

第二单元 餐饮服务技能

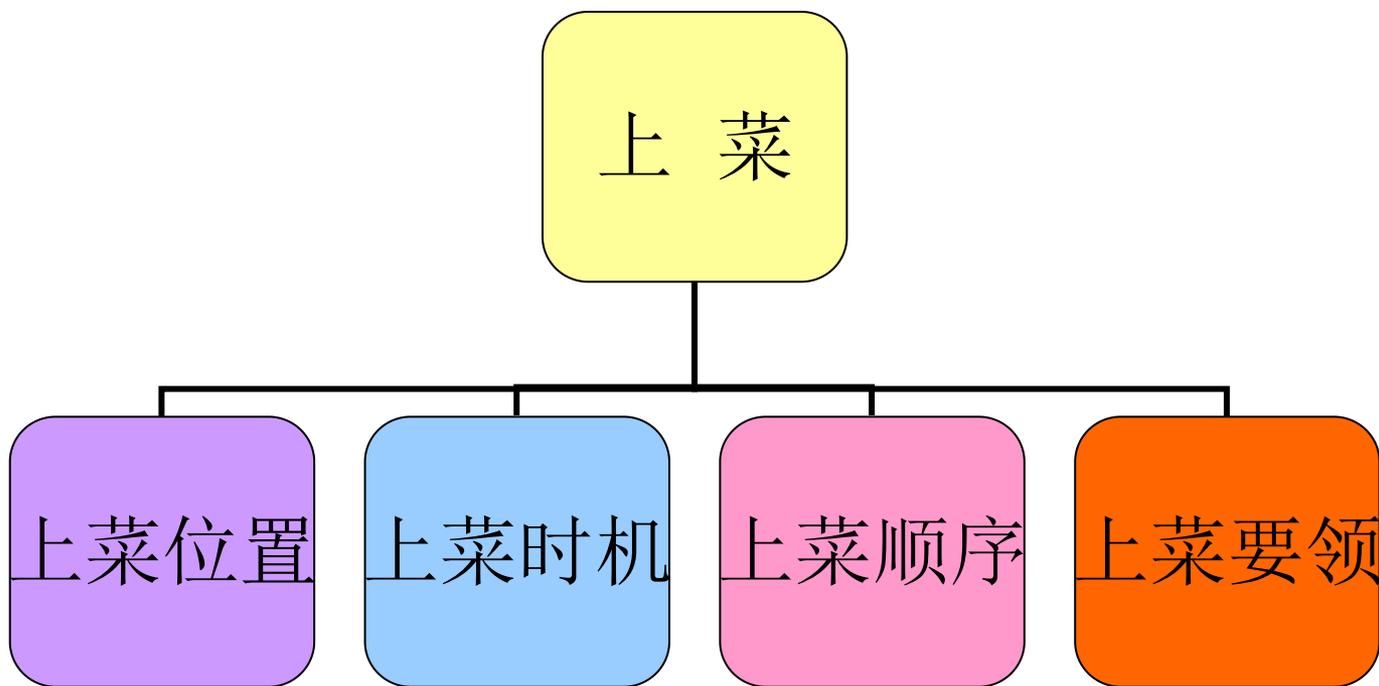
主题五 菜肴服务



高等教育出版社
高等教育电子音像出版社

上菜：上菜是服务员将厨房里烹饪好的菜肴按规格和一定程序托送上桌的一种服务形式。

上菜的整个过程：端托—行走—上菜—摆菜—分菜—撤盘



（一）上菜位置

1. 零点餐厅

服务较灵活，服务员应注意观察，以不打扰宾客为宜，严禁从主人和主宾之间、老人、小孩和穿着时髦的宾客旁边上菜。



（二）上菜时机

一般应根据餐别，各地的上菜规矩和习惯、宾客的要求和进餐的快慢灵活掌握。



冷菜尽快上。冷菜上到1/3--1/2时上热菜。小桌一般在20分钟左右上完，大桌一般在30分钟左右上完。



(三) 上菜顺序：先冷后热，先咸后甜，先菜后点，先浓后淡，先优质后一般。

中餐：**冷菜，热炒、大菜、汤、点心，水果**

先上冷菜，后上热菜；

上热菜时，先上高档菜 → 重点菜 → 一般菜；

先上本店名菜 → 时令菜 → 其他菜；

先上咸味菜，后上甜味菜；

适当穿插一些汤汁略多的烩、煮菜；

水果是在宾客就餐即将完毕时上。



等了一个多钟
没见上一个菜！



(四) 上菜要领

- 1. 核对菜单
- 2. 认真把关:色、形、卫生、盛器、分量
- 3. 端法卫生
- 3. 注意菜肴摆放布局
- 4. 餐桌上严禁叠盘子, 随时撤去空菜盘, 餐桌保持清洁、美观
- 5. 菜肴应从主宾起按顺时针方向从右侧围台送上
- 6. 跟上菜肴佐料



菜肴摆放

■ 易于观赏

- ——讲究造型艺术，注意宾客的风俗习惯，方便食用，要以菜肴原材料、色彩形状、盛具等几方面考虑，如鸡可对鸭，鱼可对虾等，同形状，同颜色菜肴也可对称。

■ 方便取用

- ——中餐酒席大拼盘：大菜中的头菜一般摆在桌子中间或转台边上，汤菜一般摆在桌子中间；
- ——摆菜位置要适中，放餐具前，间距要适当；

■ 尊重主宾

- ——比较高档的菜，有特殊风味菜，先摆在主宾位置上，一般每上一道菜应移至主宾前，以示尊重，上道菜移至副主人一侧；
- ——酒席中的头菜，其看面要对正对主位，将最佳欣赏面朝向主宾。

■ 造型美观

- ——摆放时要注意荤素，色彩，口味及形状的合理搭配。
- ——一般为一中心，二平放，三三角，四四方，五梅花的形状，以使台面始终保持整齐美观。



几种特殊菜的上菜方法

- A. 易变形炸炒类：出锅即上, 轻、稳，保持菜肴原有形状和风味。
- B. 锅巴类：出锅后以最快的速度上桌，立刻把汤汁浇在锅巴上，使之发出响声，动作要求连贯，否则会失去效果。
- C. 原盅炖品类：上桌后当客人的面启封揭盖，使香气在席面上散发，翻转盖子移开，以免滴落在客人身上。
- D. 泥纸包、荷叶包、锡纸包、烤乳猪、片皮鸭等：先上桌观赏，后拿到工作台拆开启封以保持香味和特色。
- E. 冰镇类：如冰镇大连鲍，用托盘垫底。
- F. 边食边煮类：用卡式气炉或煤气炉。



（五）分菜服务

分菜又称为让菜，是服务员将已上桌的菜肴分派给客人需进行分菜：**名贵菜、特殊菜、整体菜、汤菜**



1. 分菜前的准备工作

- (1) 熟练掌握分菜技术
- (2) 准备好分菜工具、餐具
- (3) 清洁分菜台



2. 分菜用具

用具：分菜叉、分菜勺、公用勺、分用筷、长把汤勺等。

- (1) 服务叉、勺：适用分派丝、片、丁、块类菜肴
- (2) 服务勺、服务筷：多用于餐台分菜
- (3) 汤勺、筷子：分汤
- (4) 刀、叉、勺：分带骨带刺的菜肴



3. 分菜方法

- ◆ 桌上分让法
- ◆ 转台分菜法
- ◆ 旁桌分菜法
- ◆ 备餐室分类法





4. 分菜注意事项

- (1) 注意卫生
- (2) 动作利索
- (3) 分量均匀
- (4) 合理搭配
- (5) 跟上佐料

