

<<唐人美食丛书>>

图书基本信息

书名：<<唐人美食丛书>>

13位ISBN编号：9787122036674

10位ISBN编号：7122036677

出版时间：2009-1

出版时间：化学工业出版社

作者：陈萌 编著

页数：66

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

前言

餐巾的基本用途有两个：一是防止汤汁、酒水等溅洒在衣物上；二是餐后擦拭嘴角。而如今，一块平常的餐巾，通过服务员的巧妙构思和一双巧手，三两下折叠成了一朵朵千姿百态的花形和栩栩如生的飞鸟，对席面起到点缀美化的作用，增添了庄重热烈的气氛，带给人们美好和艺术的享受。

前来就餐的贵宾看到这样生动美妙的餐巾造型时，会感受到什么呢？

一定是尊重、尊贵、愉悦了。

在这本书中，我们列举了餐厅中时下流行的近六十种餐巾折花技法，这些折花在高档宴席中经常出现，制作方法简单易学。

您只需准备好一块餐巾，通过图片，就可以按照步骤开始操作了。

一块小小的餐巾，或花或鸟，她体现出餐厅的文化品味和人性关怀，她不再是块简简单单的布。

内容概要

本书主要介绍杯花（植物篇和动物篇）、盘花近60例餐巾折花的制作图解，所选品种均为时下高档宴席中使用的流行品种，图片丰富，图解详细，真正“手把手”式传授，可帮助餐饮企业服务员、领班等迅速掌握操作技巧，是其良师益友。

作者简介

陈萌，高级服务技师，本科学历，现任北京便宜坊烤鸭集团便宜坊哈德门店宴会主管，兼任北京唐人美食职业技能培训学校特约教师，2005年荣获中国商业服务明星，2006年荣获首都文明服务明星。

书籍目录

餐巾餐巾花餐巾折花的基本技法杯花 植物篇 月季花 牵牛花 鸡冠花 水上睡莲 凌波仙子 碧桃牡丹 扇面牡丹 美人蕉花 牛耳草 关东烟叶 荷叶慈姑 龙须菜 绣球花 槐树花 枯木逢春 马蹄花开 风荷 友谊花篮 春苗茁壮杯花 动物篇 落地鹤鹑 企鹅迎宾 孔雀开屏 孔雀漫步 蝴蝶双飞 雏鸡 海鸥 鸵鸟 非洲鸵鸟 架鹰 山雀 信鸽 和平鸽 夹峰鸟 相思鸟 尖尾鸟 长尾鸟 太阳鸟 画眉双鸣 回眸倾听 春回大雁 小鸟在巢 小鸟啄木 小鸟钻洞 对鸟开屏 鸟语花香盘花 梅花玉树 三片叶 令箭荷花 小鸭戏水 赤贝鸟 一帆风顺 和服 玲珑宝塔 三叶藏针 同舟共济 满天星 出水芙蓉

章节摘录

插图：餐巾花餐巾花按不同的折叠方法分类，可分为杯花（植物、动物、实物造型等）和盘花两种。盘花一般用于便餐，杯花则适用于宴会。

杯花属于中式花形，需插入杯中才能完成造型，作为一种技能在中餐服务中适用。

盘花则属于西式花形，造型完整，成型后不会自行散开，可放于盘中或其他盛器及桌面上。

1. 餐巾花的基本要求 操作前要洗手消毒，在干净卫生的托盘或餐盘中操作。

操作时不允许用嘴叼、口咬。

放花入杯时，要注意卫生，手指不允许接触杯口，杯身不允许留下指纹。

折叠尽量简便，减少反复折叠次数。

餐巾花造型要与气氛和谐，尽量多用盘花。

2. 餐巾花的运用原则根据宴会的规格、规模和季节选择餐巾花形。

一般大型宴会可选用简单、快捷挺括、美观的花形。

小型宴会可以在一桌上使用各种不同的花形，也可以两三种花形相间搭配，形成既多样又协调的布局。

宴会规格越高要求餐巾花形相应复杂多样，一般规模的宴会则选一些简单的花形相间搭配，甚至一个台面就一种花形也可以。

要显示出季节的特色可选择有时令感的花形。

根据宴会宾客的宗教信仰、风俗习惯、宾主席位选择花形。

首先要了解各国宗教、风俗习惯，如日本人喜欢樱花忌用荷花等。

宴会主宾、主人席位上的餐巾花被称为主花，一般选择比较名贵的、折叠比较精细的、美观醒目的花形，使主位更加突出，以达到对主宾的尊重。

如在接待国际友人的宴会上折叠“和平鸽”、“友谊花篮”等，表示和平、友好、欢迎的意思；在接待女宾时折叠“孔雀”、“鲜花”表示美丽纯洁；在接待小顾客时折叠“金鱼”、“小鸟”，表示活泼可爱，使宾主感到亲切。

总之，要根据宴会主题和宾客的差异，设计折叠不同的餐巾花。

要灵活掌握，力求简便、快捷、整齐、美观大方。

编辑推荐

《餐巾折花》由北京市饮食行业协会推荐。

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:<http://www.tushu007.com>