

第四单元 西餐服务

主题二 西餐厅服务

一早、中、晚餐服务



高等教育出版社
高等教育电子音像出版社

一、早餐服务

（一）早餐的分类

1. 英式早餐
2. 欧陆式早餐



(二) 早餐食品与餐具搭配

1. 蛋类菜肴

早餐鸡蛋的制作方法很多，主要有：

- (1) 煮蛋
- (2) 煎蛋
- (3) 炒蛋，又称溜糊蛋
- (4) 水波蛋
- (5) 奄列蛋



(二) 早餐食品与餐具搭配

2. 谷物食品

(1) 热的谷物食品

(2) 干的谷物食品

3. 水果

(1) 草莓

(2) 葡萄柚

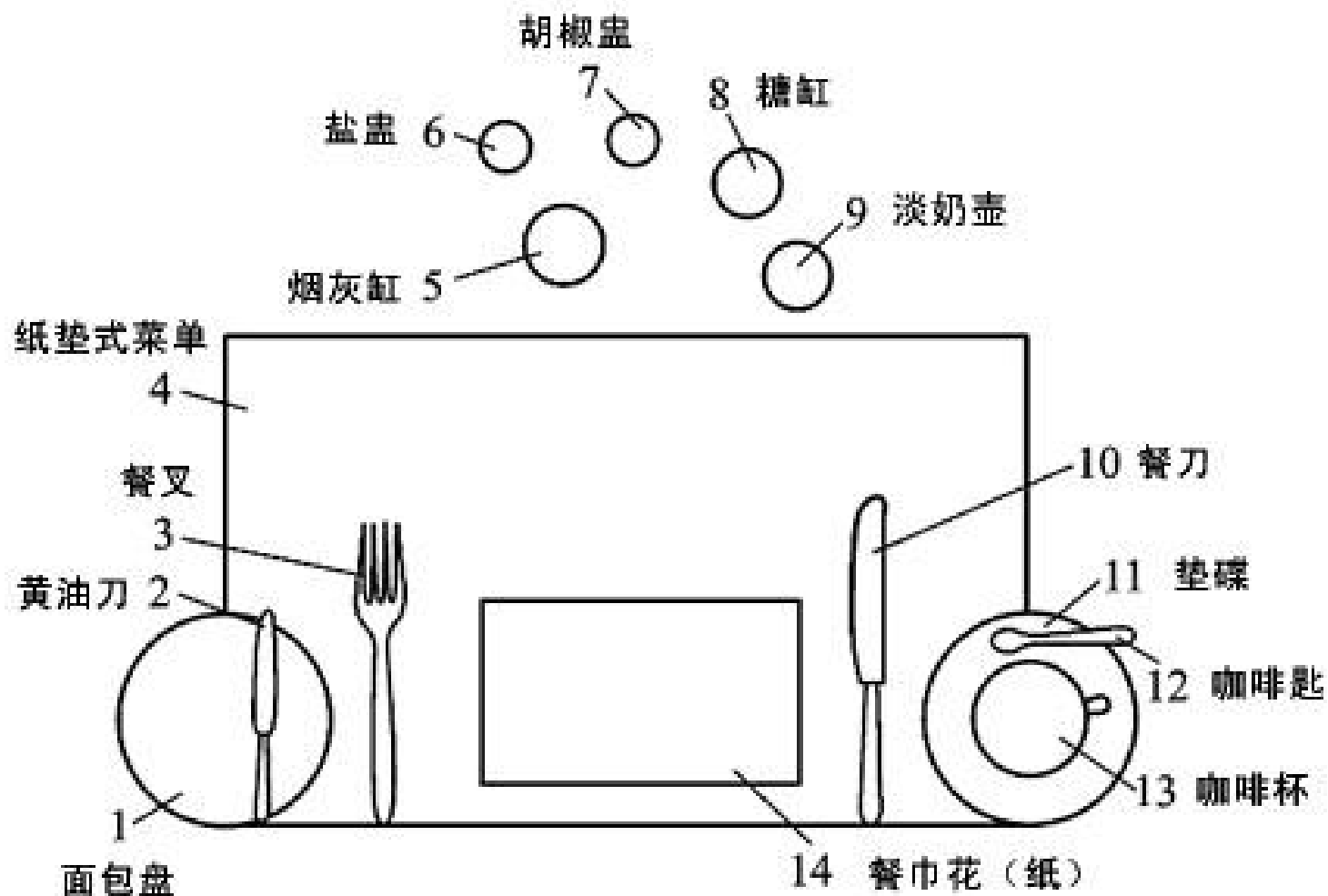
(3) 其他水果



(三) 早餐服务程序

1. 餐前摆台
2. 准备工作
3. 迎宾
4. 值台服务
5. 结账并送客
6. 结束工作





西餐早餐摆台



二、午餐、晚餐服务

- (一) 接受预订
- (二) 准备工作
- (三) 迎宾服务
- (四) 值台服务
- (五) 接受点菜
- (六) 服务黄油和面包
- (七) 推销佐餐酒
- (八) 餐桌摆放
- (九) 服务佐餐酒



二、午餐、晚餐服务

- (十) 服务头盆
- (十一) 席间服务
- (十二) 服务第二道菜
- (十三) 服务主菜
- (十四) 服务奶酪和甜点
- (十五) 服务咖啡或茶
- (十六) 服务餐后酒和雪茄
- (十七) 结账
- (十八) 热情送客
- (十九) 清理台面



作业

- 练习西餐早餐摆台

