装盘时要合理稳妥，托盘时稳而不晃动，行走时步稳不摇摆。

“松”就是指动作表情要轻松，面容自然，上身挺直，行走自如。

第三节 托盘服务标准及使用规程

一、托盘服务标准

（一）理盘

将要用的托盘先洗净擦干，以免盘内物品滑动。

（二）装盘

将物品装入盘内时应按照形状、重量、体积、使用的先后顺序等合理装盘。其顺序一般是：重物、高物放于自己身体的内侧，较轻物品则放于外侧；先用的物品放在外面，后用的物品放在里面。

（三）托送

1. 轻托

左手臂自然弯曲成 90° ，掌心向上，五指分开，用手指和掌托住盘底，掌心不接触盘底，平托于胸前，行走时要头正肩平，目光平视前方，脚步轻捷，托盘时手腕要灵活自如，使托盘在胸前随着走路的节奏自然摆动，但托盘上下摆动的幅度不宜过大。

2. 重托

五指分开，用手掌托住盘底，掌握好重心，用另一只手护持，将盘托起，向上转动手腕，使托盘稳托于肩上，托送物品时要平稳轻松，要时刻保持盘平、肩平、头正、身直，保证托盘不晃动，身体不摇摆。

二、托盘的使用规程

（一）托盘的选用

托盘按其形状及大小，主要有大、中、小，圆、方几种；按材质有：塑胶、金属、木制托盘。直径在 $30\sim 45\text{cm}$ 的通常用来为客人提供食物、饮料及个别餐具。小型托盘主要用于为客人提供香烟、火柴、纸巾等小件物品。长方形或正方形的托盘主要用于将较重的菜品从厨房运送到餐厅，或用于将较脏的餐具运送到厨房清洗，由于物品较重可以用右手将托盘托起行走。若物品过多则可以选择使用餐车进行运送。

（二）托盘的操作

托盘以左手托起，手掌平伸，拇指向左，其他四指分别向前平伸，用右手握住盘的右边，并保持平衡；如托较重的托盘前行时，左手指可转向后把盘缘托在

肩膀上以保持平衡，走动时脚步要稳健，眼耳反应要灵敏，用左手托盘时为了安全起见右手可以护着。

（三）使用托盘的注意事项

（1）从厨房将菜品拿出放于托盘上时要注意托盘的清洁，可在托盘上铺上一层干净的餐巾，这样既卫生，又可以起到防滑的作用，还具有美观功用。

（2）较大、较重的餐具或物品应放于托盘的中央位置，较小物件可靠边放置，所有物件应均衡摆放，以免携带时滑落或颠落。

（3）将装有汤汁的餐盘放入托盘时不可放于托盘的边缘，应摆放于托盘的中央位置。

（4）将冷、热食盘同时放于同一个托盘上时，应注意冷热食盘不可触碰，以免使食物改变其本来品质。

（5）用托盘装茶壶和咖啡壶时，应注意壶内不宜注入太满，以免溢出，同时应注意壶嘴朝里。

（6）托盘上的物品摆放完毕，离开之前应先检查一下所有物品是否都在其中，物品摆放应按服务顺序。

（7）上菜时，不可直接将装有菜品的托盘放于客人的桌上，应先将托盘放于工作台，再从托盘中将客人所点菜品端上餐桌。

（8）回厨房时应用托盘将不必要的物品带回。

【本章小结】

本章重点介绍了托盘的使用方法及服务标准，托盘的使用是餐饮从业人员必须掌握的基本技能之一，要求每位服务人员都必须掌握。

【思考与练习】

1. 常见的托盘种类有哪些？
2. 反复训练使用托盘的两种方式。（重托和轻托）
3. 简述托盘的服务标准。
4. 在使用托盘时应注意一些什么问题？

第二章 餐巾折花

【课前导读】

餐巾花是餐厅装饰的重要组成部分，餐巾折花是餐前的准备工作之一，主要工作内容是由餐饮服务人员将餐巾折成各式花样，插在水杯内或放于骨碟内供客人在用餐时使用。当前餐巾折花的趋势是：美观大方，造型简单，因为复杂的餐巾折花不仅费时费力，而且由于折叠时会多次地接触餐巾，不可避免的会带来卫生问题。

第一节 餐巾的作用及种类

一、餐巾的作用

餐巾又名口布，是宴会及现代餐厅使用的保洁用品，也是餐厅装饰的重要组成部分。餐巾是供宾客在进餐过程中使用的布巾。宾客把餐巾衬在胸前或放在膝盖上，一方面可以用来擦嘴，另一方面也可以防止汤汁油污衣服。餐巾最早是叠成方形，平放在盘子中，以后渐渐发展为叠成造型插放在盘子里或叠成盘花放在盘子里，供宾客餐前欣赏。餐巾的作用具体体现在以下几个方面：

（一）餐巾是餐饮服务中必不可少的一种卫生用品

宾客用餐时，餐饮服务人员将餐巾放在宾客的膝上或胸前，可有效地防止汤汁、酒水等弄脏衣物。

（二）餐巾是装饰美化餐台的重要物品

服务人员可用餐巾折出许多不同的花形，而不同的花形，蕴含着不同的宴会主题，形状各异的餐巾花摆放在餐台上，既美化了餐台，又增添了庄重热烈的气氛，同时还能给人以美的享受。

（三）餐巾花形可以起到烘托就餐气氛的作用

各种不同的花形有不同的含义，如：用餐巾折出比翼双飞、心心相印的花形，用来送给一对新人，可以表达出永结同心，百年好合的美好祝福；又如用餐巾折成和平鸽等花形，可以向客人表达出和平、友好的含义，同时还能给人以诚悦之感。

（四）餐巾花形的摆放可以标示出主宾的席位

在折餐巾花时应注意选择好主宾席位的花形，不管选用何种花形，一定要注

意主宾席位上所摆放的餐巾花的高度一定要高于其他席位，这样可以更好的突出主宾的高贵。

二、餐巾的种类

（一）按餐巾的质地划分

按其质地可将餐巾分为棉织品和化纤织品。

1. 棉织品餐巾

吸水性较好，去污力强，浆熨后挺括，折叠出的花形造型效果好（但只能折叠一次）。

2. 化纤织品餐巾

化纤织品色泽艳丽，透明感强，富有弹性，如一次造型不成，可进行二次造型，不会过多的影响其造型效果，但化纤织品的吸水性差，且去污力均不如棉织品。

（二）按颜色划分

按颜色可将餐巾分成白色餐巾和彩色餐巾。而彩色餐巾又有暖色调和浅色调之分。

1. 白色餐巾

白色餐巾，其色调素雅，给人以清洁卫生、恬静优雅之感，使用这种餐巾可以调节人的视觉平衡，同时还可以起到稳定人的情绪的作用。

2. 暖色调餐巾

其色调柔美，给人一种富丽堂皇、兴奋热烈的感觉。粉红色餐巾、橘橙色餐巾、鹅黄色餐巾等都属于暖色调。使用此种餐巾，可以烘托宴会气氛，并能刺激人的神经，使人增加食欲。

3. 浅色调餐巾

其色调清新，给人以平静、舒适、凉爽的感觉。

第二节 餐巾折花的造型及选择

餐巾折花的造型和种类很多，具体的折法也各不相同。作为餐厅服务员应该要掌握好餐巾折花的基本造型和折叠技法。

一、餐巾折花造型种类

（一）按所摆放位置的不同可分为杯花和盘花两种

1. 杯花

杯花属于中式花形，需插入杯中才能完成其造型，出杯后其花形即散。由于杯花折叠成后，在使用时其平整性较差，也较容易造成污染，所以，目前杯花在