第七章 餐桌布置及擺設

一、餐桌布置（＿＿＿＿ ＿＿＿＿＿）擺設原則

|  |  |
| --- | --- |
| 原則 | 說明 |
| 整齊美觀 | 1. 餐桌布置（桌布、餐具、餐巾、椅子）配合風格。  2. 餐具規格和擺放要一致性。  3. 餐廳桌椅要依據格局擺放整齊，間隔距離要適當。 |
| 衛生安全 | 1. 餐桌、餐椅穩固。  2. 餐具擺放要在＿＿＿內部。  3. 布巾類要經常換洗。 |
| 實用方便 | 1. 餐具擺設的應該要符合菜色服務需求。  2. 格局動線要符合動線順暢性。 |

二、中餐擺設順序

架設餐桌

1. 餐廳大部分餐桌是就位的，＿＿＿＿＿要重新架設。

2. 注意架設完成後要＿＿＿＿＿＿＿＿。

架設檯布

1. 檯布的尺寸起碼要比桌面大＿＿公分。

2. 鋪設順序：寧靜墊→＿＿＿＿→＿＿＿＿

3. 檯布的＿＿＿＿＿＿要置中，四周下垂面才會等長。

4. 檢視檯布有沒有破損或污染及他顏色。

架設轉檯

1. 轉檯直徑要小於圓桌直徑＿＿公分，並且放正中央。

2. 架設軌道。（現在的轉檯輪軌都釘在轉檯下）

3. 套上轉檯套，並且調整好

擺設餐具

1. 檢查餐具有沒有清潔。　一個set距離約＿＿＿＿公分

2. 定位方式：＿＿點→＿＿點→＿＿點→＿＿點

3. 餐具擺放順序：



餐具位置

1. 毛巾碟：放在骨盤的＿＿＿，現在餐廳較少供應。

2. 公杯、酒杯：＿＿＿才會擺放，服務高粱酒或紹興酒。放在＿＿＿邊緣弧形排列。

3. 葡萄酒杯：若有需要放在＿＿＿的斜右下方。

擺放椅子

※椅面的高度與＿＿＿＿＿＿＿對齊。←現在餐廳不愛

請回答下列問題：

1.（B）中式宴會桌面擺設銀湯匙的正確方法為何？　(A)置於龍頭架右側，正面朝上，匙柄朝客座　(B)置於龍頭架左側，正面朝上，匙柄朝客座　(C)置於湯碗內，匙柄朝左　(D)置於湯碗內，匙柄朝右

2.（B）中式餐具擺設中，毛巾碟最適宜擺放在哪個位置？　(A)展示盤或骨盤的右側　 (B)展示盤或骨盤的左側　(C)展示盤或骨盤的右上方　(D)展示盤或骨盤的下方

3.（A）下列有關中餐餐桌擺設之敘述，何者為非？　(A)中餐採用旁桌分菜時，小湯碗需先置於轉檯邊緣上　(B)中餐酒席以擺放中式小酒杯為多，且先排列在轉檯上　(C)公杯擺設時通常把手朝右，杯嘴朝左　(D)味碟通常擺放在骨盤的上方，屬於個人用餐具

4.（D）下列有關中餐湯匙的敘述，何者為非？　(A)瓷器湯匙的功能是喝湯用　(B)可將湯匙直接置於小湯碗中，匙柄朝左　(C)可將湯匙直接放置於湯匙座上，湯匙座橫置於骨盤正上方，匙柄朝右　(D)可將湯匙置放於匙筷架上，湯匙平行直放於筷子的右側

5.（C）有關中餐餐桌擺設所需備品的敘述，下列何者正確？　(A)中餐的熱茶服務，一般使用玻璃杯　(B)檯布的尺寸依照桌面的規格，再加上兩邊下垂各約 30公分　(C)中式餐桌的座位擺設，皆以味碟來定位　(D)在婚慶喜宴中應景的只能採用紅色口布

三、西餐擺設順序

（一）擺設重點及術語

1. 西餐座位的距離約為＿＿＿＿公分，較中餐的座位＿＿。

2. 西餐針對每一位顧客所擺設的套裝餐具稱之為＿＿＿或＿＿＿。

3. 整桌的餐具擺設稱之為＿＿＿＿。

（二）西餐餐具擺設的順序

1. 定位方式：單點（À la Carte）大多會以＿＿＿定位；套餐（Table d’hôte）以　　　　＿＿＿定位

2. 擺餐具的技巧：由＿而＿，由＿而＿。

3. 請依後方圖片，填寫擺放順序：



※如果有服務咖啡杯，咖啡杯的擺法，杯耳要朝向＿點鐘方向，方便賓客食用。



（＿＿＿＿優先用） （＿＿＿＿用） （＿＿＿＿＿＿使用）

4. 特殊餐具擺放：＿＿＿＿＿＿＿，如果客人點到需要特殊餐具時再調整餐具即可。  
例如：＿＿＿＿＿、＿＿＿＿＿、蝸牛夾、蝸牛叉、＿＿＿＿＿

5. 咖啡杯及茶杯組：

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 類別 | 擺放與否 | 說明 |
| 正式宴會 | □是 □否 | 1. 正式宴會係屬高級餐廳服務，咖啡與茶需要熱湯供應。  2. 單品咖啡需現磨現沖，杯子需溫杯。 |
| 早餐、大型宴會 | □是 □否 | 1. 大量服務時可以預先擺放，減少服勤作業時間。  2. 擺在餐桌的＿＿側，杯耳及茶匙朝＿點鐘方向擺放。 |

請回答下列問題：

1.（A）若客人點了紅酒及白酒，則餐桌佈設時，杯子的擺放順序為何？　(A)左上至右下依序為水杯、紅酒杯、白酒杯　(B)右上至左下依序為水杯、紅酒杯、白酒杯　(C)左上至右下依序為水杯、白酒杯、紅酒杯　(D)右上至左下依序為水杯、白酒杯、紅酒杯

2.（C）套餐的內容是沙拉、湯、主菜與飲料，則餐具擺設時左右餐具由左至右依序應為　(A)大餐刀、湯匙、沙拉刀、大餐叉、沙拉叉　(B)大餐叉、沙拉叉、沙拉刀、湯匙、大餐刀　(C)沙拉叉、大餐叉、大餐刀、湯匙、沙拉刀　(D)沙拉叉、大餐叉、大餐刀、沙拉刀、湯匙

3.（B）下列有關顧客就坐位置之餐桌佈設應注意事項，何者為非？　(A)二人座的餐桌以對坐為原則　(B)四人座的方桌只坐二人時，以面對面而坐為優先考量　 (C)四人座的方桌只坐三人時，應盡量安排在面向餐廳中央的位置　(D)四人座的長方桌只坐二人時，應面對面而坐

四、看菜單擺餐具

|  |  |
| --- | --- |
| （＿＿＿早餐擺法） | （＿＿＿早餐擺法） |
| （＿＿＿早餐擺法） | （＿＿＿＿＿早餐擺法） |
| 1. Smoked Salmon →（＿＿＿＿＿＿＿） | 2. Artichokes →（＿＿＿＿＿＿＿＿＿） |
| 3. Shellfish Cocktail →（＿＿＿＿＿＿＿） | 4. Oyster →（＿＿＿＿＿＿＿＿＿） |
| 5. Lobster →（＿＿＿＿＿＿＿＿＿） | 6. Escargot in Shell →（＿＿＿＿＿＿＿）  隨堂筆記： |
| 7. Escargot in a Ceramic Dish →（＿＿＿） | 8. Mussels →（＿＿＿＿＿＿＿＿＿） |
| 9. Grapefruit →（＿＿＿＿＿＿＿＿＿） | 10. Fruit Salad →（＿＿＿＿＿＿＿＿＿） |
| 11. Mousse、Soufflé→（＿＿＿＿＿＿） | 12. Ham & Melon →（＿＿＿＿＿＿＿＿） |
| 13. 蘋果煎鴨胸 →（＿＿＿＿＿＿＿） | 14. Spaghetti with Meat Bolonaise→ （＿＿＿＿＿＿＿＿） |
| 15. 香煎紅鯛魚 →（＿＿＿＿＿＿＿） | 16. 碳烤肋眼牛排 →（＿＿＿＿＿＿＿） |
| 17. 法式馬賽海鮮濃湯 →（＿＿＿＿＿＿） | 18. |

請回答下列問題：

1.（D）中西餐餐桌佈設的口布可能放置的位置，下列何者為非？　(A)展示盤　(B)餐叉左側　(C)高腳杯中　(D)餐匙右側

2.（A）服務下列何種菜式，需另附洗手盅及點心盤﹖　(A)龍蝦　(B)鵝肝醬　(C)煙燻鮭魚　(D)蝦盅（蝦考克）

3.（C）套餐的內容是沙拉、湯、主菜與飲料，則餐具擺設時左右餐具由左至右依序應為　(A)大餐刀、湯匙、沙拉刀、大餐叉、沙拉叉　(B)大餐叉、沙拉叉、沙拉刀、湯匙、大餐刀　(C)沙拉叉、大餐叉、大餐刀、湯匙、沙拉刀　(D)沙拉叉、大餐叉、大餐刀、沙拉刀、湯匙

4.（D）下列何者不是單點葡萄柚時的餐桌佈設？　(A)需另附糖盅　(B)需另附洗指盅　(C)右側擺放葡萄柚匙　(D)左側擺放點心叉

5.（B）下列何者是單點帶殼龍蝦當開胃菜時的正確餐具擺設？　(A)右放魚刀、左放魚叉　(B)右放龍蝦叉、左放龍蝦鉗　(C)右放龍蝦鉗、左放龍蝦叉　(D)右放小匙、左放龍蝦叉