



高等职业教育 *烹饪工艺与营养专业* 规划教材

# 筵席设计与制作

主 编 许文广  
副主编 谢海玲 李心芯



重庆大学出版社

## 内容提要

筵席设计与制作是一门综合性较强的专业课程,也是烹饪专业学生必修的核心课程。本课程通过对中西餐筵席的设计与制作的教学,对学生职业能力的培养和职业素质的养成有明显的促进作用,与前期开设的烹饪专业理论、实训课程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”综合体。

本书以中西餐筵席上菜顺序为主线,以任务模块为导向,分4个项目、18个任务介绍中西餐筵席的基础理论知识与实践技能,在兼顾中西餐筵席相关基础知识的同时,注重实际操作能力的培养。全书文字简练、内容紧凑、结构灵活、好学易懂,适合中、高职烹饪专业的学生使用,也适合烹饪专业其他层次的学生参考使用。

## 图书在版编目(CIP)数据

筵席设计与制作 / 许文广主编. -- 重庆: 重庆大学出版社, 2019.1

高等职业教育烹饪工艺与营养专业规划教材  
ISBN 978-7-5689-1062-0

I. ①筵… II. ①许… III. ①宴会—设计—高等职业教育—教材②烹饪—方法—高等职业教育—教材 IV. ①TS972.32②TS972.1

中国版本图书馆CIP数据核字(2018)第067004号

高等职业教育烹饪工艺与营养专业规划教材

### 筵席设计与制作

主 编 许文广

副主编 谢海玲 李心蕊

策划编辑: 顾丽萍

责任编辑: 文 鹏 邓桂华 版式设计: 顾丽萍

责任校对: 关德强 责任印制: 张 策

\*

重庆大学出版社出版发行

出版人: 易树平

社址: 重庆市沙坪坝区大学城西路21号

邮编: 401331

电话: (023) 88617190 88617185 (中小学)

传真: (023) 88617186 88617166

网址: <http://www.cqup.com.cn>

邮箱: [fxk@cqup.com.cn](mailto:fxk@cqup.com.cn) (营销中心)

全国新华书店经销

重庆升光电力印务有限公司印刷

\*

开本: 787mm×1092mm 1/16 印张: 16.5 字数: 403千

2019年1月第1版 2019年1月第1次印刷

印数: 1—2 000

ISBN 978-7-5689-1062-0 定价: 59.50元

---

本书如有印刷、装订等质量问题,本社负责调换  
版权所有,请勿擅自翻印和用本书  
制作各类出版物及配套用书,违者必究



P R E F A C E

## 前 言

随着人们生活水平的提高，餐饮业得到了快速发展，中西餐筵席已普遍存在于人们日常的筵饮活动中。将中西餐筵席巧妙地进行融合已成为烹饪专业教师值得研究的课题。职业教育教学改革的核心是课程改革，而课程改革的中心又是教材的改革。教材的内容与编写体例基本上决定了学生从该门课程中能学到什么样的知识、技能，形成什么样的逻辑思维习惯。目前，与烹饪专业相关的很多教材的编写多数是沿袭传统的学科教材模式，教材的内容与体例按章节设计，理论性强，没有与餐饮业产品、岗位紧密联系在一起，缺乏针对性。

本书是编者在多年教学与实践经验和调研现代餐饮筵席的基础上，根据中西餐饮食文化的背景，将中西餐筵席的内容进行整合编写而成，使学习者熟悉中西餐筵席构成和发展的同时，能正确掌握中西餐的筵席设计与制作。

本书的特点是在烹饪项目课程开发的基础上，以任务为载体，以职业技术能力为基础，以学生素质与现代餐饮企业烹饪岗位相适应的技术实践能力为主要内容，以实训活动和实习为主要形式，多种课程形态相结合，融学习过程与实践、训练为一体，每项任务完成后，及时填写烹饪双百分评价表。本书强调理论够用，重“点”不重“面”，简化了学习者的学习过程，降低了学习难度，凸显实用性、创新性、逻辑性和多样性。

本书由江苏旅游职业学院许文广担任主编，江苏旅游职业学院谢海玲、江苏旅游职业学院李心芯担任副主编，江苏旅游职业学院邹骅、山东旅游职业学院崔刚、扬州大学旅游烹饪学院何小龙、山东商业职业技术学院顾兴兴、山东青岛烹饪学校李竞赛、浙江农业商贸职业学院顾沈超等老师参与了编写工作。在编写过程中，编者走访了许多餐饮企业的专家和社会知名人士，如廖友军、谢海涛、许广平、岳伟忠、卢瑞致等；同时，还参阅了很多烹饪类书籍，在此不一一列出，谨表示衷心的感谢。

由于编者水平有限，编写时间仓促，书中难免存在错误或不当之处，敬请专家和读者批评指正。

许文广

2018年1月





## 项目1 中餐筵席基础知识

任务1.1	中餐筵席概述 .....	2
任务1.2	中餐筵席菜单的编制 .....	9
任务1.3	中餐筵席的酒水与餐具设计 .....	22
任务1.4	中餐筵席的场景与台型设计 .....	32

## 项目2 中餐筵席菜肴设计与制作

任务2.1	中餐筵席菜品设计 .....	46
任务2.2	中餐筵席冷菜的设计与制作 .....	55
任务2.3	中餐筵席热菜的设计与制作 .....	75
任务2.4	中餐筵席汤菜的设计与制作 .....	105
任务2.5	中餐筵席面点的设计与制作 .....	117

## 项目3 西餐筵席基础知识

任务3.1	西餐筵席概述 .....	144
任务3.2	西餐筵席的历史沿革 .....	151
任务3.3	西餐筵席的菜单设计 .....	160
任务3.4	西餐筵席的摆台设计 .....	176

## 项目4 西餐筵席菜肴设计与制作

任务4.1	西餐筵席开胃菜的设计与制作 .....	195
任务4.2	西餐筵席汤菜的设计与制作 .....	206
任务4.3	西餐筵席主菜的设计与制作 .....	217
任务4.4	西餐筵席配菜的设计与制作 .....	235
任务4.5	西餐筵席沙拉的设计与制作 .....	246

参考文献 .....	256
------------	-----





# 中餐筵席基础知识

中国自古有“民以食为天、食以礼为先、礼以筵为尊、筵以乐为变”的说法，筵席蕴涵着文化、科学、艺术与技能，是中华饮食文化的主旋律之一。通过本项目的教学，让学生了解中餐筵席的基础知识，贯穿中餐筵席菜单的编制、酒水与餐具设计、场景与台型设计，让学生感悟中餐筵席历史沿革的同时，对筵席的菜单、酒水餐具、场景等有一定的了解。



## 任务1.1 中餐筵席概述

### [学习目标]

1. 了解中餐筵席及特征。
2. 掌握中餐筵席的作用、规格及种类。
3. 熟知中餐筵席的历史沿革。

### [学习要点]

1. 中餐筵席的特征、规格和种类。
2. 中餐筵席的起源与发展。

### [相关知识]

#### 1.1.1 广义上的筵席

筵席，是指筵饮活动时食用的成套肴馔及台面的统称，古称为酒席。古人席地而坐，筵和席都是筵饮时铺在地上的坐具，筵长、席短。《礼记·乐记》《史记·乐书》都曾记述古代“铺筵席，陈尊俎”的设筵情况。此后，筵席一词逐渐由筵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筵饮聚会，大多都要设酒席。中国筵饮历史及历代经典、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，现代已有许多变化。筵饮的对象、筵席档次与种类的不同，其菜点质量、数量、烹调水平有明显差异。古今筵席种类十分繁多，著名的筵席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命名的筵席，也有以展示某一时代民族风味水平的筵席，还有以地方饮食习惯为名的筵席。在中国历史上，还出现过只供观赏、不供食用的看席。

关于筵席的释义有以下3种：

##### (1) 铺地藉坐的垫子

古时制度，筵铺在下面，席加在上面。《周礼·春官·序官》：“司几筵下士二人。”郑玄注：“铺陈曰筵，藉之曰席。”贾公彦疏：“设席之法，先设者皆言筵，后加者为席。”孙诒让正义：“筵长席短，筵铺陈于下，席在上，为人所坐藉。”《礼记·乐记》：“铺筵席，陈尊俎，列籩豆，以升降为礼者，礼之末节也。”唐柳宗元《石涧记》：“巨石为底，达于两涯，若牀若堂，若陈筵席。”

##### (2) 特指祭祀为鬼神所设的席位

《南史·隐逸传下·臧荣绪》：“母丧后，乃著《嫡寝论》，扫洒堂宇，置筵席，朔望辄拜荐焉，甘珍未尝先食。”唐罗隐《谗书·荆巫》：“有巫颇闻于乡间，其初为人祀也，筵席寻常，歌迎舞将。”

##### (3) 酒席、宴会

酒席、宴会也指酒筵时的座位和陈设。五代王定保《唐摭言·散序》：“曲江大会比

为下第举人，其筵席简率，器皿皆隔山抛之。”清刘献廷《广阳杂记》卷四：“天下无不散之筵席，安能郁郁久居此耶！”

### 1.1.2 筵席的特点

筵席不同于一般的日常饮食，它具有聚餐性、规格性、社交性、礼仪性和艺术性5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餐。它习惯于8人、10人或12人一桌，其中，以10人一桌的形式为主，因为这象征着“十全十美”的吉祥寓意。至于桌面，通常以大圆桌居多，这又意味着“团团圆圆”“和和美美”。赴筵者通常由4种身份的人组成，即主宾、随从、陪客和主人。

#### 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，宛如一个严整的军阵。

#### 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，给人精神上的欢愉。尤其在社会交际方面也显示了它的重要作用，可以聚集宾朋，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。《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、促膝谈心交朋友的过程中，疏通关系，增进了解，加深情谊，解决某些场合不容易解决的问题，从而实现社交的目的。

#### 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”，还因为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。古代许多大筵，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；入席彼此让座，斟酒杯盏高举，布菜“请”自当先，退席“谢”字出口；还有仪容的得宜、衣冠的整洁、表情的谦恭、谈吐的文雅、气氛的融洽、相处的真诚等。

#### 5) 艺术性

筵席的艺术性体现在多个方面，其中，有席单的设计艺术、菜肴在组配方面的艺术性、原料加工的艺术性、色调协调与搭配艺术、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、着装艺术等多个方面的内容。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。



### 1.1.3 筵席的作用

#### 1) 促进交流，繁荣经济

筵席是一种特殊的交际场合。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。筵席是酒店创收的重要来源，是所有进餐方式中人均消费最高的一种，也是餐饮经营项目中利润最高的一项。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。

#### 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，平时厨师没有锻炼机会，而筵席由于档次高、花色品种多，为他们提供了这种机会，使其可以创制新产品，发展烹调艺术，提高厨艺水平。

#### 3) 提高饭店声誉，增强企业竞争力

筵席管理复杂，要求较高，涉及面较广。特别是大中型筵席，需要一系列专业能力，管理人员平时缺少这种机会，通过筵席管理可以提高他们的组织指挥能力，训练服务员队伍，以提供优质服务，从而提高企业的形象和声誉，增强企业竞争力。

### 1.1.4 筵席的规格

筵席的规格是指筵席的档次，一般按不同等级划分。目前，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

普通筵席也称为大众筵席，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。制作简单易行，装饰大众化，菜品以经济实惠、朴实应时为主。普通筵席常见于民间的婚、喜、寿、丧及一般的社团活动，如一些地区的便席即为此类。

#### 2) 中档筵席

中档筵席取用质量较好的家禽、家畜、水产、蛋、奶及时令果蔬，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。中档筵席席面丰满、格局讲究，常用于较隆重的庆典和公关宴会。

#### 3) 高级筵席

高级筵席取料上以质优的动物原料为主，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。制作菜点的重点在工艺造型菜、名菜名点、特色菜，讲究工艺精致、餐具华贵。席面命名雅致，文化气息浓郁，礼仪隆重。高级筵席多用于接待贵宾、华侨、外宾及举办重要商务活动。

#### 4) 特等筵席

特等筵席用料以山珍海味、著名土特产为主，且选用其上品。制作过程充分体现技术性和艺术性，集全国知名佳肴于一体，也有厨师创制的新款菜。满汉全席、乾隆筵、鲍翅席、红楼筵等，形式典雅，盛器以金银及特色器皿为主。特等筵席席面跌宕多姿、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。

### 1.1.5 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,常见的分类方法有以下7种:

①按地方风味分类,有广式筵席、川式筵席、苏式筵席、鲁式筵席等。其内部又可再划分,如浙菜筵席中又可分为杭式筵席、甬式筵席、绍式筵席、瓯式筵席等。地方风味本身就是以风味特征独树一帜,这样分类,能与不少餐馆的经营特色结合,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,有四双拼、四热炒、六大件、六冷碟、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。这种分类法,可以从数量上体现筵席规格,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应用。

③按主要用料分类,有全鱼席、全羊席、全蟹席、全素席、烤鸭席、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,整席主料营养成分过于单调,不利于人体的膳食平衡。

④按时令季节分类,有年夜饭(除夕筵席)、端午筵、重阳筵、中秋筵等。这类筵席以我国农历时节为线,重在时令。选用的原料和菜品时令性很强,给人耳目一新的感觉。

⑤按目的分类,有结婚筵、祝寿筵、庆功筵、乔迁喜筵、高考中榜筵、团贺筵等。这类筵席在编排菜单时要与主题贴近。如结婚喜筵,从形式和内容上均要体现喜庆、热烈、欢快的热闹气氛。通常菜品数量喜事逢双、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、五谷丰登等经常被使用。这类筵席承办的桌数往往从几桌到几十桌不等。

⑥按主宾身份分类,有国筵、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,以达到相应的气氛。

⑦按筵席特征划分,可分为中国传统筵席和中西结合筵席两大类。

a. 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、筵饮礼仪和审美观念编成。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。

宴会席是我国民族形式的正宗筵席,其特点是形式典雅、气氛浓重、注重档次、突出礼仪。开筵前先发请柬,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,国筵为其最高形式。

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,根据宾主爱好确定(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。

b. 中西结合筵席。中西结合筵席是在中国传统筵席基础上,吸取西式筵席的长处融汇而成。有招待会、茶会、自动餐宴会、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，主宾客人可任意走动交谈，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），宾客可随意走动、自由攀谈，取食喜爱的菜点或饮料。

此外，还有以其他不同依据进行分类的，如按人名分类，如孔府家筵、北京谭家筵、大千筵、包公筵等；按特殊地名分类，如西湖十景筵、太湖船筵等。

### 1.1.6 筵席的起源

筵席萌芽于虞舜时代，距今有4 000多年，经过夏、商、周三代的孕育，到春秋战国时期，已粗具规模。从推进速度看，步伐是比较快的。若探寻其始因，则与古代的祭祀、礼俗和宫室、起居密切相关。

新石器时代，生产力水平低下，缺乏科学常识，先民对许多自然现象和社会现象无法理解，认为周围的一切好像有种无形的力量在支配。于是，天神旨意、祖宗魂灵等观念逐步在头脑中形成。为了五谷丰登、老少康泰、战胜外侮、安居乐业，先民顶礼神明、虔敬考妣，产生原始的祭祀活动。嗣后，奴隶主阶级为了巩固政权，极力宣扬“君权神授”的唯心史观，加剧了先民对神鬼的崇拜，祭祀活动逐步升级，日渐成习。

要祭祀，先得有物品表示心意，祭品和陈列祭品的礼器应运而生，于是出现木制的豆，瓦制的登。古代最隆重的祭品是牛、羊、豕三牲组成的“太牢”，其次是羊和豕组成的“少牢”，这都是祭祀天神或祖宗用的。如果单祭田神，求赐丰收，一只猪蹄便可；如果单祭战神，保佑胜利，杀条狗也就行了。至于礼器，有豆、登、尊、俎、筮、盘。每逢大祀，还要击鼓奏乐，吟诗跳舞，宾朋云集，礼仪颇为隆重。祭仪完毕，若是国祭，君王则将祭品分赐大臣；若是家祭，亲朋好友就将祭品共享。这些都称为“纳福”。从纳福的形式看，祭品转化为菜品，礼器演变成餐具，已经具有筵席的某些特征了。除去祭祀，古代礼俗也是筵席的成因之一。

在国事方面，据《周礼》记载，先秦有敬事鬼神的“吉礼”、丧葬凶荒的“凶礼”，朝聘过从的“宾礼”、征讨不服的“军礼”，以及婚嫁喜庆的“嘉礼”等。在通常情况下，行礼必奏乐，乐起要摆筵，欢筵需饮酒，饮酒需备菜，备菜则成席。如果没有丰盛的肴饌款待嘉宾，便是礼节上的不恭。

在家事方面，自春秋以来，男子成年要举行“冠礼”，女子成年要举行“笄礼”，嫁娶要举行“婚礼”，添丁要举行“洗礼”，寿诞要举行“寿礼”，辞世要举行“丧礼”。这些红白喜庆都少不了置酒备菜接待至爱亲朋，这种聚餐，实质上就是筵席。

先秦时期，无论何种房屋，不分贵贱，一律称为“宫”。先民修筑住所，大多坐北朝南。前面是行礼的“堂”，后面是住人的“室”，两侧是堆放杂物的“房”。由于宫室一般建在高台之上，因此，屋前有阶。古时筵席中，“降阶而迎”“登堂入室”等礼节的出现，与这种房屋设计不无关联。

夏、商、周三代还秉承石器时代的穴居遗风，把芦苇或竹片编织的席子铺在地上，供人就座。“堂”上的座位以南为尊，“室”内的座位以东为上。古书中常有“面南”“东向”设座待客的提法。后世筵席安排主宾席，不是向东，便是朝南，根源即在于此。

古人席地而坐，登堂必先脱鞋。那时的席大小不一，有的可坐数人，有的仅坐一人。

由于一般人家短席为多，因此，先民治筵，最早为一人一席，也是取决于起居条件。这种筵客情况，《梁鸿传》《项羽本纪》《魏其武安侯列传》均有记载，京剧《黄鹤楼》《金沙滩》《鸿门筵》也有反映。

除席之外，古时还有筵。《周礼》说：“设筵之法，先设者皆言筵，后加者曰席。”《周礼》注疏说：“铺陈曰筵，藉之曰席。”由是观之，筵与席是同义词。两者的区别是：筵长席短，筵粗席细，筵铺地面，席铺筵上。时间长了，筵席两字便合二为一。究其本义，乃是最早的坐垫。

先秦时还未出现桌椅，只有床、几。那时的“床”很矮，信阳长台关楚墓出土的木床，长2.18 m，宽1.39 m，高仅0.19 m，可卧可坐。古人的坐有3种姿势：一是两脚向前伸平而坐，舒展自如，称为“箕踞”；二是盘腿大坐，如同和尚参禅，称为“跏趺坐”；三是双膝着地，臀部落在脚跟，显得庄重，名曰“跪”，这是会客赴筵时的礼貌坐法。甲骨文中的“人”字就是按照人跪坐形态而创造的象形字。那时的“几”字类似今天的茶几，也较矮小，仅供老人跪坐时依凭。受此制约，古代吃饭的场所，就得另找出路。出路在哪里呢？就在筵和席上。先秦的餐具往往就是炊具，多为陶罐铜鼎，形似香炉，体积颇大，很占位置。古时端放食物的托盘称为“案”，一般为长方形，案下有足，搁放地上，一案只能放一鼎。

汉代，西域的坐具——“马扎子（两木相交，中间穿绳，可张可合，类似现今的小折合椅）”传入中原。在其启发下，制成桌椅，将人从跪坐中解放出来。从此，筵席失去铺陈的作用，便充当酒筵的专有名词。《清稗类钞》说：“古人席地而坐，食品咸置之筵间，后人因有筵席之称。”这便是“席次”“席面”“席位”“席菜”等称谓的来龙去脉。

从筵席含义的演变来看，它先由竹草编成的坐垫引申为筵饮场所，再由筵饮场所转化成酒菜的代称，最后专指筵席。可以说，在间接渊源上，筵席又是由古人宫室和起居条件发展演化而来的。

### 1.1.7 筵席的发展

筵席自诞生以来，好似黄河跃出龙门一泻千里，景象万千。关于它的腾挪变化，主要表现在席位、陈设、规模和食序方面。

第一，从席位看，它是不断递增的。先秦时期是一人一席，间或也有两三人一席，罗列几样菜品蹲着或围坐就餐。这可从龙山文化遗址的出土文物中得到证实。当时的餐具除了个人专用的碗、勺杯之外，多为共用。其大小与组合，也是按1~3人进餐要求来设计；盘、豆、盆、钵的圈足与器座高度，正同席地而坐或蹲着就餐的位置相适应；餐具装饰采用对称手法，从任何角度都可欣赏，花纹带的位置也与视线平行。显然，这都是服从设置席位的需要。从《韩熙载夜筵图》《清明上河图》《春夜宴桃李园图》《水浒传》《儒林外史》等古代书画中，都不难看出从汉唐到明清的席位变化情况。清末民初，筵客多用八仙桌，常坐4人或8人。除了热闹和亲近，它似乎还与“四喜四全”“要得发，不离八”等吉祥俚语有关。

近年来，上海出现12人一桌的婚席；至于国筵的主宾席，则可坐16人乃至20人。但在



这种情况下，得配用特制的大转台或组合式长台，而且台面中央常有花卉果品装饰、填充部分空间。席位的变化，对筵席格局有直接影响。

第二，从陈设看，它是不断美化的。春秋时期是“司几筵，掌五几（即王和神所凭的玉几，以及雕几、彤几、漆几、素几）：五席（即莞席、藻席、次席、蒲席和熊席）之名物，辨其用与其位”，等级界线分明。唐宋时期，又从餐室装潢、餐桌布局、台面装饰和餐具组合上予以变化，形成新的格局。如北宋的皇帝寿筵在集英殿举行。皇帝、权臣和外国使节坐殿上，其他官员坐两廊；红木桌面围着青色桌布，配上黑漆坐凳；皇帝用形似菜盘、一带有弯柄的玉杯，高级官员用金杯，其他人用银杯；餐桌的陈放是以御座为中心，由高而低呈扇面展开，很有气势。

到了清代，乾隆的除夕家筵陈设就更讲究了。它共分为8路，头路是迎春牙牌松棚果罩四座，花瓶一对，青白玉盘点心五品；二路是青白玉碗一字高头点心九品；三路是青白玉碗圆肩高头点心九品，四路是红色雕漆看果盒二副，小青白玉碗装苏糕鲍螺四座；五、六、七、八路则用青白玉碗摆设膳食40品。此外，有些大筵还附设专供观赏的“看席”或“香盘”，配置花碟彩拼、造型点心和工艺大菜，流光溢彩，富丽堂皇。

第三，从规模看，总趋势在不断扩大，至清代发展到顶峰，进入民国逐步缩减，现在稳定到一个较为合适的水平上。最早的祭筵，高级的只有牛、羊、豕三牲。有名的“周代八珍”，也不过六菜二饭而已。春秋时期“礼崩乐坏”，士大夫搞起“味列九鼎”。发展到动荡的战国，楚王大筵就增加到20多种佳肴了。唐中宗时期韦巨源的“烧尾筵”，主要菜品就有58道；南宋佞臣张俊为了接驾，居然创造出一天摆筵250种菜点的纪录。唐宋御筵，不仅菜多，桌次也多，赴筵者常是数百，还有多种歌舞杂技助兴，服务人员往往数千。元朝时期，相对来说，筵席要简单些，但这只是暂时现象。明朝朱元璋一统天下，歌舞升平，筵席再度膨胀。《明史食货》记载：帝王专用餐具便是三十万零七千件，五十八座御窑日夜生产其燕饮，规模不言而喻了。清太祖登基后“继承”并大大地“发扬”了历代王室的享乐传统。畅游江南的乾隆不论走到哪里，每餐都是百十道珍馐。慈禧太后更是个珍爱口福之人，生鲜制美，异名巧样，把中国的名菜美点都尝遍了。

中华人民共和国成立后，在周恩来的指导下，对国筵进行了大胆改革。一方面减少数量，缩短时间；另一方面改进工艺，提高质量，做到了精致典雅，形质并茂，确切表现出中国筵席的精粹。

第四，从食序看，古今基本相同，都是一酒二菜三汤四饭，不过，荤素菜式的组合，走菜程序的编排，以及进餐节奏的掌握，可谓变化万千。既有官场上的十六碟八簋四点心，也有民间的三蒸九扣十大件，还有令人眼花缭乱的各式全席、各地名席、各族酒筵和四时席单等。其类别之多，拼配之巧，变化之奇，完全可与乐曲、绘画、服饰、建筑媲美。不论如何变，都突出酒的地位，形成“无酒不成席”的传统，“菜跟酒走”也被奉为筵席制作的法规。

根据资料初步估计，我国现有菜肴5万多种（其中，名菜5 000多种，历史名菜1 000多种），点心1万多种（其中，名点1 000多种，历史名点200余种）。如果以20道菜点组成一个席面计算，那么，这6万多种菜点排列出来的席面，将是一个天文数字。

### [实施和建议]

本任务重点学习中餐筵席的特征、规格和种类，以及中餐筵席的起源与发展。

建议课时：6课时。

### [学习评价]

本任务的学习评价见表1.1。

表1.1 学习评价表

学生本人	量化标准（20分）	自评得分
成果	学习目标达成，侧重于“应知”“应会” （优秀：16~20分；良好：12~15分）	
学生个人	量化标准（30分）	互评得分
成果	协助组长开展活动，合作完成任务，代表小组汇报	
学习小组	量化标准（50分）	师评得分
成果	完成任务的质量，成果展示的内容与表达 （优秀：40~50分；良好：30~39分）	
总分		

### [巩固与提高]

1. 中餐筵席的特征有哪些？
2. 中餐筵席中有哪些常见的分类方法？
3. 根据所学中餐筵席的基础知识，试述中餐筵席的历史沿革。



## 任务1.2 中餐筵席菜单的编制

### [学习目标]

1. 了解筵席菜单的作用和种类。
2. 掌握筵席菜单编制的原则和注意事项。
3. 熟知菜肴命名的原则和方法。
4. 了解筵席成本的分配和菜单装帧。

### [学习要点]

1. 中餐筵席中菜单编制的原则和注意事项。
2. 菜肴命名的原则和方法。



## [相关知识]

菜单是餐厅提供的商品目录和介绍书，是餐厅的消费指南，也是餐厅最重要的名片。它通常为书面形式，包括各项食品、饮料的名称及价格。“菜单”一词来自拉丁语，原意为“指示的备忘录”，本是厨师为了备忘的记录单子。现代餐厅的菜单，不仅要给厨师看，还要给客人看。

随着餐饮业的发展，菜单的种类日趋繁多，其内容和作用也相应得到扩大。菜单在现代餐馆经营管理中不再是一张简单的产品目录，有人甚至把餐厅经营管理的成功归结为餐厅菜单设计的成功。不仅如此，一家餐厅的菜单对整个饭店的作用也是不可低估的。因此，菜单是餐饮经营的精髓所在。

### 1.2.1 筵席菜单的作用

菜单对于餐厅的经营之所以如此重要就在于菜单反映了餐厅的经营方针，标志着餐厅商品的特色和水准。筵席菜单是沟通消费者与经营者的桥梁，是研究菜肴是否受欢迎以便改进工作的重要资料。筵席菜单既是一种艺术品，又是一种宣传片。此外，筵席菜单也是餐饮企业一切业务活动的总纲。

#### 1) 菜单反映了餐饮经营的方针和策略

餐饮企业要在激烈的市场竞争中立于不败之地，需要确立自己正确的经营方针和经营策略。一份合适的菜单，是菜单制作人根据餐厅的经营方针，经过认真分析客源和市场需求，对消费者的类型及需求特点进行分类研究后制订出来的。菜单一旦制订成功，其提供的菜肴品种及价格可以说是企业经营方针和经营策略集中、具体的体现，它直接关系到企业经营业绩的好坏和经营活动的成败。

#### 2) 菜单是餐饮企业一切业务活动的总纲

餐饮经营工作包括设备原料的选择购置，厨师、服务员、管理人员的配备，食品的烹调制作，餐饮成本的控制，这些都要以菜单为依据。

##### (1) 菜单是餐饮企业购置设备用品和选址、装潢的指南

餐饮企业在购置设备、炊具、餐具及各种服务用品时，需要根据菜单上的菜式品种、档次、特色来决定各种设备和用品的种类、数量、规格等。如菜单上有北京烤鸭，就应购置挂炉。因为每种菜肴需要相应的烹饪设备和服务用品，所以餐饮企业添置的设备用品必须以菜单为依据。菜单上菜肴品种越丰富，餐饮企业所需的设备及餐饮用品也越多。餐饮业除了采购设备用品时离不开菜单的指导外，餐厅的地址、装潢及布局同样要以菜单为依据。

##### (2) 菜单决定食品原料的采购和储藏

菜单的内容决定了企业采购食品原料的种类、数量、质量和规格等，也决定了采购时间、地点及食品原料的储藏方法和要求。如菜单上有鱼类菜肴，在采购和储藏时就要按其原料要求进行采购和保存，采用合理的方法去对待。

##### (3) 菜单规定了菜肴的烹制和服务要求

菜单一经确定，每道菜原料、配料、调辅料的使用，烹饪方法及步骤，菜肴的分量

和质量乃至菜肴的盛器等都随之确定，厨师要严格按照菜单要求的标准从事菜点制作。同样，菜单也使餐厅服务的程序及方法标准化，服务员根据菜单的不同内容提供不同类型、不同程序、不同规格、不同方式及风格的服务。

#### （4）菜单的内容规定了厨师、服务员、管理人员的配备

菜单的内容实际上对厨师、服务员、管理人员的合理配备作出了一定的要求，对其技术等级、业务能力也有明确的要求。要切实履行菜单内容，需要拥有一支与之相适应的员工队伍，如不符合要求，要加强考核、培训，提高员工的素质。

#### 3) 菜单是沟通消费者与服务人员的桥梁

由于餐饮产品存在质量性状上的脆弱性，从而决定了大多数餐饮产品只能在顾客购买时，于消费前很短的时间内进行生产。顾客如何感性地认知产品，只有根据菜单，以菜单来选购他们所需要的食品和饮料，从中不难看出菜单在其中发挥的作用，它如同商店的柜台，通过诱人的菜名、精妙的文字介绍、精美的照片展示、明了的价格向客人进行全面展示，以引起顾客消费餐饮产品的兴趣，服务人员有责任和义务向客人推荐菜肴和饮品，顾客和服务人员通过菜单开始交流，信息得到沟通。

#### 4) 菜单是餐饮销售控制的工具

菜单是管理人员分析菜品销售状况的基础资料。菜单分析是餐饮经营管理工作的重要内容之一，经营管理者要不时地从市场消费与销售着眼，对菜单加以审视、分析、修改和完善，才能从根本上保证经营的成效。通过对菜单的分析，菜肴研究人员根据客人订菜的情况，了解客人的口味、爱好，以及客人对本餐厅菜点的欢迎程度等，从而帮助管理人员更换菜单品种，改进生产计划和烹调技术，改善菜肴的促销方法和定价方法。一份新制订的菜单，需要通过测试分析、修改和完善后方可启用。

#### 5) 菜单是餐饮促销的有力手段

菜单通过提供信息向顾客进行促销，餐厅通过菜单的艺术设计衬托餐厅的形象。菜单上不仅配有文字，还往往附有食品和菜肴的图例。菜单美观的艺术设计，给人以感性的认识和对味觉的刺激。设计完美的菜单可以体现餐厅高雅的服务和经营特色，同时还能反映餐厅的整体风格。

## 1.2.2 筵席菜单的种类

一家餐饮企业往往根据不同的餐别、不同的场合和不同的市场配用不同的菜单。对于同类型的餐饮企业来说，其菜单往往差别很大。菜单的特点也总是根据餐厅的不同、餐别的不同、餐饮场合的差别和市场需求的多样而有所不同，因此，有必要掌握餐饮企业常用菜单的类别及各类不同菜单的特点，以对菜单的设计起到指导性的作用。

### 1) 点菜菜单

点菜菜单，又称为零点菜单，是餐厅的基本菜单。其特点是：菜单上所列菜肴种类较多，许多还是图文并茂。中式点菜菜单通常按内容分门别类，如冷菜、鸡、鸭、鱼、肉、蔬菜、汤、饭、面点等，并按菜点之大、中、小份定价。点菜菜单还可分为早、午、晚餐菜单，早餐点菜菜单的内容一般比午、晚餐简单，但要求简便快捷、服务迅速、品质较高。午、晚餐点菜菜单上的菜品、酒水品种较多，除了固定菜肴外，还常常备一些时令菜