

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)

2023-01-01 10:00:00

## 第一节 筵席的特点与作用

筵席是多人聚餐的一种形式,它是社会交往的需要,是按一定的规格和礼仪精心编排的一整套酒水、菜点、服务等内容的组合,这些组合的品种,因筵席的档次和种类不同,其质量和数量都有严格的要求。从形式上看,是多人聚餐的一种形式;从内容上看,是酒水、菜点的组合;从目的上看,是带有着鲜明的目的性;从作用上看,是社会交往的需要;从礼仪上看,是社会文明的体现;从意义上看,是社会进步的体现。它不仅荟萃了各种名菜,而且继承发展了“礼”的套数。总之,筵席已成为社会盛会中不可缺少的一个方面。

### 一、筵席的特点

#### 1. 筵席是人们聚与餐的有机结合

“聚”是人们不可缺少的一种社会活动,“餐”是人们生活中不可缺少的物质条件,而筵席是这种“聚”与“餐”的有机结合,在“聚”的同时,采用“餐”的形式;在“餐”的同时,进行了正常的交流活动,正说明了筵席是社会交往的一种活动,是人们交往和交流的需要,既有随意,也有庄重。

中国宴席历来是在多人围坐、亲密交谈的欢乐气氛中进餐的。它习惯于 8 人、10 人,或者 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”的吉祥如意。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”。赴宴者通常由 4 种身份的人组成,即主宾、随从、陪客和主人。其中,主宾是宴席的中心人物,在最显要的位置,宴席中的一切活动需围绕他而进行;由于是隆重聚会,“礼食”氛围浓郁,有一股热烈的亲情,能很快缩短宾主间的距离,作到“宾至如归”。传统宴席一般不搞分餐制,但是随着社会的发展,人们在饮食卫生知识不断丰富的基础上,分餐制的出现是势在必行的,但不管如何变化,宴席始终会在欢乐愉快的气氛中进行。

#### 2. 筵席具有一定的规格

古语“无礼不成席”,说明了礼仪、礼节在筵席中的重要性。因此了解和掌握筵

席的规格和礼仪是筵席中非常重的环节,特别是从事餐饮行业的人员,在筵席的准备工作中,一定要掌握好。

宴席之所以不同于便餐,还在于它的档次和规格。不同的筵席,由于其规格和档次的不同,其内容也不一,规格高的,其内容也就越丰富,酒水的配置、菜点的组合、服务的质量也就越高。上至国宴,下至便餐,其规格的要求不尽相同,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、蜜饯等,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。与此同时,在宴席场景的装饰上,在宴席节奏的掌握上,在接待人员的选用上,在服务程序的配合上都有严格的规格。不论哪种规格都要使宴席始终保持祥和、欢快、轻松的旋律,给人以美的享受。

### 3. 筵席具有一定的目的性

不同的筵席,其目的不同,有的是迎来送往;有的是婚丧嫁娶;有的是乔迁高升;有的是庆祝庆典等,大家聚在一起,具有鲜明的目的性。这种目的性,都带有一定的主题,因此筵席的内容要与主题相衔接,要突出主题,如婚宴要突出喜庆、丧宴要突出悲伤,不能混淆,否则会适得其反。

### 4. 筵席具有一定的社交性

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也显示了它的重要作用,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。”筵席能拉动人与人之间的感情交流,通过筵席,人们不仅可以达到生理上的满足,还可以达到精神上的享受,这种精神上的享受不仅来源于筵席的环境和内容,更重要的是来自人与人之间的感情交流,通过筵席,能加深人们之间的相互了解,增进友谊和团结,保持一种良好的人际关系。实际上,人们也常在品尝佳肴饮琼浆、促膝谈心交朋友的过程中,疏通关系,增进了解,加深情谊,解决一些场合不容易解决的问题,从而实现社交的目的。这也正是宴席普遍受到重视,并被广为利用的主要原因。像公关酒会、人情酒席、商务聚会、筵席外交等之名,均由此而来。

### 5. 筵席具有一定的礼仪性

中国宴席又是礼席、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”。还由于礼俗是中国宴席的重要成因,通过宴席可以达到宣扬教化、

陶冶性情的目的。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。现代宴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;还有仪容的修饰,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;以及餐室的布置,台面的点缀,上菜的顺序,菜品的命名;还有嘘寒问暖,尊老爱幼,优待女士,照顾伤残等等都是礼仪的表现。此外,对于一些重大的宴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,可见宴席中的礼仪十分重要。这是中国宴席的“文化包装”,它体现了一个国家和民族的传统美德。

## 6. 筵席具有一定的艺术性

宴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,我国宴席场面典雅而隆重,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。

## 二、筵席的作用

### 1. 筵席的内容,能体现社会的经济发展水平

筵席的内容,是社会经济发展水平的集中体现。从筵席内容中酒水的配置、菜点的组合、原料的选用以及服务的特色等,反映了社会经济的发展程度,经济越发达,其筵席的内容越丰富,经济是物质的基础,经济发展了,人们的生活水平提高了,筵席的内容也就提高了。

### 2. 筵席的礼仪、礼节,能体现社会文明的发展

社会的文明程度,在筵席中也有体现,礼节礼仪存在于筵席的各个环节,“无礼不成席”自古有之,是社会进步的体现,筵席中的礼仪、礼节,集中体现了社会的文明发展、社会的和谐,体现了人们在社会生活中文明素质,增强了人们的文化素质修养。

### 3. 筵席的目的,能体现社会活动的丰富多彩

不同主题、不同规格、不同形式的筵席,其表达的目的不同,但通过筵席这一形



式表现出来,体现了筵席在社会生活中重要性,也说明了筵席是为了达到某种目的而进行的一种活动,筵席的多种形式,说明了社会活动的丰富多彩,丰富多彩的社会活动,也推动了筵席多样性。

#### 4. 筵席的社交性,能体现社会交往的需要

筵席是社会交往的重要物质条件,是人们社会交往的媒介,随着国家与国家之间、企业与企业之间以及社会各阶层人们交往的频繁,人们通过筵席,达到了相互认识、相互了解,增进了团结,增进了友谊,增进了社会的和谐。

#### 5. 筵席的风格,能体现某一地区或民族的饮食风貌、风土人情

筵席的原料选用、菜点的搭配、服务的特色等都具有一定的地方风格,不同区域的筵席风格由于饮食习惯、风土人情、物产特色、宗教信仰等的不同而不同,因此,通过筵席的风格,能体现一个地区的饮食风貌、风土人情。

### 三、学习筵席设计与制作的意义

筵席设计与制作是一门应用学科,是理论和实践有机结合的产物,其主要意义在于:

#### 1. 学习筵席设计与制作有助于设计和制作者树立科学的设计观

筵席设计先于筵席制作,直接关系到筵席的效果,因此,筵席的设计至关重要,设计人员要有丰富的专业知识,增强责任感,提高自我意识,认识到筵席设计的重要性,树立科学的设计观,自觉抵制不科学、不健康、不文明的筵席糟粕,要有科学的创新意识,让科学的要求体现在具体的筵席设计中。

#### 2. 学习筵席设计与制作有助于提高设计者和制作者的能力水平和全面素质

在餐饮经营活动中,菜品的制作要求固然重要,但如何把零散的单个菜品,通过创意设计组合成筵席,并且符合工艺的、营养的、卫生的、美学的要求,要符合筵席的程序,就要知道筵席中的注意事项,这些都是关系到设计与制作者的能力结构和综合素质,学习筵席设计与制作有助于完善设计与制作者的知识体系,改变其知识结构,提高其能力水平,同时提高其综合全面素质。

#### 3. 学习筵席设计与制作有助于提高企业的经营效益

在餐饮经营活动中,学习筵席设计与制作有助于餐饮企业不断变化新品种,给

消费者一新鲜感,同时设计与制作的筵席也在经营活动中得到不断改善和提高,赢得顾客满意,提高了企业的经营效益。

## 四、筵席设计与制作的方法

理论联系实际的原则对筵席的设计与制作尤其重要,设计的目的是制作,制作的效果为设计提供了信息来源,筵席设计与制作的方法尤其重要,科学的方法,会使筵席设计与制作达到理想的效果。

### 1. 结构分析法

筵席结构是筵席的存在形式。结构分析法就是对筵席组成部分之间在时间和空间上的有机联系与相互作用的方式或程序的具体分析。要辨析筵席稳定性状态和可变性特征,稳定性状态就是一种持续和保持的整体状态,其各组成部分、排列方式保持相对稳定;可变性特征就是在与外界的相互作用中,组成的位置和组成部分也处于变动之中。因此,对筵席的结构进行分析,有助于提高筵席的设计和制作能力。

### 2. 比较法

比较法就是对两种或两种以上的筵席进行辨别异同的研究方法。在应用比较法时,要分清筵席的性质、主题、时间、场合、规格档次等,不同要求的筵席,在比较的内容上也不一样,容易出现误差,因此,要弄清比较的内容,共性和个性的差异所在,利用比较法,在筵席设计时,可以取其之长,补己之短,借鉴优势,有利于自己的创新发挥。

### 3. 调查法

调查法是通过直接或间接的方式了解人们对筵席的需求和看法,由于筵席的多样性,人们的要求也是五花八门,因此在筵席设计前要了解情况,掌握顾客对筵席有什么要求,可以采取当面询问、发放问卷,或请进来、走出去等方式,同时要对得来的信息进行归类、梳理分析、筛选,以便及时了解筵席的目的要求,对顾客的意见中可能遇到的问题,要有预见性。因此,调查法对筵席的设计提供了基础保障。

### 4. 经验总结法

从事筵席设计与制作的工作者,在长期的工作中,积累了丰富的设计经验,很多设计者往往根据自己的经验进行设计,这些经验为筵席的设计提供了设计基础,因此,在筵席的设计中,既要根据自己以往的经验,还要借鉴别人的经验,要把经验

总结上升到一定的理论层面,提炼经验中的精华,从经验中寻找规律,在以往经验的基础上,才能发挥自己的聪明才智,设计出更好的筵席。

## 5. 模拟设计法

模拟设计法是按照真实的筵席性质,有目的地构造设计筵席的对象和设计的一系列目标要求,运用已掌握的设计知识进行设计的方法,类似于真实的设计。在应用模拟设计法时,要对假设对象的仿真性、正确性、完备性和多种要求有全面的认识,不能被简单化,也不能完全按照真实的情况来设计,这种方法主要是针对初学者的学习提供帮助。

以上是筵席设计的几种方法,这些方法各有其优缺点,在具体应用中,应区别对待,合理应用,才能使筵席设计的工作做得更好。



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