

# 第二单元 餐饮服务技能

## 主题二 餐巾折花



高等教育出版社  
高等教育电子音像出版社

# 餐巾的作用

1. 餐巾是餐饮服务中的一种卫生用品
2. 餐巾可以装饰美化餐台
3. 餐巾花形可以烘托就餐气氛
4. 餐巾花形的摆放可标示主宾、主人的席位



## (一) 餐巾的种类及特点

1. 全棉和棉麻混纺的正餐餐巾
2. 化纤餐巾
3. 维萨餐巾 (visa)
4. 纸质餐巾



## (二) 餐巾花的种类及特点

### 1. 按造型外观分类

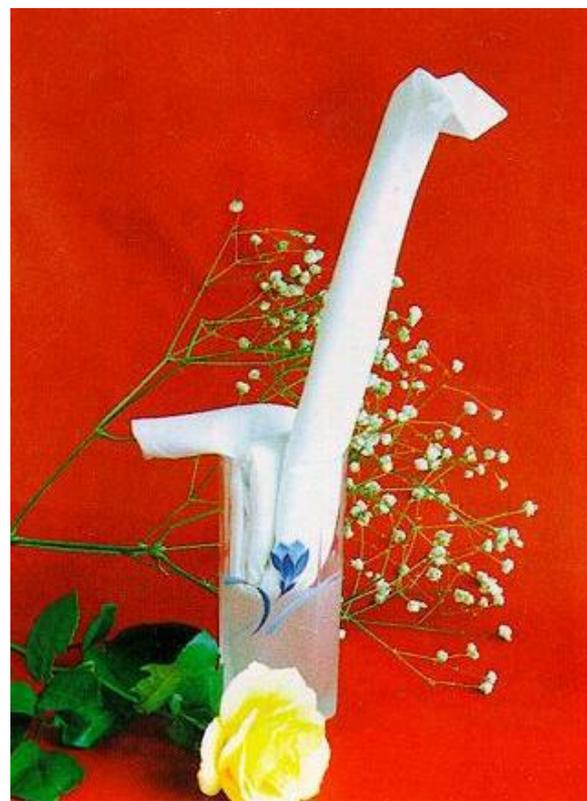
- (1) 动物类造型
- (2) 植物类造型
- (3) 其他类造型

### 2. 按折叠方法与放置用具的不同分类

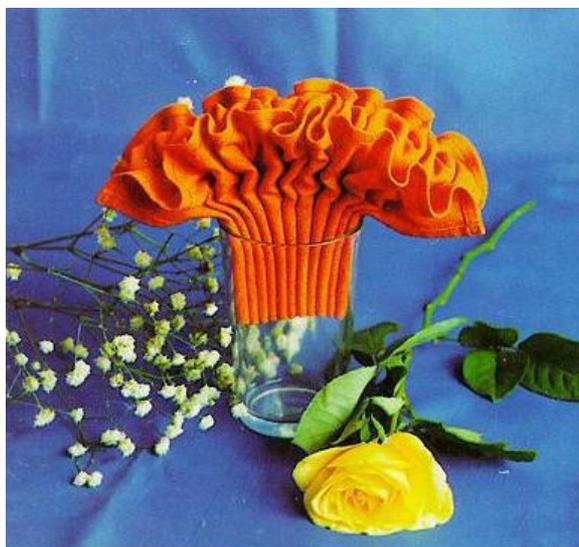
- (1) 杯花
- (2) 盘花
- (3) 环花



包括鱼虫飞兽造型，如鸽子、海鸥、金鱼、蝴蝶、孔雀和燕子等，有的取其特征，形态逼真，生动活泼。



包括各种花草和果实造型，如月季、荷花、水仙花、竹笋和玉米等。其造型美观、变化多。



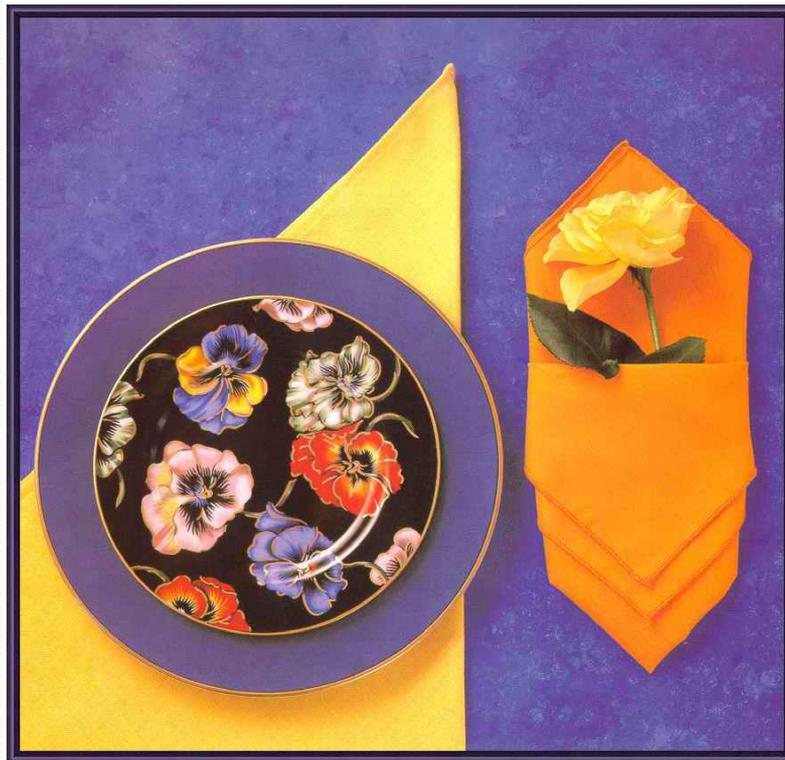
包括模仿自然界和日常生活中的各种形态的实物造型，如帽子、折扇、水晶鞋、花篮等。



将折叠好的餐巾插入饮料杯或葡萄酒杯。特点：立体感强、造型逼真、但常用推折、捏、卷等复杂手法，容易污染杯具，不宜提前折叠储存，从杯中取出后即散型并且褶皱感强。



将折叠好的餐巾花直接插在餐盘中或台面上。特点：手法卫生简洁，可以提前折叠便于储存，打开后平整，目前被中西餐厅广泛使用。



将餐巾平整卷好或折叠成造型，套在餐巾环类。餐巾环也称为餐巾扣，有瓷制、银制、象牙、塑料、骨制的，等等。此外餐巾环也可用色彩鲜明、对比感强的丝带或丝穗带代替，将餐巾卷成造型，中央系成蝴蝶结状，然后配以鲜花；餐巾环花通常放在装饰盘或餐盘上。特点：传统、简洁和雅致。



## (三) 餐巾折花的基本技法和要领

1. 折叠
2. 推折
3. 穿
4. 卷
5. 翻拉
6. 捏



折叠是最基本的餐巾折花手法，几乎所有折花都会用到。如将餐巾一叠二、二折四等，叠时要看准折缝和角度，一次折叠，避免反复，影响造型挺括美观。



托玉披肩



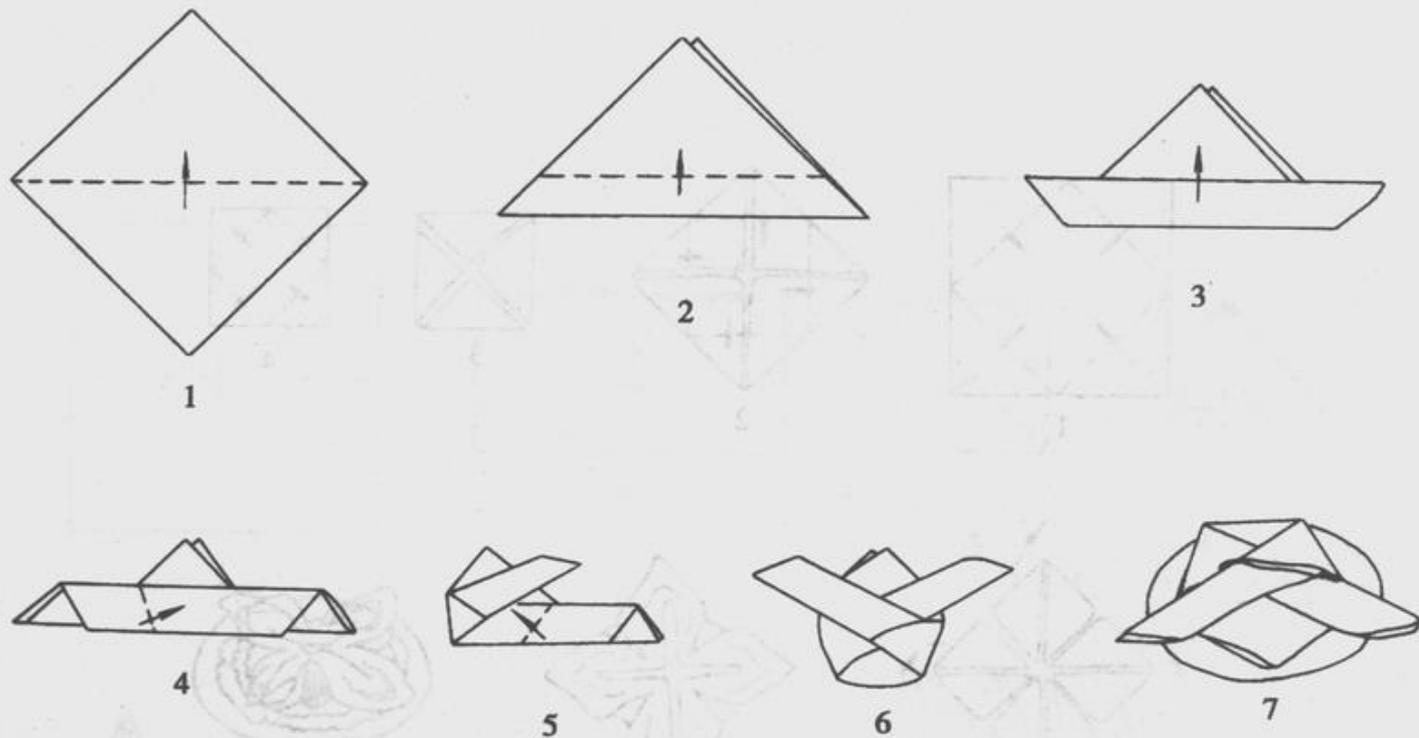
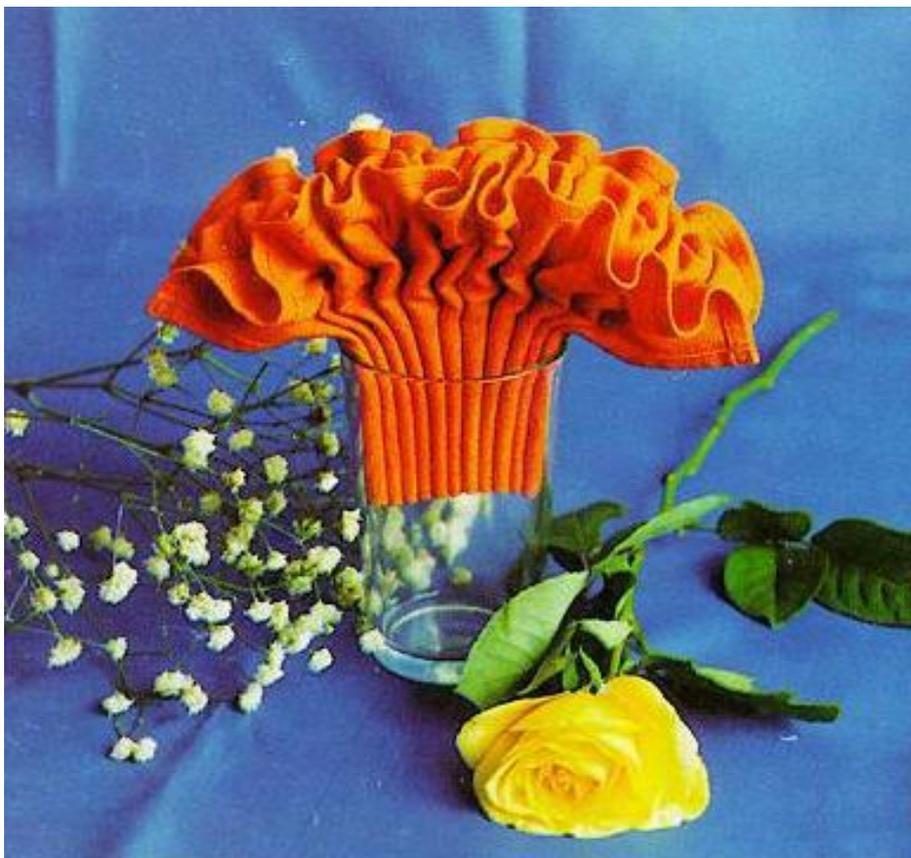


图 2-8 领 带

1—将餐巾折成三角形 2—将三角形的底边向上折三厘米左右  
 3—底边继续向上折三厘米左右 4—左角向右折 5—右角向  
 左交叉折叠 6—成此形状 7—倒过来放入盘中



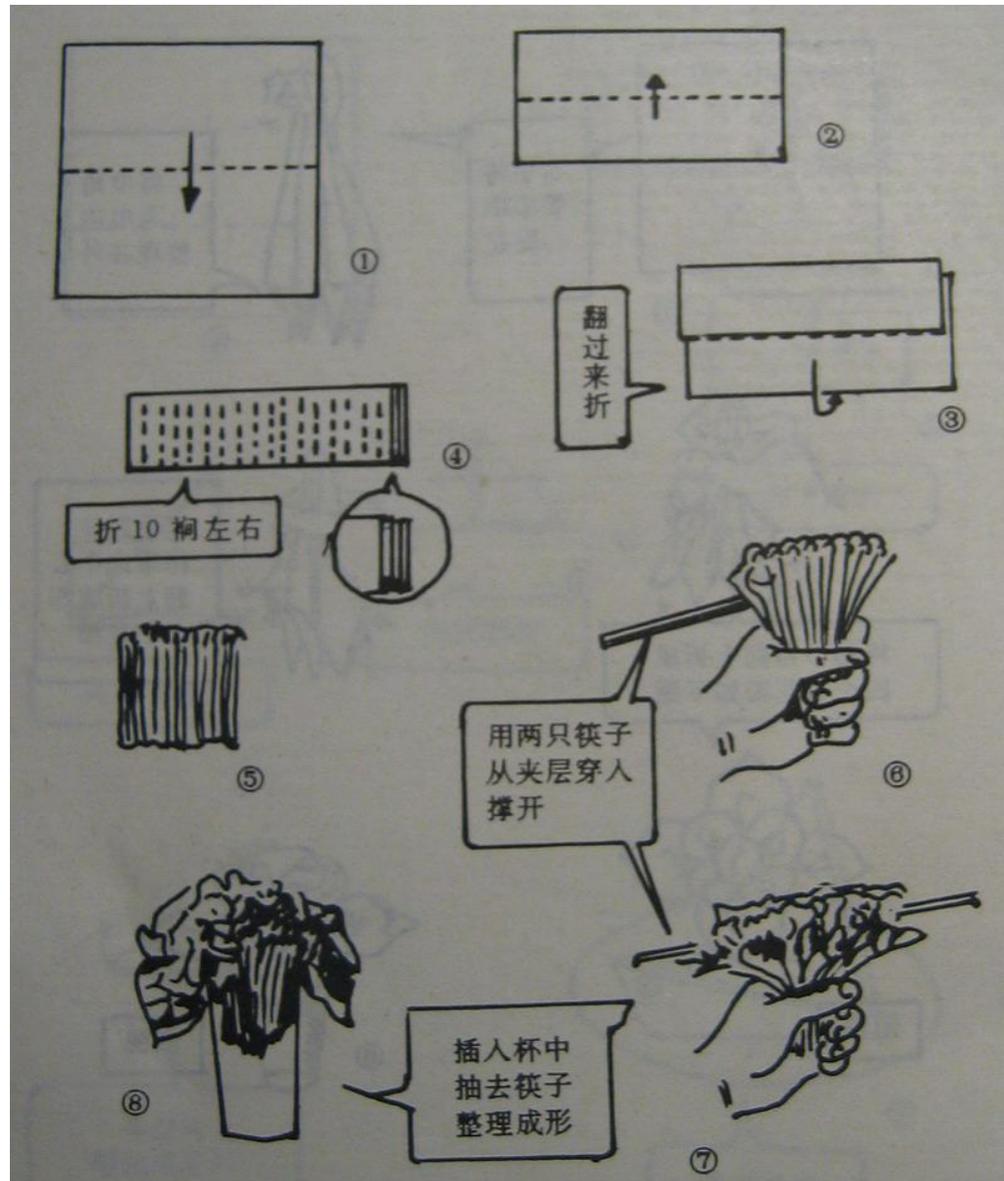


**单蕊鸡冠**

推折是打折时应用的一种手法。推折时应在干净光滑的台面上，折时拇指、食指紧握折叠处向前推，用中指控制间距，不能向后拉折，一般应从中间分别向两边推折。

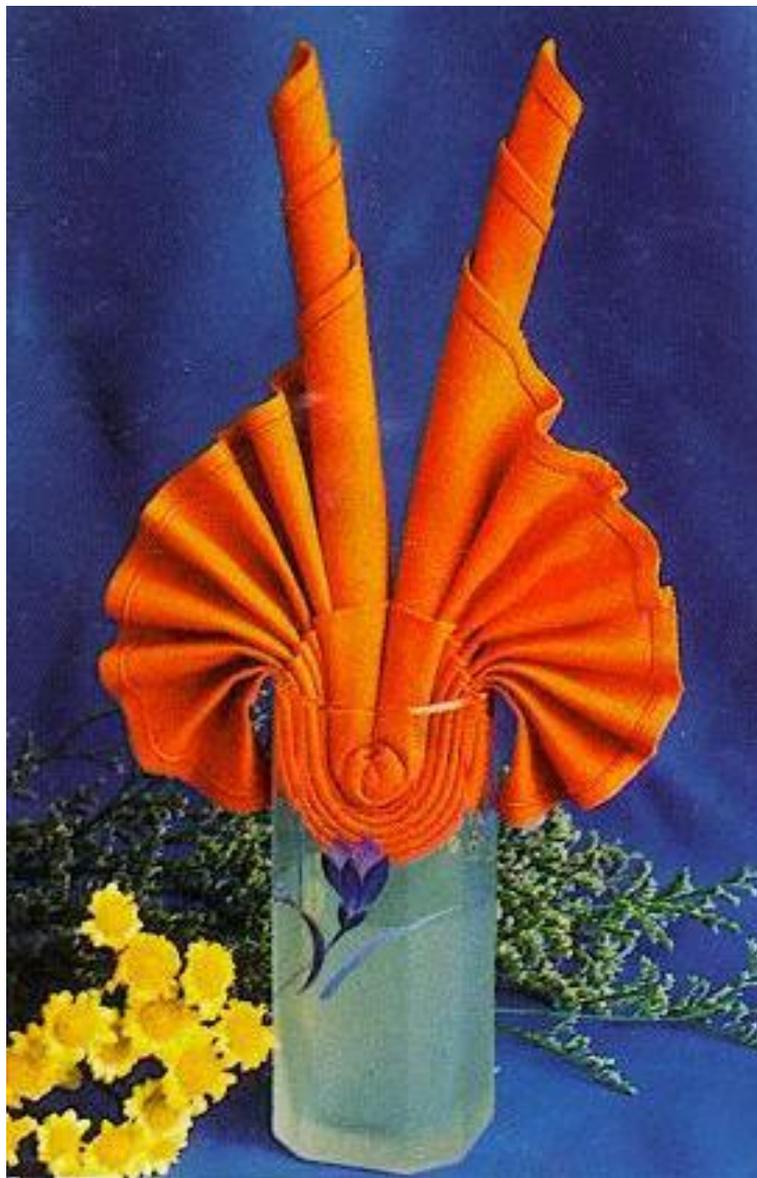
穿是指用工具从餐巾的夹层折缝中边穿边收，形成褶皱，使造型更加逼真美观的一种方法。





卷是将餐巾卷成圆筒并制出各种花型的手法。

卷要求两手用力均匀，同时平行卷动，餐巾两头形状一样。



蝴蝶



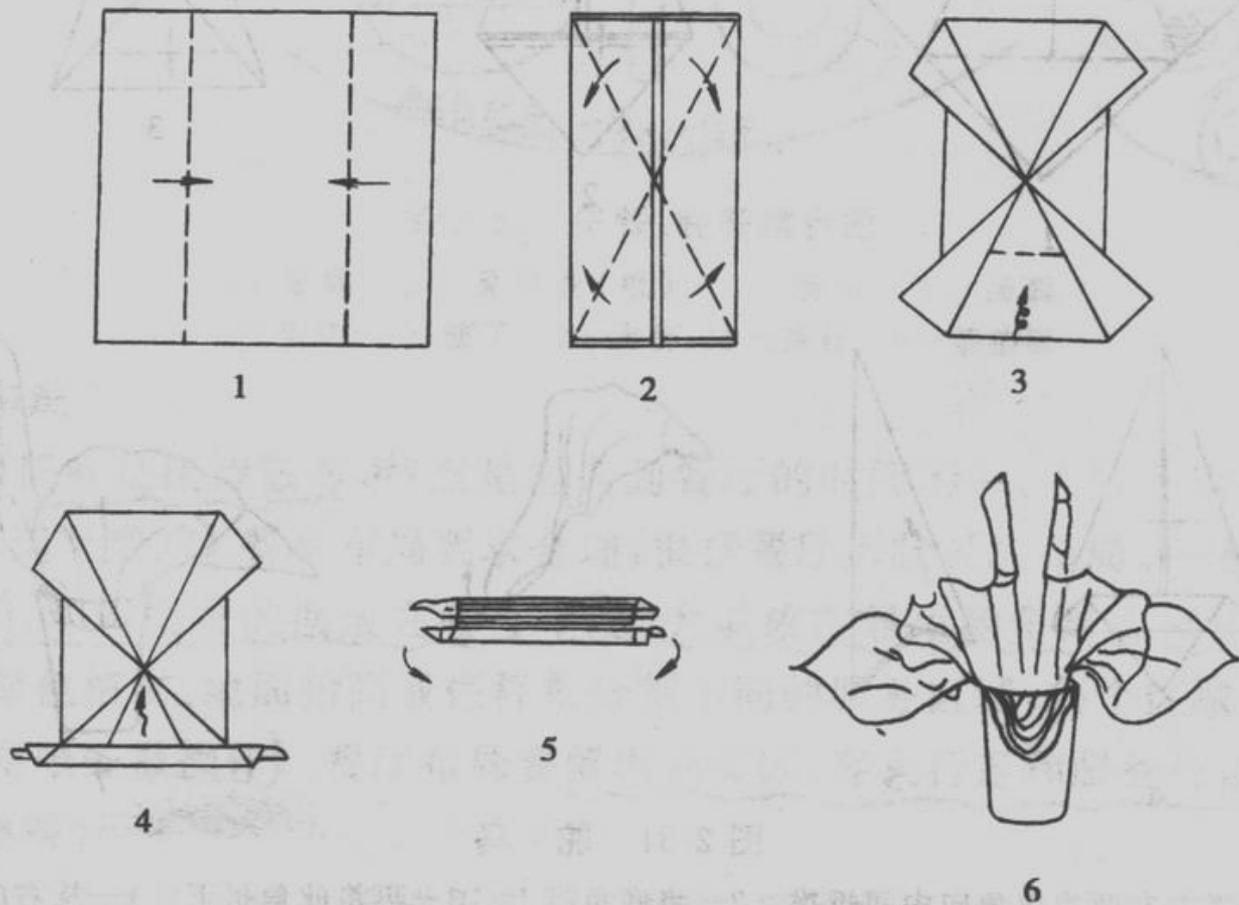


图 2-29 蝴蝶

1—将两边向中间对拢 2—按指示方向分别折下四巾角 3—从底边向上卷至 1/4处 4—再继续向上均匀捏折 5—将两边向下对拢 6—放入杯中,整理成型





帆船

翻拉是在折制的过程中，将餐巾折、卷后的部位翻或拉成所需花样，如将餐巾的巾角从下端翻拉至上端、前面向后面翻拉等。



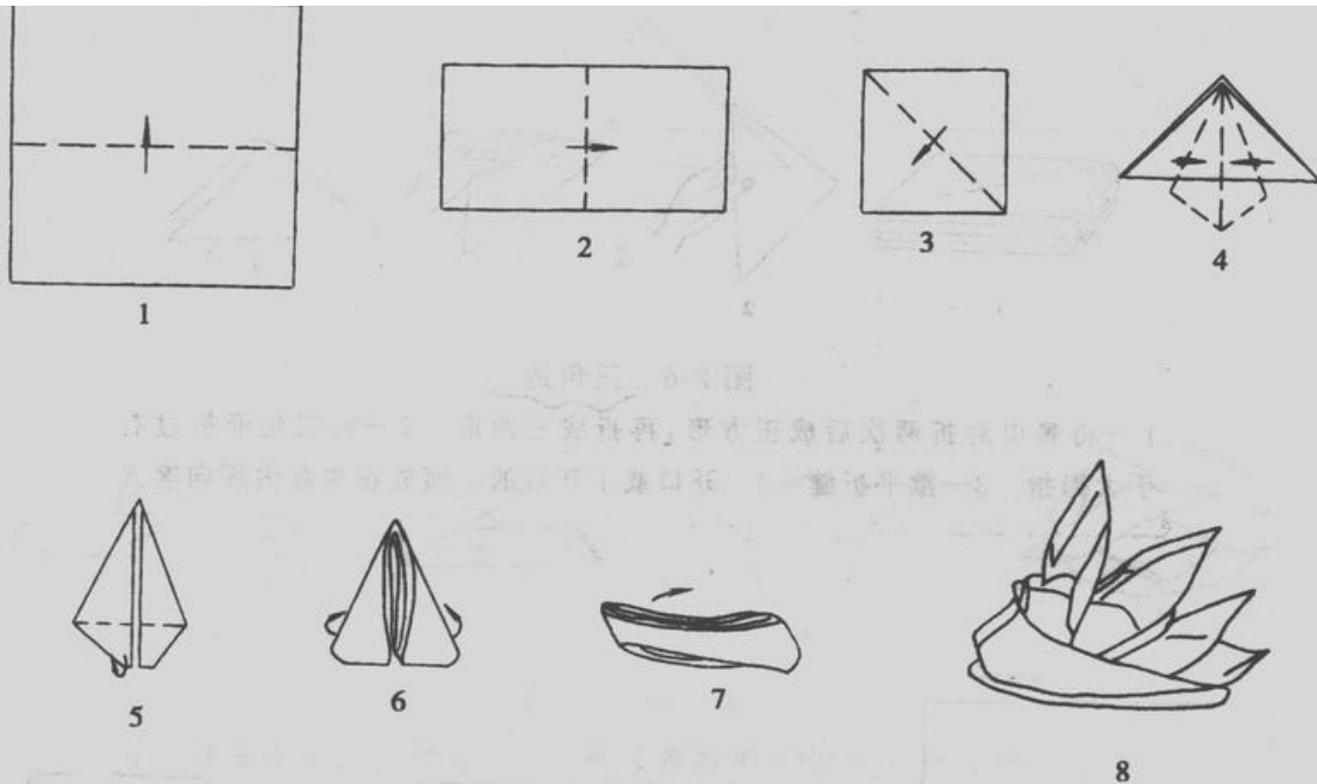


图 2-4 帆船

1—将底边向上对折，与顶点对齐 2—从左向右对折 3—将右顶角处四巾角一起向下对折 4—将底边两巾角按虚线所示折叠 5—将底部向背后折上 6—将两边向下对拢 7—拉起夹层中的四层巾角 8—放入盘中，整理成型

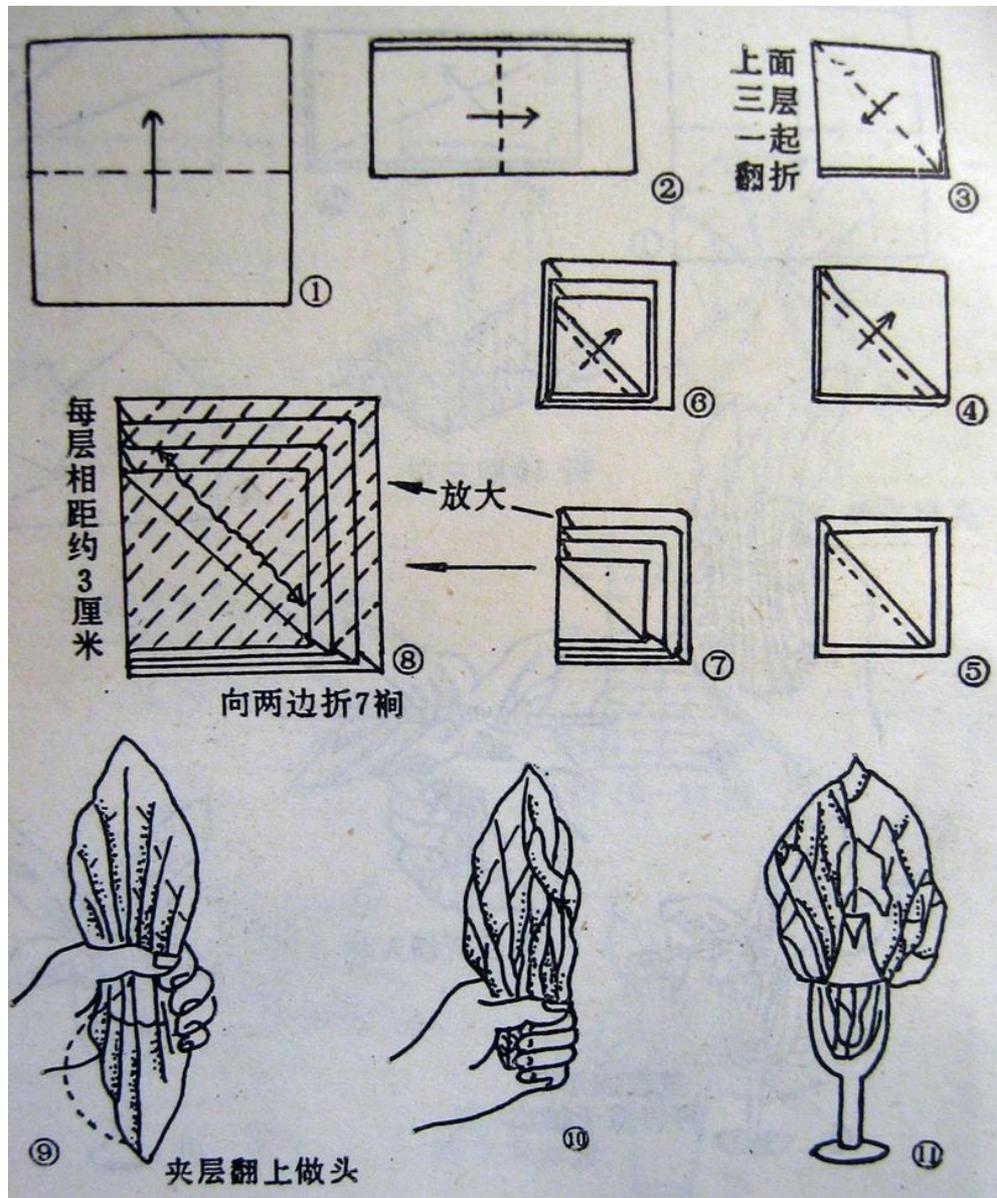


捏主要是做鸟与其他动物的头所使用的方法。要求用拇指和食指将餐巾巾角的上端拉挺做头颈；然后用食指将巾角尖端向里压下；在用中指与拇指将压下的巾角捏紧成造型。



圣诞火鸡





## (四) 常用餐巾花实例





## (五) 餐巾花的选择和应用

1. 根据宴会的规模选择花形
2. 根据宴会的性质选择花形
3. 根据花色冷盘及菜肴特色选择花形
4. 根据季节选择花形
5. 根据接待对象选择花形
6. 根据主宾席位选择花形

