

普通高等教育应用技术型院校艺术设计类专业规划教材



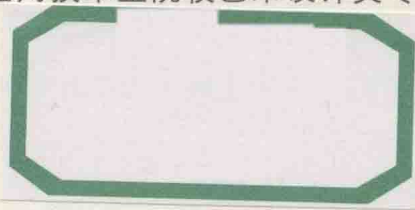
# 餐饮空间设计

主 编 张宏玉 邱 萌 张 宇  
副主编 郝晓露 周 洁



合肥工业大学出版社  
HEFEI UNIVERSITY OF TECHNOLOGY PRESS

普通高等教育应用技术型院校艺术设计类专业规划教材



# 餐饮空间设计

主 编 张宏玉 邱 萌 张 宇

副主编 郝晓露 周 洁



合肥工业大学出版社

图书在版编目(CIP)数据

餐饮空间设计/张宏玉,邱萌,张宇主编. —合肥:合肥工业大学出版社,2019.1

ISBN 978-7-5650-4147-1

I. ①餐… II. ①张…②邱…③张… III. ①饮食业—服务建筑—室内装饰设计—教材 IV. ①TU247.3

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2018)第 207837 号

# 餐饮空间设计

## 餐饮空间设计

张宏玉 邱萌 张宇 主编

责任编辑 王磊

|        |  |    |                   |
|--------|--|----|-------------------|
| 出版     | 合肥工业大学出版社                                  | 版次 | 2019年1月第1版        |
| 地址     | 合肥市屯溪路193号                                 | 印次 | 2019年1月第1次印刷      |
| 邮编     | 230009                                     | 开本 | 889毫米×1194毫米 1/16 |
| 电话     | 艺术编辑部:0551-62903120<br>市场营销部:0551-62903198 | 印张 | 8.5               |
| 网址     | www.hfutpress.com.cn                       | 字数 | 266千字             |
| E-mail | hfutpress@163.com                          | 印刷 | 安徽联众印刷有限公司        |
|        |  | 发行 | 全国新华书店            |

ISBN 978-7-5650-4147-1

定价:55.00元

如果有影响阅读的印装质量问题,请与出版社市场营销部联系调换。

## 前 言

“餐饮空间设计”是环境艺术设计专业学生的一门专业课教材，本书是按照高校环境艺术设计专业和其他相关专业的教学基本要求编写的。全书共分五章，第一章，餐饮空间设计概述，主要从社会发展过程提出餐饮空间设计的总体特点和基本变化类别，餐饮空间的历史和发展趋势；第二章，餐饮空间的分类及设计原则，介绍了各类餐饮空间的类型和分类并阐述了分类的依据；第三章，餐饮空间的设计要素与方法，介绍了餐饮空间设计是具体应考虑的因素；第四章，餐饮空间的设计程序与常用设计规范，详细介绍了餐饮空间设计的步骤以及尺寸和设计应当注意的事项；第五章，各类型餐饮空间设计，一一介绍了各种具有典型代表性的餐饮空间并配图片进行说明阐述；第六章，餐饮空间设计案例欣赏，选用光谷天地巴士客餐饮空间设计图纸作为最后的总结。

本书内容新颖，重点突出，详略得当，能理论联系实际，深入浅出，通俗易懂。该书可供大专院校环境艺术设计教材用书，也可供社会上对餐饮设计感兴趣或从事该设计工作的人作为参考资料。

本书由武昌工学院张宏玉老师、湖北生物科技职业学院邱萌老师、大连枫叶职业技术学院张宇老师担任主编，由武汉东湖学院郝晓露老师、湖南工艺美术职业学院周洁老师担任副主编。

本书在编写过程中难免存在疏漏或不妥之处，欢迎读者随时提出批评。在引用图片过程中由于不能一一联系到作者，还请见谅，在此真诚表示感谢。

# 目 录

|                            |       |
|----------------------------|-------|
| 第一章 餐饮空间设计概述 .....         | (001) |
| 第一节 餐饮空间设计的概念 .....        | (001) |
| 第二节 餐饮空间设计的历史发展渊源 .....    | (001) |
| 第三节 餐饮空间设计的发展趋势 .....      | (007) |
| 第二章 餐饮空间的分类及设计原则 .....     | (011) |
| 第一节 餐饮空间的分类 .....          | (011) |
| 第二节 餐饮空间设计的基本原则 .....      | (015) |
| 第三章 餐饮空间的设计要素与方法 .....     | (018) |
| 第一节 餐饮空间的功能空间设计 .....      | (018) |
| 第二节 餐饮空间的色彩设计 .....        | (023) |
| 第三节 餐饮空间的照明设计 .....        | (028) |
| 第四节 餐饮空间的陈设设计 .....        | (038) |
| 第五节 餐饮空间的绿化设计 .....        | (042) |
| 第四章 餐饮空间的设计程序与常用设计规范 ..... | (046) |
| 第一节 餐饮空间的设计程序 .....        | (046) |
| 第二节 餐饮空间的常用设计规范 .....      | (049) |

|                             |       |
|-----------------------------|-------|
| <b>第五章 各类型餐饮空间设计</b> .....  | (054) |
| 第一节 中式餐厅餐饮空间设计 .....        | (054) |
| 第二节 西式餐厅餐饮空间设计 .....        | (059) |
| 第三节 宴会厅餐饮空间设计 .....         | (066) |
| 第四节 快餐厅餐饮空间设计 .....         | (068) |
| 第五节 主题性餐饮空间设计 .....         | (070) |
| 第六节 自助餐厅餐饮空间设计 .....        | (073) |
| 第七节 火锅餐厅餐饮空间设计 .....        | (075) |
| <b>第六章 餐饮空间设计案例欣赏</b> ..... | (077) |
| <b>参考文献</b> .....           | (129) |

# 1

## 第一章 餐饮空间设计概述

### 第一节 餐饮空间设计的概念

餐饮业是集即时加工制作、商业销售和服务性劳动于一体，向消费者专门提供各种酒水、食品、消费场所及设施的食品生产经营行业。俗话说：“民以食为天”；中国古代的贤哲管子也曾说过：“食、色，性也”，把“进食”看成是人类的本性之一。饮食在人们日常生活中占据着不可取代的重要位置，随着餐饮业的兴起，餐饮空间设计也应运而生。

餐饮空间是食品生产经营行业通过即时加工制作、展示销售等手段，向消费者提供食品和服务的消费场所。它包括餐馆、小吃店、快餐店、食堂等。餐馆（又叫酒店、酒家、酒楼、饭庄等）是指以饭菜（包括中餐、西餐、日餐、韩餐等）为主要经营项目的单位，包括火锅店、烧烤店、茶室等。快餐店是指以集中加工配送、现场分餐食用并快速提供就餐服务为主要加工形式的单位。餐饮空间设计包括了餐厅的位置、餐厅的店面外观及内部空间、色彩与照明、内部陈设及装饰布置，也包括了整个影响顾客用餐效果的整体环境和气氛。餐饮空间设计的概念不同于建筑设计和一般的公共空间设计，在餐饮空间中人们需要的不仅仅是美味的食品，更需要的是一种使人的身心彻底放松的气氛。餐饮空间的设计强调的是一种文化，是一种人们在满足温饱之后的更高的精神追求。

### 第二节 餐饮空间设计的历史发展渊源

#### 一、我国餐饮业的起源与发展

人类最初的饮食方式，同一般动物无多大区别，还不知烹饪为何物，只是生吞活剥；寒冷的冬天住在洞窟里，炎热的夏天则睡在树枝架起的棚巢上。那时还不知用火，所以是生吃鸟兽之肉和草木果实，

渴了喝动物的血和溪里的水，冷了就披上兽皮。人类在与大自然的斗争中，为了生存，发明了钻木取火，用火来取暖，煮烤食物。熟食的出现，原始的烹饪诞生了，且餐食烹调一直不断在变化。后来出现用泥裹后烧熟食物、用烧红的石头烫熟食物等。餐馆在古代当时称谓很多种，文献尚有考据的有“旗”“酒家”“酒肆”“客棧”等。

从夏代进入青铜器时代，人们开始用铜制炊具和刀具，食物原料大为扩充并改为小块，使用动物油烹制肉类和蔬菜，商周时代“五谷”“六畜”已具全，用于餐饮的铜、陶、漆器有了突出的发展。早期的旅者或商人，通常借宿于庙宇或民家，提供粗简的餐食。自秦汉以来，为方便官差大人长途跋涉传送文件，便有“驿站”的设置，提供官差恢复旅途的劳累，更提供住宿与餐食，好令他们翌日能够继续另一段漫长的传递工作，其实这就是中国餐饮业的雏形。实则在秦朝制定货币政策后，民间社会开始有大规模的交易现象，市集应运产生，民以食为天的本性自然在交易现象中显示出来，交易的本质在为生活糊口，交易的性质则免不了以物易物或以钱易物。所谓的“物”，自然就是指一些生活用品与食物，既然食物可以从交易中获得，餐食贩卖于是酝酿而生，具体而言，餐饮业宜溯源人类开始有交易现象之时，算来也有四千年的历史了。在秦代豪门贵族吃饭要奏乐击钟，用鼎盛着各种珍贵食物，这就是当时的“钟鸣鼎食”的餐饮文化，当时的餐饮文化已成为一种地位的象征，见图 1-1a 和图 1-1b 所示。



图 1-1a 钟鸣鼎食



图 1-1b 钟鸣鼎食

餐饮业真正普遍流行大概在汉、唐时代，此时是历史上的太平盛世，交通发展迅速，各处通商站口都设有客舍与亭驿，方便来往的官宦与客商有个落脚解决食宿的地方，大街小巷到处都可看到肉店、酒店、熟食店，民间的交易行为较秦汉时期更络绎不绝，烹调技艺更讲究以提高竞争力，尤其在大唐时期，生产力迅速发展，国家统一强盛，饮食文化和烹饪技艺全面发展，这个时期出现了“烧尾宴”等各具特色的“筵席”形式，烹调器物和就餐设施得到了发展和更新，釜、锅、刀、勺等炊具得以发展，各式各样的瓷器出现了。有了高足的桌、椅、几、凳等就餐家具，告别了席地而坐的就餐方式。宫廷中更因为有外邦使节频仍进贡，皇帝威权统治，官宴每顿都有名堂，从厨房到上菜，百余人服侍，“筵席”的形式气派、豪华，时有乐师伴奏、歌舞相伴，可谓极度奢华考究而且非常富有创意，文化、艺术的交融使餐饮文化赋予更深的文化内涵。民间烹调技术与氛围简直不能与之相提并论，官宴菜色每样都是御厨潜心精究的，多少有些秘方成分，为中国餐饮文化的一种特色，或可称之为宫廷菜，今日若欲享用类似的餐宴，唯有满汉全席可与之媲美，但恐怕还不足其万分之一的豪华澎湃，可称为中华美食文化最具神秘色彩的一环。

宋代的饮食业是个高峰时期，饮食文化日渐繁荣。不少酒楼，还以轻歌妙曲助兴，使宴饮的时间延长，增加了娱乐的氛围。美丽的环境，美味的食品，融合成为一体的就餐形式，成为宋代饮食文化的特色，成为宋代都市繁荣的象征。

元代蒙古军队的铁骑曾远征到欧洲、中东及南亚一带，使这些地区的文化与蒙古文化得到交流。元代的宫廷饮食菜肴十分庞杂，以蒙古菜肴为主，兼容了其他一些民族和地区的食品。可以说，元代饮食文化以蒙、西域食风为主，充满了异国情调。

明代社会经济呈现繁荣景象，宴席成为饮食文化的重要组成部分，各种宴席名目繁多，有寿酒、接风酒、全亲酒、庆功酒、公宴酒、看灯酒等，出现了既可观赏又可食用的豪华宴席。当时的饮食文化十分重视饮食菜肴的食序性和节令食俗，有些习俗至今仍保留在人们的生活中，如：除夕夜包饺子、二月吃黍面枣糕、五月吃粽子、中秋吃月饼等。

随着历代战乱、生态环境改变以及外族入侵，中国因许多民族融合，传统饮食发展为多姿多彩的饮食文化，这些民族饮食的特点与习性丰富了中国各地区的餐饮内容，深深影响民间烹调方式。清代满族入主中原，出现了满汉饮食大交流，中国烹饪的极致是“满汉全席”，大礼迎宾、焚香抚琴，原料精中选精，菜品多达一百零八道，奇珍异味精彩纷呈，需三日九餐才能细细品完，用料多为陆海八珍，以燕窝、鱼翅、烧猪、烧鸭四大名菜领衔。不仅讲究色、香、味，还讲究用餐的环境。到了清初，出现了鲁菜、川菜、粤菜和苏菜，史称“四大菜系”，随着饮食业的进一步发展，有些地方菜愈显其独有特色而自成派系。

“民国”初年，持续两千多年的君主政体被推翻，八国联军堂而皇之侵占我国版图，国家处于动荡不安时代，此时反而是中国各地招牌菜融合与发扬光大的时期。为了满足洋人的民生需求，北京餐饮业出现迎合外国人口味的西餐厅，同时，中国各地传统菜肴也感受到与本土其他地区菜肴的商业竞争气息和西方饮食文化引进的影响，纷纷在烹调与口味上树立招牌独立门户自成本色，发展出中国非常有名的八大菜系——北平菜、江浙菜、上海菜、四川菜、湘菜、皖菜、闽菜、广东菜。这些多姿多彩、风味独特的地方菜荟萃了我国烹饪技术的精华，构成了色、香、味、形俱全的中国餐饮文化，在世界艺术舞台上永远独领风骚。鲁菜，又名山东菜，为八大菜系之首，其形成和发展与山东地区的文化历史、地理环境、经济条件和风俗习惯有关。山东是我国古文化发祥地之一，地处黄河下游，气候温和，境内山川纵横，河湖交错，沃野千里，物产丰富，文化发达。鲁菜的特色为选料精细、刀法细腻，注重实惠，花色多样，善用葱姜。

川菜系是一个历史悠久的菜系，以成都、重庆两地的菜肴为代表，其历史悠久，发源于古代的巴国和蜀国。据《华阳国志》记载，巴国“土植五谷，牲具六畜”，并出产鱼盐和茶蜜；蜀国则“山林泽鱼，园圃瓜果，四代节熟，靡不有焉”。当时巴国和蜀国的调味品已有卤水、岩盐、川椒、“阳朴之姜”。川菜的特色为以麻辣、鱼香、家常、怪味、酸辣、椒麻、醋椒为主要特点。

粤菜即广东菜，由广州、潮州、东江三地的特色风味发展起来。广州菜包括珠江三角洲和肇庆、韶关、湛江等地的名食在内，地域最广，用料庞杂。粤菜具有独特的南国风味，菜肴口味尚清淡，味别丰富；讲究清而不淡，嫩而不生，油而不腻；时令性强，夏季讲清淡，冬季讲浓郁，擅长小炒，要求掌握火候和油温恰到好处。粤菜的特色为选料广泛，讲究鲜、嫩、爽、滑、浓为主要特点。

湘菜即湖南菜，包括湘江流域、洞庭湖区和湘西山区三个地区的菜肴特色。湘江流域的菜以长沙、衡阳、湘潭为中心，是湖南菜的主要代表。其特色是油多、色浓，讲究实惠；在品味上注重香酥、酸辣、软嫩。湘西菜擅长香酸辣，有浓厚的山野风味。总之，湘菜的特色为以熏、蒸、干炒为主，口味重于酸、辣，辣味菜和烟熏腊肉。

闽菜也就是福建菜系，历来以选料精细，刀工严谨，讲究火候、调汤、佐料和以味取胜而著称。其烹饪技艺，有四个鲜明的特征，一是采用细致入微的片、切、剖等刀法，使不同质地的原料，达到入味透彻的效果。故闽菜的刀工有“剖花如荔，切丝如发，片薄如纸”的美誉。闽菜的特色为制作细巧、色调美观、调味清鲜。

浙菜具有悠久的历史，品种丰富，菜式小巧玲珑，菜品鲜美滑嫩、脆软清爽，在众多地方风味中占有重要地位。浙菜系以杭州、宁波、绍兴三种地方风味菜发展而成，历史也相当悠久。京师人南下开饭店，用北方的烹调方法将南方丰富的原料做得美味可口，“南料北烹”成为浙菜系一大特色。汴京名菜“糖醋黄河鲤鱼”到临安后，以鱼为原料，烹成浙江名菜“西湖醋鱼”。浙菜的特色为讲究刀工、制作精细、变化较多、富有乡土气息。

苏菜系即江苏地方风味菜。江苏是名厨荟萃的地方。我国第一位典籍留名的职业厨师和第一座以厨师姓氏命名的城市均在这里。“菜美之者，具区之菁”，商汤时期的太湖佳蔬韭菜花已登大雅之堂。春秋时齐国的易牙曾在徐州传艺，由他创制的“鱼腹藏羊肉”千古流传，是为“鲜”字之本。苏菜的特色为制作精细，因材施艺、四季有别，浓而不腻，味感清鲜，讲究造型。

皖南的徽州菜是徽菜系的主要代表，起源于黄山麓下的歙县，即古代的徽州。后因新安江畔的屯溪小镇成为“祁红”“屯绿”等名茶和徽墨、歙砚等土特产品的集散中心，饮食业发达，徽菜的重点逐渐转移到屯溪，在这里得到进一步发展。徽菜的特色为以烹制山珍野味著称，擅长烧、炖、蒸，而少爆炒。其烹饪芡大、油重、色浓、朴素实惠。

有人把“八大菜系”用拟人的手法描绘为：苏、浙菜好比清秀素丽的江南美女；鲁、徽菜犹如古拙朴实的健汉；粤、闽菜宛如风流典雅的翩翩公子；川、湘菜就像内涵丰富、才艺满身的名士，这在餐饮空间设计中，对考虑不同菜系的色、香、味的特色品尝与不同特点的就餐环境氛围的关系有借鉴意义。

## 二、欧美餐饮业的起源与发展

西方餐饮业起源于公元前 1700 年小客栈的出现，这是一种小规模餐饮店铺，被发现在赫冈兰城的废墟中，足见当时古罗马帝国人民的饮食习惯因商旅活动频繁而非常普及。但是若论有系统且具规模的经营，则要到十六七世纪以后，店家开始讲究精致烹调，使用较好的餐具招徕顾客开始，这可溯源到英国于 1650 年在牛津出现的咖啡屋。

18 世纪末期，由于英国工业革命的影响，使得整个欧洲交通运输事业发达昌盛，火车、轮船等公共运输工具尤其发展快速，更带动旅游风潮，欧洲各国一片浪漫，餐饮业与旅馆业因而发展快速；又随着商业贸易与观光业的盛行，餐饮业者为迎合顾客需求以壮大竞争力，在质量上开始讲究，在服务上开始出现桌边服务，大大提升西洋文化吃的艺术层次。

另外，在美国这方土地上，由于是英国人民早期移民过来的，初时承传了不少欧洲饮食文化色彩，经过南北大战，成立联邦形成美利坚合众国后，美国本土化的饮食模式才逐渐发展出来，西部拓荒史的荒野简餐以及牛仔酒吧，就是美国餐食最主要的特色之一，而麦当劳快餐就是在这种理念下筹创而生，如今风靡全球，男女老少无人不晓，可说是最具代表性的美式餐食文化。

### （一）法国

法国是在公元 476 年西罗马帝国灭亡后的废墟上逐渐建立起来的国家。在此以前它是古罗马的省，称为外高卢。当时就有一些罗马的有名厨师来到这里，奠定了法国菜的基础。到 16 世纪欧洲文艺复兴时期意大利盛行的烩牛肉、煎嫩牛排及各种沙司的制作方法等传到了法国，使法国菜更加丰富起来。由于历代法国国王崇尚美食，使得当时的法国名厨辈出，奠定了法式菜在西餐中的重要地位。但目前法餐却趋

于保守，发展较为缓慢。

## （二）意大利

意大利地处南欧的亚平宁半岛，优越的地理条件使意大利的农业和食品加工业都很发达，其以面条、奶酪、色拉米肉肠著称于世。公元前2世纪后期，古罗马宫廷的膳房已形成庞大的队伍，并有很细的分工。厨师总管的身份与贵族大臣相同，烹调方法日益完善，并发明了数十种制作方法。时至今日，意大利菜仍在世界上享有很高的声誉。

## （三）英国

英国的农业不发达，粮食每年主要靠进口，英国人也不像法国人那样崇尚美食，因此英式菜相对来说比较简单，英国人也常自嘲不善烹调。但英式菜的早餐却很丰盛，受到西方各国的普遍欢迎。另外，英国人喜欢喝茶，习惯在下午3点左右吃茶点，一般是一杯红茶或咖啡再加一份点心。如遇朋友有伤心事，递上一杯好茶，是对朋友最好的安慰。

## （四）美国

由于在美国的英国移民较多，所以美式菜基本上是在英式菜的基础上发展起来的。另外，由于美国的历史短，传统保守思想较少，在生活习惯上也不墨守成规，美国人当地丰富的农牧产品，结合欧洲其他移民和当地印第安人的生活习惯，形成了独特的美国饮食文化。

## （五）俄罗斯

俄式菜受法式菜影响较大，借鉴奥地利、匈牙利等国菜式的一些特点，结合自己的饮食习惯，逐渐形成各具特色的俄式菜。

## （六）德国

德国是在西罗马帝国灭亡后由日耳曼诸部落逐渐建立起来的国家，中世纪时期一直处于分裂状态，直到1870年才真正统一。在生活上，德国人喜爱运动，所以食量较大，他们保留了以肉食为主的日耳曼遗风。德式菜以丰盛实惠、朴实无华而著称。德国人用餐时也非常注重用餐礼仪。

# 三、中西方饮食文化差异

## （一）中西对比

对比注重“味道”的中国饮食，西方秉持的是一种理性饮食观念。不论食物的色、香、味、形如何，而营养一定要得到保证，讲究一天要摄取多少热量、维生素、蛋白质等。即便口味千篇一律，也一定要吃下去——因为有营养。这一饮食观念同西方整个哲学体系是相适应的。形而上学是西方哲学的主要特点。西方哲学所研究的对象为事物之理，事物之理常为形上学理，形上学理互相连贯，便结成形而上哲学。这一哲学给西方文化带来生机，使之在自然科学上、心理学上、方法论上实现了突飞猛进的发展。但在另一些方面，这种哲学主张大大地起了阻碍作用，如饮食文化。在宴席上，可以讲究餐具，讲究用料，讲究服务，讲究菜之原料的形、色方面的搭配；但不管怎么豪华高档，从洛杉矶到纽约，牛排都只有一种味道，无艺术可言。作为菜肴，鸡就是鸡，牛排就是牛排，纵然有搭配，那也是在盘中进行的，一盘“法式羊排”，一边放土豆泥和羊排，另一边配煮青豆，加几片番茄便成。色彩上对比鲜明，但在滋味上各种原料互不相干，各是各的味，简单明了。

西式饮宴上，食品和酒尽管非常重要，但实际上那是作为陪衬。宴会的核心在于交谊，通过与邻座客人之间的交谈，达到交谊的目的。如果将宴会的交谊性与舞蹈相类比，那么可以说，中式宴席好比是集体舞，而西式宴会好比是男女的交谊舞。由此可见，中式宴会和西式宴会交谊的目的都很明显，只不过中式宴会更多地体现在全席的交谊，而西式宴会多体现于相邻宾客之间的交谊。与中国饮食方式的差

异更为明显的是西方流行的自助餐。此法是：将所有食物一一陈列出来，大家各取所需，不必固定在位子上吃，走动自由，这种方式便于个人之间的情感交流，不将所有的话摆在桌面上，也表现了西方人对个性、对自我的尊重这一特点。

因此，总的说来，中餐更注重食品间的“渗透”，即味道的搭配和匀称；相比而言，西餐更注重食品的“齐全”，即保证营养的搭配和匀称。

## （二）烹饪方法

在中国，烹调是一种艺术，它以极强烈的趣味性，甚至还带有一定的游戏性，吸引着以饮食为人生之至乐的中国人。烹调之于中国，简直与音乐、舞蹈、诗歌、绘画一样，拥有提高人生境界的伟大意义。中国烹饪方法奇多：溜、焖、烧、氽、蒸、炸、酥、烩、扒、炖、爆、炒、砂锅、拔丝等无所不有，做出的菜肴更是让人眼花缭乱。中餐工艺的变化较为复杂，很多菜点都费工费时，点缀过多，进盘的很多不能食用，不但造成原料的浪费，而且效果未必好。中国厨行有句话：“厨师三分艺，用料七分功”强调厨师个人对原料的选择、分档使用的重要性，也就是原料的标准对菜肴的出品起着决定性的作用。

西方人饮食强调科学与营养，烹调的全过程都严格按照科学规范行事，菜肴制作规范化，因而厨师的工作就成为一种极其单调的机械性工作。再者，西方人进食的目的首在摄取营养，只要营养够标准，其他尽可宽容，因而今日土豆牛排，明日牛排土豆，厨师在食客一无苛求极其宽容的态度下，每日重复着机械性的工作，当然无趣味可言。西方的烹饪方法不像中国那样复杂多变，西餐的装盘立体感强，可食性强，所有进盘的食品绝大多数都能食用，点缀品就是主菜的配菜。西餐的原料多选择新鲜、无污染、天然、操作工艺自然的，尽量发挥其本味，干货原料用得不是太多，牛奶在西餐中是不可缺少的原料。供应商已根据原料的特点，使其进一步标准化规范化，厨师不再是单纯根据自己的经验来判断和确定使用哪种原料。

## （三）用餐礼仪

饮食方式也即怎么吃的问题，中西方存在明显的差异，在中国无论是家庭用餐还是正式宴席，都是聚餐围坐，共享一席，人们相互敬酒、劝菜，要借此体现出人们之间的相互尊敬、礼让的美德以及和睦、团圆的气氛。特别是在各种年节里，更是借饮食而合欢。这种会食方式，是中国饮食文化上的一个重要传统。中国人进食的过程中无须他人事先进行食物的分配，而是各取所需，食客的进食量或者说是每个人所消耗的食物量占总食物量的比例是不确定的。西方人习惯于分而食之，有专人先行分配食物，是一人一盘的定量供应。在西方宴会上，虽也围坐，但各人的食物是单盘独碟的。不必固定座位，可以自由走动，不仅可以充分满足个人对食物的喜好，还便于社交，便于个人之间的情感与信息的交流，而不必在餐桌上将所有的活动公之于众。这种用餐方式强调了个人的独立和自主，见图 1-2 所示。

## （四）餐具选择及使用

中西饮食文化的差异在用餐器具方面也有体现。中国人的餐具主要是筷子并辅之以匙，以及各种形状的杯、盘、



图 1-2 西餐分餐制

碗、碟。中国烹饪讲究餐具的造型、大小、色彩与菜品的协调，讲究“美器”。精美的食物要有精美的器具搭配，并且要注意搭配和谐，菜肴与器皿在色彩纹饰、形态以及空间上都要讲求和谐相配，把饮食当作艺术活动来对待，不仅要一饱口福，还要从中得到一种美的艺术享受。西方人多用金属刀叉，以及各种杯、盘、盅、碟。但西餐在装盘配器上不像中国人这样强调艺术美，其餐具的种类、菜肴的造型，都较为单调。简言之，西方人重在食物的内容，而中国人则强调菜肴的形式和从中获得的感受。近年来，随着生活质量的提高，中国的餐饮器具正以“专业化、多元化、组合化”的新面孔亮相，为日常家庭用餐增添了新意和情趣。西方也开始注重对餐具的设计，市场上已经出现了各种不同风格的餐具，这些餐具通常都带有色彩和图案，并以各种不同的样式出现，具备了观赏性、趣味性等特点，并把餐具作为礼品来销售，见图 1-3 所示。



图 1-3a 中餐餐具摆放



图 1-3b 西餐餐具摆放

### （五）茶饮

中西方饮食文化差异是明显的，而且各有长处。随着经济全球化及信息交换的加快，中西饮食文化将在碰撞中融合，在融合中互补。现在的中餐已开始注重食物的营养性、健康性和烹饪的科学性；西餐也开始向中餐的色、香、味、意、形的境界发展，中西餐饮文化将在交流中共同发展，人们将会享受到更美味、更快捷、更营养的食品。如英国人喝茶与中国人喝茶习俗方面有很大不同，中国人喜欢喝清茶，讲究品茶。英国人喜欢将茶中加入牛奶糖等。中国人大都喜欢喝绿茶，而英国人大都喝红茶，据说是因为绿茶不易保存。

## 第三节 餐饮空间设计的发展趋势

随着社会经济的不断发展，餐饮业在人们生活中所占位置日益重要。在餐饮空间中，人们已经不再局限于对菜品的要求，反而对空间环境、心理感受及服务体验等有了更多诉求。为了顺应这一发展趋势，餐饮空间已经从单一地向顾客销售食品和饮料的空间逐渐发展成为推广饮食文化、体现人文内涵的新型文化空间，这就要求设计者能根据空间使用性质，运用美学原理和技术手段，结合各类不同材质的特性创造出功能合理、使用舒适、形式美观并且能反映其文化内涵的空间环境。在这样的背景下，餐饮空间装饰方法也随着空间内涵的变化而不断向前发展，主要呈现出如下几种趋势。

## 一、功能复合化

随着餐饮业的不断发展,餐饮空间已经发生巨大变化,饮食、娱乐、交流、休闲多种功能的交融已经成为餐饮业发展的大方向。在这样的情况下,餐饮空间从满足人们的口腹之欲的场所转化成现在多元化、复合性的功能空间,这种转变正好迎合了人们喜欢多样化,追求新颖、方便舒适的美好生活愿望,是与时代发展和大众需求相契合的,如武汉的中州府生态园,集餐饮、垂钓、生态菜园、划船休闲于一体,能让人待上整整一天。

## 二、空间多元化

现代餐饮空间的功能越来越多样化,为了与之相匹配和适应,各类餐厅的空间形态也呈日益多元化趋势发展,在中、大型餐饮空间中,常以开敞空间、流动空间、模糊空间等为基本构成单元,结合上升、下降、交错、穿插等方式对其进行组织变化,将其划分为若干个形态各异、互相连通的功能空间,这样的组织方式可以使得空间层次分明、富有变化,让人置身其中,能充分体会空间变化的乐趣,见图1-4所示。

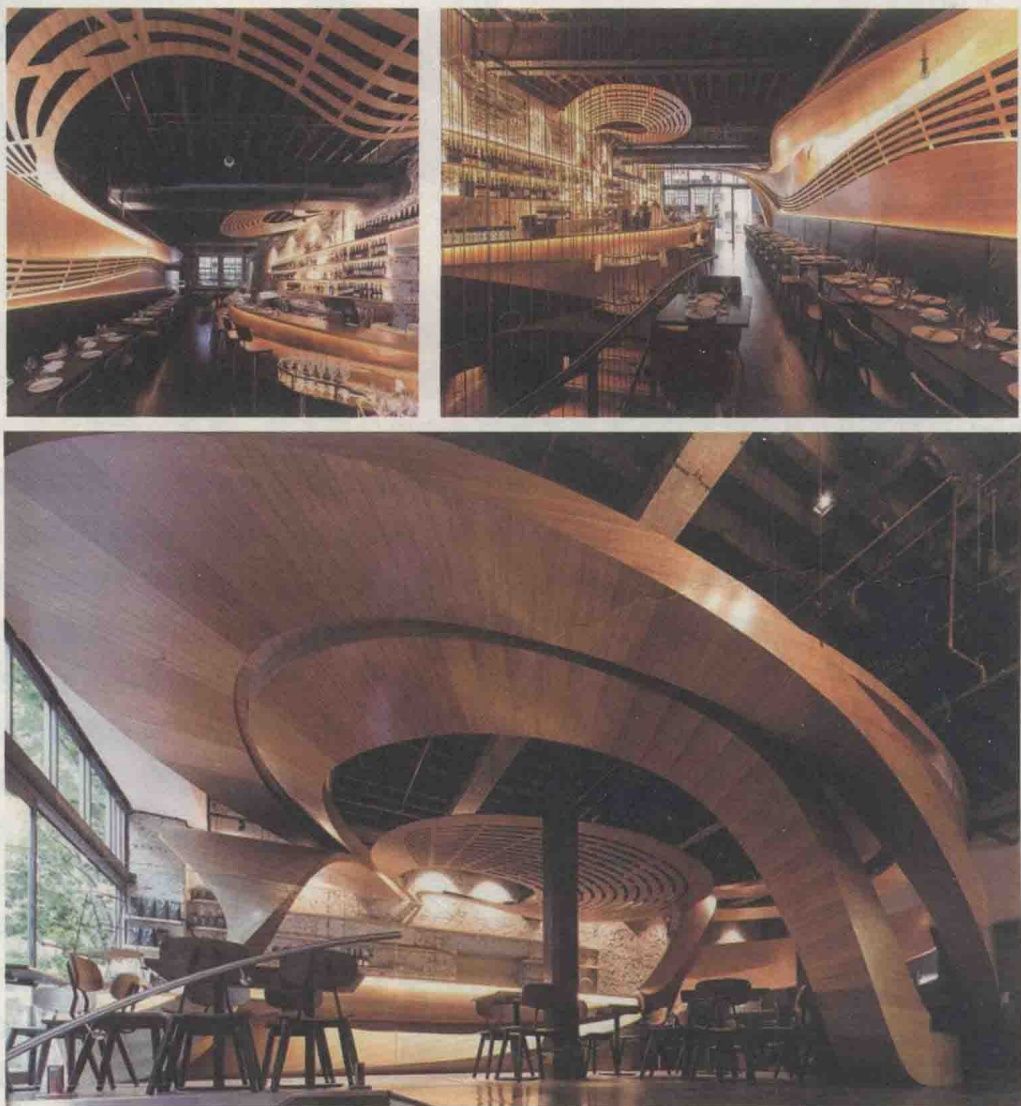


图1-4 澳大利亚悉尼 LOT1 餐厅

### 三、信息数字化

随着科技的发展,信息数字化已经渗透到人们生活的每一个角落,餐饮空间也不例外。在许多主题餐厅里,利用数字媒体或者计算机控制的装饰物被广泛应用,有些以数字化媒介装置作为物品或者信息传递的主要途径,如一些特色餐厅里会使用到贯穿整个空间的“水道”,以此实现菜品的全自动运输。还有一些餐厅为了减少信息传递误差,节约传递时间,提升工作效率,所以选择计算机系统进行服务信息的传递,餐饮空间随着这些数字化方式的渗透也变得越来越便捷和人性化,这对餐饮业的发展无疑是有良好推动作用的,见图1-5所示。



图1-5 自助点餐餐厅

### 四、材料绿色化

随着城市进程的不断加快,生活在水泥钢筋混凝土里的人们离大自然越来越远,但是正因为这样,人们对健康环保的渴望也日益强烈,也更加向往大自然,追求低碳生活。正是因为人们的这种追求,促

使设计者在进行餐饮空间设计时不得不考虑如何营造更为健康生态的空间，一部分餐厅开始将室外的绿色景观引入室内餐饮空间中，但这只是适合于某些特定主题的餐饮空间，而更多的时候则是在设计时通过选择环保、健康的材料，尽可能选用自然材料对整体空间进行装饰，以达到营造健康的空间环境这一目的，在现代餐饮空间设计中，选材是非常重要的一个环节。

### 五、手法多样化

餐饮空间设计是随着整个行业的进步不断地向前发展的，为了适应发展、满足使用者的需求，所以设计者在设计手法上不断创新，力求运用多种设计手法来营造最佳的用户体验餐饮空间。近年来，交互设计法、数字化设计法、信息可视化法、景观室内设计法等逐渐被应用到餐饮空间设计里，见图 1-6 所示。

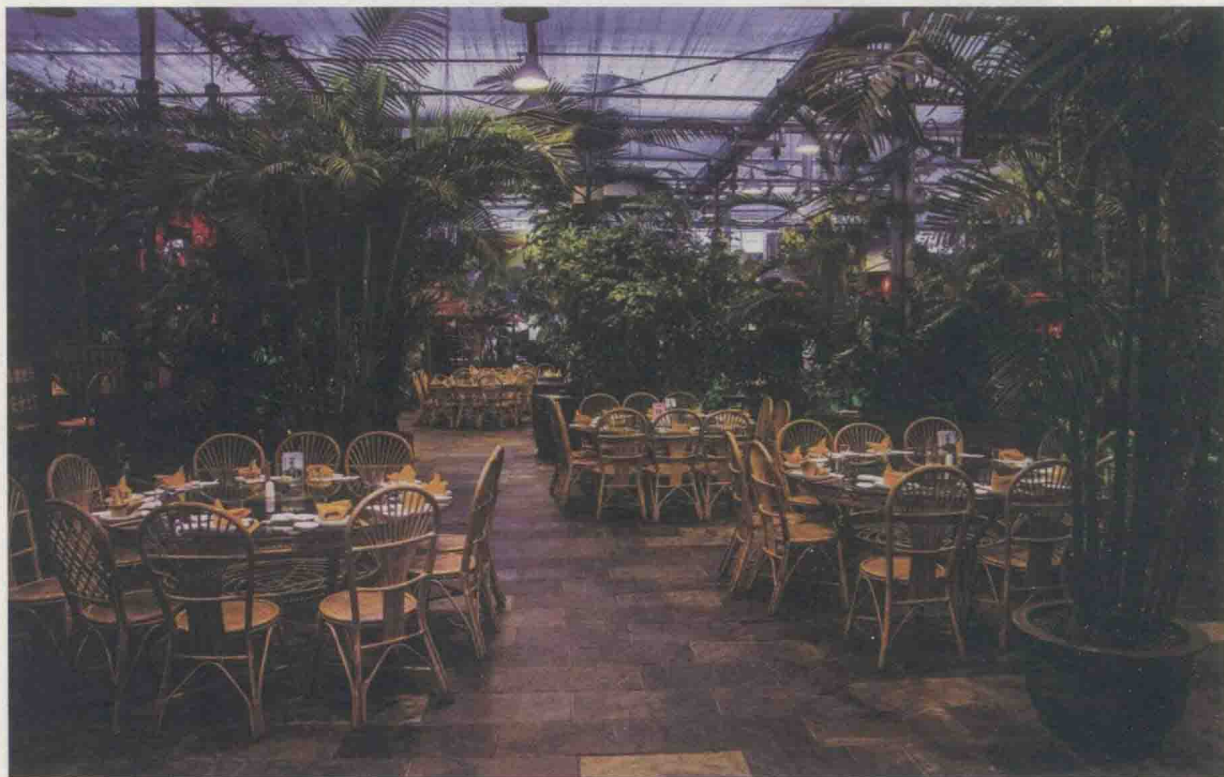


图 1-6a 绿色餐厅

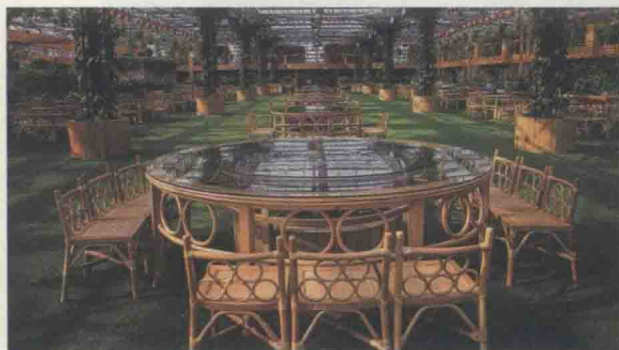


图 1-6b 生态绿色餐厅



图 1-6c 科技餐厅

# 2

## 第二章 餐饮空间的分类及设计原则

### 第一节 餐饮空间的分类

餐饮空间按照不同的分类标准可以分成若干类型。首先，餐代表餐厅与餐馆，是接待就餐者零散用餐或宴请宾客的营业性中西餐馆，包括饭庄、饭店、酒家、酒楼、风味餐厅和快餐厅等，以经营正餐为主。而饮则包含西式的酒吧与咖啡厅，以及中式的茶室、茶楼等，它不经营正餐，多附有点心、小吃和饮料等营业内容。其次，餐饮空间的分类标准包括经营内容，规模大小及其布置类型等。

#### 一、按照经营内容分类

##### （一）高级宴会餐饮空间

主要是用来接待外国来宾或国家大型庆典、高级别的大型团体会议以及宴请接待贵宾之用。这类餐厅按照国际礼仪，要求空间通透，餐座、服务通道宽阔，设有大型的表演和演讲舞台。一些高级别的小团体贵宾用餐要求空间相对独立、不受干扰、配套功能齐全，甚至还设有接待区、会谈区、文化区、娱乐区、康体区、就餐区、独立备餐间、厨房、独立卫生间、衣帽间和休息卧室等功能空间，见图 2-1 所示。

##### （二）普通餐饮空间

主要是经营传统的高、中、低档次的中餐厅和专营地方特色菜系或专卖某种菜式的专业餐厅，适应机关团体、企业接待、商务洽谈、小型社交活动、家庭团聚、亲友聚会和喜庆宴请等。这类餐厅要求空间舒适、大方、体面、富有主题特色，文化内涵丰富，服务亲切周到，功能齐全，装饰美观，见图 2-2 所示。

##### （三）食街、快餐厅

主要经营传统地方小食、点心、风味特色小菜或中、低档次的经济饭菜，适应简单、经济、方便、快捷的用餐需要。如茶餐厅、食街、自助餐厅、餐厅、“大排挡”、粥粉面食店，等等。这类餐厅要求空间简洁、运作快捷、经济方便、服务简单、干净卫生，见图 2-3 所示。