

第二单元 餐饮服务技能

主题一 托盘



高等教育出版社
高等教育电子音像出版社

托盘服务是每位餐厅服务员必须掌握的一项基本功。在餐厅服务中，无论摆、换、撤餐具和酒具，还是走菜、酒水等服务活动，都需要使用托盘，这不仅体现出餐厅服务的规范化，也显示出服务人员文明操作的标准。



(一) 托盘的种类与用途

1. 按材质分类



镀银托盘
塑胶防滑托盘



1722CT



2700CT

铝制托盘



2. 按形状分类

- 1) 圆形托盘
- 2) 长方形托盘
- 3) 方形托盘

3. 按大小分类

大、中、小



(二) 托盘的操作方法

1. 轻托

轻托一般在客人面前操作，主要用于托送较轻的物品和对客服务，所托重量一般在**5**千克左右。



1) 理盘

根据所托的物品选择适合的托盘，这一操作称为理盘。对于没有防滑处理的托盘，在码放物品前，应在托盘内铺垫托盘垫布。垫布的大小要与托盘相适应，垫布的形状可根据托盘形状而定，但无论是方形还是圆形垫布，其外露部分一定要均等。

2) 装盘

(1) 装盘就是根据物品的形状、大小及取出的先后顺序，进行合理的装盘码放。装盘是端托的关键环节。

(2) 轻托物品的装盘，一般均要求单件平端（餐碟、汤碗等除外），并根据所用托盘的形状码放。用圆形托盘时，码放的物品应呈圆形。用长方形托盘时，码放的物品应横竖成行，且应将物品放于托盘的中心部位，摆放均匀，以保持重心平衡。如果同中心部位，摆放分布得当，这样装盘才能既安全稳妥又便于端托。



3) 起盘

左臂的上臂和前臂弯曲呈90度角，上臂自然下垂，左手五指分开，指实掌心虚，所托物品较重时，也可以全掌托盘底，保持整个托盘与水平面平行。

4) 托盘行走

行走时要求身正、挺胸、眼睛平视，右手可放在背后，所托物品较重时可以用右手上前相扶。

5) 卸盘

接待员将所托物品送到预定地点时，如果托送的物品较为沉重，可以将托盘放在邻近的服务车上，而后将所托物品依次递给客人；如果所托物品较轻，则可以用右手将物品从托盘中取下来递给客人。在某些场合，也可以托住托盘，让客人自取。物品取走部分之后，接待员应及时用右手对托盘位置或盘中物品进行调整，以保持托盘的平衡。



2. 重托

重托是托载较重的菜点和物品时使用的方法，所托重量一般在10千克左右。



重托操作方法——

(1) 理盘

将物品合理摆放在托盘内，要求托起后重心靠近身体。

(2) 托盘

运用重托托物时须借助于肩部的力量，小臂与身体平行，左手五指自然分开，大拇指指向左肩；重心掌握好后，用肩平、左掌后压，身体保持正直、平衡。所托物品较重时，可将托盘下压与肩相接；物品较轻时，可托于肩上方。



(3) 行走

上身挺直，两肩放平，行走时步伐轻快，肩部倾斜，身不摇晃，掌握重心，保持平稳，动作表情轻松自然。

(4) 放盘

屈膝直腰，放盘。

注意：重托物品装盘时，要把托盘内的物品分类码放。要注意尽量使物品的重量在托盘内分布均匀，并注意按所托物品的高矮、大小摆放协调；物体较高或较重者，应置于托盘的中心位置；切忌将物品无层次地混合摆放，以免出现倒、掉而造成的损失。

