

从零基础到烹调大师



筵席知识与设计制作

主 编 钱 峰 黄瑞皎



中国商业出版社

从零基础到烹调大师 ——



筵席知识与设计制作

主 编 钱 峰 黄瑞皎



中国商业出版社

图书在版编目(CIP)数据

筵席知识与设计制作/ 钱峰,黄瑞皎主编. —— 北京 :
中国商业出版社, 2022.1

ISBN 978-7-5208-2016-5

I. ①筵… II. ①钱… ②黄… III. ①宴会—设计—
中等专业学校—教材②烹饪—方法—中等专业学校—
教材 IV. ①TS972.32②TS972.1

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2021)第 258625 号

责任编辑:李 华

中国商业出版社出版发行

010-63180647 www.c-cbook.com

(100053 北京广安门内报国寺1号)

新华书店经销

北京广达印刷有限公司印刷

*

787 毫米×1092 毫米 16 开 15 印张 280 千字

2022 年 1 月第 1 版 2022 年 1 月第 1 次印刷

定价:68.00 元

* * * *

(如有印装质量问题可更换)

目 录

第一章 筵席概述	(1)
第一节 筵席的起源与发展	(3)
第二节 筵席、宴席、宴会	(9)
第三节 我国筵席的状况和发展对策	(11)
第二章 筵席的特征、分类及要求	(17)
第一节 筵席的特点与作用	(19)
第二节 筵席的分类和种类	(25)
第三节 筵席的基本要求	(29)
第三章 筵席的菜单	(33)
第一节 筵席菜单的概念和种类	(35)
第二节 筵席菜单的内容和作用	(39)
第三节 筵席菜单的设计原则和方法	(44)
第四节 筵席菜单设计注意事项	(48)
第四章 筵席的设计与开发	(51)
第一节 筵席设计与开发的原则	(53)
第二节 筵席的菜点设计	(62)
第三节 筵席的成本设计	(70)
第五章 筵席的制作要求	(75)
第一节 筵席原料的配伍要求	(77)
第二节 筵席菜点的配伍要求	(82)
第三节 筵席制作的人员要求	(89)
第四节 筵席的成本要求	(95)
第六章 筵席安全卫生	(105)
第一节 食品安全卫生基础知识	(107)
第二节 筵席的食品安全卫生要求	(113)
第七章 筵席的摆台与服务	(131)
第一节 筵席服务的内容	(133)

2023-2024

第二节 筵席的分类和种类

中国的筵席品种繁多,不同时期、不同区域的筵席又各具特点。筵席由于受到时代经济的发展、各民族地区饮食习惯的差异、不同等级不同人群的消费水平以及筵席制作过程中的要求等因素的影响,筵席的种类也出现了丰富多彩的变化。因此,筵席的分类对于制作者来讲,尤其重要。根据不同的分类标准,筵席的分类主要有以下几种。

一、按筵席的规格和档次划分

按筵席的规格和档次可分为:普通筵席、中档筵席、高档筵席、特等筵席四个等级。不同的等级主要看原料的高低、菜点的质量、制作工艺的精细程度以及设备、器具、环境、服务等。

普通筵席又称为一般筵席、大众筵席,包括一般的便宴和套菜,一般以普通的家畜、家禽、水产及蔬果为主要原料,经济实惠,制作方便,变化灵活,也有的以适量的较为高档的原料做头菜。

中档筵席是以较高档的原料作为主要原料,山珍海味占筵席的五分之一左右,如海参、鱼皮、蹄筋等,穿插一些地方菜和一些传统菜,比较讲究席面的布局,大方实惠,注重菜点的装饰和餐具的应用,也注重服务和就餐的环境,常用于一般的公关、庆典、迎来送往等场面。

高档筵席多采用高档的原料,特别是优质的动物性原料,辅以优质的植物性原料,山珍海味、名优特产、稀有原料占据整个席面,如鱼翅、鲍鱼、鹿筋、哈什蚂、驼峰等,货真价值,菜肴制作讲究工艺造型和装饰点缀,具有较高的艺术欣赏价值,环境优雅,服务精细,餐具华贵,礼仪隆重,具有一定的文化气息,常用于接待贵宾、外宾等场面。

特等筵席以山珍海味、名优特产中的精品为主要原料,以知名菜点和创新菜点为主,菜肴制作技术难度高,工艺性强,具有很强的艺术欣赏价值,环境雍容华贵,服务精细独特,配以金银玉器为餐具用具,特别注重礼节礼仪,常用于重要的贵宾或是客人提出的特殊要求。

二、按筵席的菜式划分

按筵席的菜式划分可分为中式筵席和西式筵席两大类。

中式筵席就是使用中国餐具,食用中国菜肴,采用中式服务,具有中国特色的整套筵席规格。

西式筵席就是使用西式餐具,食用西式菜肴,采用西式服务,具有西式特色的整套筵席规格。西式筵席又可分为法式筵席、俄式筵席、日式筵席和美式筵席等。

三、按地方风味划分

按地方风味划分可分为鲁式筵席、川式筵席、粤式筵席、苏式筵席等。由于不同的地区不同民族的饮食风俗不同,其筵席的风味特征也不同。不同区域的筵席风味区别明显,主要区别在地方菜式、地方独特的烹饪技艺、地方的独特调味以及地方的饮食风俗习惯等环节上,甚至在同一区域,在某些特征上也会有一定的区别。

四、按头菜划分

按头菜划分可分为鱼翅席、海参席、燕菜席等。头菜是筵席中的第一道热菜,也是筵席中最好的一道菜,此菜档次的高低,基本上代表着筵席档次的高低,头菜的原料是最好的品种,加工较为精细,要求色香味形俱佳,在过去的筵席分类中,这种叫法比较普遍。

五、按菜品数目划分

按菜品数目划分可分为三四席、四六席、六六大顺席、九九长寿席、八八席、七星席、四热炒、六大件、十大碗等。这种分类方法,在过去的筵席分类中也是比较普遍的,主要是从菜品的数量上来规定筵席的规格,用菜品数量来称呼筵席,一目了然,方便直接,菜品的品种可以随意搭配,只是具体的数量有规定而已,但有些约定成俗的菜品是必需的,一般不轻易改动。

六、按主要用料划分

按主要用料划分可分为全龙席、全凤席、全虎席、全羊席、全鱼席、全鳙席、全藕席等。按这种方法划分的全席,是指全部筵席菜肴的原料只取一种,利用原料的不同部位、加以不同的刀法处理、辅以不同的配料、采用不同的烹饪技法、配以不同的调味,形成不同的风味,用这些不同风味的菜肴组合成一整套筵席,要求有丰富的烹饪理论和高超的操作技能,菜肴变化不拘一格,要有一定的创新意识,才能创造

出独具一格的菜肴。

七、按时令季节划分

按时令季节划分可分为除夕宴、端午宴、中秋宴、重阳宴、春季筵席、夏季筵席、秋季筵席、冬季筵席等。不同的季节及不同的节日,筵席的内容也不同,由于各地的风俗习惯不同,其节日也往往带有浓厚的地方色彩。按时令季节划分的筵席,一般以时令原料品种为主,讲究菜肴的时令性和独特性,菜肴新颖,给人以耳目一新的感觉,达到一种精神上的享受。

八、按办宴目的划分

按办宴目的划分可分为结婚宴、祝寿宴、乔迁宴、谢师宴、满月席、庆功宴、团圆宴等。这类筵席主要带有一定的目的,除丧宴外,在内容上大多以喜庆、轻松、愉悦、热烈为主,菜品数量一般是喜事成双、丧事排单,菜肴命名也是吉祥如意,寓意深刻,桌数一般较多,菜品组合丰富,较为经济实惠,能满足人们情感上和心理上的需要。

九、按主宾身份划分

按主宾身份划分可分为国宴、外宾筵席、民族领袖筵席、社会名流筵席等。这类筵席典雅隆重,讲究形式和礼仪,菜肴制作精细,要求高,制作大,工艺较为复杂,讲究造型,原料取用范围广,精品中的精品,环境及服务配套过程要求高,带有一定的政治色彩,注重礼节礼仪、宗教信仰、饮食习惯、饮食禁忌等。

十、按人名划分

按人名划分可分为孔府家宴、北京谭家宴、大千宴、东坡宴等。以人名来命名筵席,特别是名人,是对这个人物在饮食方面的纪念,主要以名人习惯的饮食爱好和喜食菜点组合而成,特色比较鲜明,在某些菜肴制作方面有擅长,有别于社会筵席,菜肴制作精细,口味口感醇正,讲究原料的选用。

十一、按处所划分

按处所划分可分为车宴、船宴、野宴、游宴、醉翁亭宴等。这种划分是以宴饮的处所环境来确定的,这种筵席的内容比较简单,菜点数量不定,人数不定,随意性较强,有些菜肴时令性较强,主要是要求一个环境氛围,景助酒兴,酒助人兴。

十二、按名著划分

按名著划分可分为红楼宴、金瓶梅宴、水浒宴等。这类筵席主要是以名著为基

础,按照名著中筵席或名著中的菜点加以仿制或组合,这类筵席和菜肴一般来讲,都是当时那个年代有代表性的,这类筵席一般要求就餐环境、餐具用具、服务方式、人员服饰、上菜顺序、原料选用、工艺流程、风味特点等内容尽可能地与当时相吻合。但毕竟时过境迁,有些方面已经失传或不存在了,这就需要进行挖掘和整理,因此现在制作出的筵席,大多为仿制。

十三、按仿制年代划分

按仿制年代划分可分为仿唐宴、仿宋宴等。这类筵席也称为仿古宴,某一时代命名的仿古宴,主要是根据历史上不同朝代筵席的规格礼仪,经过对筵席内容的挖掘和整理,设计出来的。在菜品数量、菜点组合、上菜顺序、风味特点更接近于现代的习惯。这类筵席要经过多次试制,筵席中各个环节的组合十分重要,尽可能恢复当时宴饮的场面和内容。

除上述分类外,还有按风景名胜迹划分可分为长安八景宴、洞庭君山宴、西湖十景宴等;按文化名城划分可分为开封宋菜席、洛阳水席、成都田席;按名特原料划分可分为长白山珍宴、黄河金鲤宴、广州三蛇席、昆明鸡粽席等;按八珍划分可分为山八珍席、水八珍席、禽八珍席、草八珍席;按彩蝶划分可分为喜庆宫灯席、金杯闪光席、龙凤呈祥席;按少数民族划分可分为蒙古族全羊宴、朝鲜族狗肉宴、赫哲族鲑鱼宴等;按宗教信仰划分可分为托荤素席;按烹调方法划分可分为烧烤席、火锅席等。



责任编辑：李 华

封面设计：贾杏曼 申丹阳

从零基础到烹调大师——烹饪鲁班工坊系列

- ◇ 烹调辅助手段 / 钱峰, 张涛
- ◇ 厨房管理 / 商学兵, 钱峰
- ◇ 面点制作技术 / 钱峰, 程璞
- ◇ 筵席知识与设计制作 / 钱峰, 黄瑞皎
- ◇ 烹饪基本功 / 张涛, 钱雷
- ◇ 调味品与调味 / 张涛, 钱雷
- ◇ 中式烹调技法 / 黄懿, 钱峰
- ◇ 中国烹饪教学菜点 / 郭志朋

可读性强 图文并茂
知识新颖 系统全面
语言朴实 易学易懂



ISBN 978-7-5208-2016-5

9 787520 820165 >

定价：68.00元