第一图书网, tushu007.com

<<宴会策划指南>>

图书基本信息

书名：<<宴会策划指南>>

13位ISBN编号：9787306025159

10位ISBN编号：7306025155

出版时间：2005-5

出版时间：中山大学

作者：伍福生

页数：233

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

第一图书网, tushu007.com

内容概要

《宴会策划指南》阐述餐饮业经营宏观概念，目的是阐明该行业可操性特强，每个环节都必须依照餐饮市场变化的规律和人们饮食消费需求的走向，及时进行营销定位，才能做到知己知彼，百战不殆。

第一图书网, tushu007.com

书籍目录

理念编第一章 宴会的特点与趋势/3第二章 宴会的组织与职责/35第三章 宴会的预订与促销/48策划编第四章 宴会的策划与实施/89第五章 宴会的台面与摆设/129营运编第六章 宴会菜肴设计与制作/157第七章 宴会的酒品设计/182第八章 宴会的定价与成本/199第九章 宴会经营的底线/214

章节摘录

书摘节 让客人未尝菜肴先赏台面　宴会的台面设计，是饮食文化高度发达的产物，是现代文明进步的表现。
人们把形式、内容、风格等相近的台面归为一类，由此产生了不同种类的宴会台面。
宴会策划者必须根据需要设计适时适宴的台面，使客人未尝菜肴，先赏台面，获得一种特殊的艺术美享受。
宴会的台面设计主要包括宴会餐台型设计、宴会台面设计、宴会席位设计等内容。
作为宴会策划人员，要想设计出理想的宴会台面，必需先了解并掌握宴会台面的种类及命名方法。
　1．宴会台面的种类及特点　台面设计已经成为酒店或餐馆服务的一项重要内容，它在烘托宴会气氛、反映宴会主题、表明宴会档次、安排宾客坐序、体现服务水平等方面，具有十分重要的作用。
宴会台面的种类很多，通常按餐饮风格划分，也可按客人的人数和就餐的规格划分，又可以按台面的用途划分。
　按餐饮风格分　宴会的台面按餐饮风格可划分为中餐宴会台面、西餐宴会台面和中西混合宴会台面。
　中餐宴会台面十全十美　中餐宴会台面是最普遍、最常用的一种台面，它是为适应吃中国菜肴、行中国礼节而设计的宴会台面。
中餐宴会台面以圆桌台面为主，小件餐具一般包括筷子、汤匙、骨碟、筷架、味碟、口汤碗和各种酒杯。
台面造型图案多是鸳鸯、喜鹊、寿桃、蝴蝶、金鱼、孔雀、折扇等中国传统吉祥图饰。
一般摆lO个台位，寓意是十全十美。
　西餐宴会台面讲求简洁　西餐宴会台面适应于吃西式菜点、行西方礼节。
常见的台面有直长台面、横长台面及组合的“ T ”型台面、“ 工 ”字形台面、腰圆形台面和“ M ”形台面等，根据人数多少确定餐台形状。
西餐台面的小件餐具一般包括各种餐刀、餐叉、餐勺、菜盘、面包盘和各种酒杯，布置讲求简洁、素雅，台面使用的花卉和布置的图案要因进餐客人的国别不同而有所区别。
　混合宴会台面中西合璧　针对客人中既有中国客人又有外国客人的特点，可以设计出一种中西结合宴会台面。
台面可用中餐宴会的圆台和西餐的各种台面，其小件餐具一般由中餐用的筷子、西餐用的餐刀、餐叉、餐勺和其他小件餐具组成，台面装饰中西合璧，颇有情趣。
　按台面用途分　宴会的台面，按台面的装饰程度和用途划分为食用台面、观赏台面和艺术台面三种。
　食用台面经济实惠　食用台面也叫餐台、素台，在饮食服务行业中称为正摆式。
素台的特点是从实际出发，根据客人的进餐实际需要配备必要的餐具，台面简洁。
这种宴会台面的餐具摆放都应按照就餐人数的多少、菜单的编排和宴会标准来配用，例如7件头、9件头、12件头等，餐台上的各种餐具、用具要间隔距离适当、清洁实用、美观大方，放在每位客人的就餐席位前。
素台各种装饰物品都必须整齐一致地摆放，而且要尽量相对集中。
这种素台多用于中档宴席，也可用于高档宴会的餐具摆设，服务成本低，经济实惠。
　观赏台面烘托气氛　观赏台面又称看台，是指根据宴席的性质、内容，用各种小件餐具、小件物品和装饰物品摆设成各种图案，供客人在就餐前观赏的一种台面。
在开宴上菜时，撤掉桌上的各种装饰物品，再把小件餐具分给客人，让客人在进餐时便于使用。
观赏台面多用于特别高档的宴会、民间宴席和风味宴席。
主体造型突出宴会主题，如婚宴的“ 龙凤呈祥 ”、寿宴的“ 松鹤延年 ”、饯行宴的“ 鲲鹏展翅 ”、洗尘宴的“ 黄鹤归来 ”、庆功宴的“ 金杯闪光 ”等。
观赏台面一般不摆客人进餐用的小件餐具，四周也不设座椅，主要是起烘托气氛、显示规格档次、展示服务工艺的作用。

第一图书网, tushu007.com

艺术台面别致得体　艺术台面是目前酒店或餐馆最常用的一种台面形式。
艺术台面的花台，就是用鲜花、绢花、盆景、花篮，以及各种工艺美术品和雕刻物品等点缀构成各种新颖、别致、得体的台面。
这种台面设计要符合宴席的内容，突出宴会主题。
图案的造型要结合宴会的特点，要具有一定的代表性或者政治性。
色彩要鲜艳醒目，造型要新颖、独特。
艺术台面既供客人就餐，又供客人观赏，是融艺术性和实用性于一体的一种台面，多用于中、高档宴会。
艺术台面的特点是食用台面与观赏台面二者合一，台中央有主题装饰物，或是花瓶，或是花坛，或是果品，或是雕刻作品，或是花色拼盘。
等食客欣赏完毕，撤去中央装饰物。
碗、筷、杯、碟、口布等有时也用来做造型的工具，简便、实用。
P130-132

编辑推荐

先进的餐旅业经营管理理念、丰富的餐旅业经营管理经验、精湛的餐旅业服务技能、巧妙的餐旅业赚钱技巧，都能在这套丛书中充分体现出来。
　当你在餐旅业的投资、经营、管理等方面有疑问、有困难时，打开这套丛书，一定会得到启发，有所收获。

第一图书网, tushu007.com

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