

# 臺中市私立玉山高級中學

## 102 學年度大學校院協助高中高職優質精進計畫 【102-2 產業課程發展計畫自編教材】

### 餐廳內外場實務課程



#### 作者

餐飲管理科：黃美娟老師、劉祐琪老師、周淑婷老師

#### 指導教授

台灣首府大學餐飲管理系：周嵐瑩老師

蓮潭國際會館：刑睿鵬主廚、葉琬馨副理

中華民國 103 年 06 月

## 餐廳外場教案

課程名稱	餐旅服務	活動名稱	中西餐桌 餐具擺設	年級	二	人數	30	節數	三
先備知識	1. 餐廳設備及器具之認識。 2. 餐廳營業前之清潔整理及準備。								
活動大綱	1. 各班同學進行分組，每小組五人，共六組。 2. 老師先說明及示範，再由同學分組進行。								
教材資源	玉山高中 餐服專業教室								
教學目標	教學目標				活動目標				
	1. 學習餐飲從業人員基本服務技能。 2. 餐飲服務方式與作業流程。				1. 餐巾摺疊、餐桌檯布更換、中西餐桌之佈置。 2. 模擬餐飲服務流程。				
時間	活動內容與過程			教學資源		教學評量			
5~10 分鐘	1. 良好的服裝儀容。 2. 基本的應對禮儀。			白板、筆  餐具設備 四方餐桌 中餐圓桌		服裝儀容表			
30 分鐘	3. 餐廳器皿的介紹與準備。 4. 服務工作檯之佈置。 5. 餐桌擺設示範。 6. 分組活動進行。					口頭問答 分組呈現			
10 分鐘	7. 各組檢討。 8. 總結優缺點。			白板、筆		口頭問答			

## 餐廳內場教案

課程名稱	食物製備	活動名稱	中餐烹調	年級	一	人數	40	節數	四
先備知識	1. 餐廳設備及器具之認識。 2. 烹調前之清潔整理及準備。								
活動大綱	1. 各班同學進行分組，每小組 4 人，共十組。 2. 老師先說明及示範，再由同學分組進行。								
教材資源	玉山高中 中餐烹調專業教室								
教學目標	教學目標				活動目標				
	1. 學習餐飲基本烹調技能。 2. 餐飲內場作業方式與流程。				1. 器具清洗、食材洗滌、烹調製作、擺盤(盤飾)。 2. 模擬餐飲內場製備流程。				
時間	活動內容與過程			教學資源		教學評量			
5~10 分鐘	1. 良好的服裝儀容。 2. 基本的應對禮儀。			白板、筆		服裝儀容表			
40 分鐘	3. 內場器具的介紹與清洗。			器具設備		口頭問答			
20 分鐘	4. 菜單及食材介紹。			白板、筆		菜卡			
30 分鐘	5. 烹調製作示範。			實際操作					
90 分鐘	6. 分組活動進行。			題卡					
10 分鐘	7. 各組檢討。 8. 總結優缺點。			白板、筆		口頭問答			

## 上課講義目錄

壹、餐廳外場	P. 04
一、餐廳外場學習動機及目的	P. 04
二、餐飲服務方式與作業流程	P. 04
三、托盤使用	P. 07
四、服務人員特質	P. 08
五、營業前的準備	P. 09
六、外場操作說明	P. 10
貳、餐廳內場	P. 15
一、餐廳內場學習動機及目的	P. 15
二、標準廚師服裝	P. 17
三、餐飲內場作業流程	P. 18
四、中餐菜餚製作流程	P. 18
五、蓮潭國際會館中餐廳廚房實景	P. 20
六、王品集團特質	P. 22
七、內場操作說明	P. 23

## 壹、餐廳外場



### 一、餐廳外場學習動機及目的

近年來，產業結構急速變化，餐飲服務業漸漸成為發展的重點。產業的人力，在知識與技能上必需具備相當程度，除了「滿足顧客的需求」外，如果能「超越顧客的期望」，必能在競爭激烈的環境中脫穎而出。

餐飲業是以顧客為中心，以達成顧客期望為主的服務業。讓顧客擁有舒適氣氛、愉悅用餐的過程，所以在於員工訓練，針對餐飲商品介紹、餐飲從業人員的基本服務禮儀、正面樂觀之態度及工作職責來加以了解。

藉由產學實務課程，了解飯店之餐廳與廚房內場組織運作，增加本身實務技能，讓自己具備應有之職能與態度。

### 二、餐飲服務方式與作業流程

以滬品上海湯包餐廳之餐飲服務作業流程為學習目標，設計一份讓高職餐飲科二年級學生了解餐飲服務的重點說明。

#### 服務方式之說明-美式服務 (American Service)

美式服務的所有食物烹調與盤飾都在廚房中完成，由服務人員端著盛著菜餚的餐盤從右手邊放置在客人面前。

餐飲服務方式與作業流程：

1. 迎賓
2. 帶位
3. 入座
4. 遞送茶水
5. 遞送菜單、介紹與詢問茶水需求
6. 點餐
7. 服務用餐
8. 清理桌面
9. 結帳
10. 歡送
11. 餐桌重新擺設

詳細說明如下：

#### 1. 迎賓

餐廳服務人員在進行餐前會報時，了解今日預約訂席的賓客姓名及身份。尤其是接待員，在營業前翻閱訂席紀錄，熟記賓客頭銜及服務員的服務區，更是工作的重點。

接待員要詢問賓客是否有預約定位？如有預訂，應查閱訂席簿或預定記錄，將客人引導至其所訂的餐桌。如果客人沒有預定，則應續問：有幾位賓客？是否還會有其他客人隨後就到？避免以眼相見的人數判斷餐桌的大小，因用餐者不一定同時抵達，到時後恐怕會引發紛爭，影響客人用餐情緒。

#### 2. 帶位

接待員仔細觀察客人人數、身分、年齡、性別；喜好等選擇適當的桌位，同時還應考慮到餐廳的平衡，避免某些服務區域過擁擠、繁忙。引導客人時，接待員以適度步伐趨前幾步帶領，配合客人走路的速度，並不時回頭觀看客人是否緊隨在後；遇轉彎時或階梯時，應口頭提醒並以手勢加強，請客人注意安全、小心腳步。引導至事先安排的桌位或臨時安置之座位時，應詢問客人是否滿意。而對於常來的客人，能夠盡量引導其至習慣的桌位。

#### 3. 入座

引客入座時，區域服務員應立即趨前問候，此時接待員立即介紹負責的服務人員給客人認識，並協助客人入座方才離開。協助客人入座的動作是稍拉開椅子，請客人入座，當客人將坐下時，運用手與腳，稍抬高椅子後再往前輕推即可。其服務順序，依據經驗法則判斷何人為主賓，而以主賓優先，但若無法辨別，則以女士及長者為優先服務，如有小孩在場，則提供兒童坐椅，並協助客人入座。

#### 4. 遞送茶水

目前在台灣所有的西餐廳及咖啡廳，只要客人坐定位後，就馬上服務冰水，是相當溫

馨體貼的服務，但國外有些餐廳不是免費提供冰水服務，必須另付費點叫礦泉水。提供倒水服務之前，應先檢查水壺中的水量是否足夠，水溫是否適中，天氣炎熱時服務冰水，天氣寒冷時則可服務溫水。

#### 倒水步驟

- (1)左手以服務巾摺成四方型墊在水壺底部。
- (2)由客人之右側，將水壺靠近水杯口不可端拿起水杯，如有不便時，可在桌面移動水杯至適當位置再倒水，防止茶水四濺，可用口布遮掩之。
- (3)緩緩將水注入杯內至八分滿，每位客人的杯內水量應相等，旋轉壺口不使水珠滴落桌面。
- (4)只要杯內水剩下不足 1/3，則須為客人添加。

#### 倒水時應注意的事項

- (1)倒水服務的原則是老先於少，女先於男，依順時針方向依序服務，最後為主人。
- (2)每倒完一位客人後，應用壺底墊著的服務巾擦拭壺嘴周圍，避免冰水滴落桌面或客人衣物上。
- (3)服務工作進行時，若造成客人不便，應表示歉意。

### 5. 呈遞菜單

服務員在呈遞菜單前，務必檢視菜單是否污損，確定其完整性後，以左手臂持拿菜單至餐桌，以雙手從客人右側或以右手從菜單上方打開。

### 6. 點餐

呈遞菜單後，服務員可事實推薦菜餚，稍微片刻，提供客人參考研究的時間，在趨前以標準用語說：先生小姐，可以幫你點餐了嗎？如果客人尚未決定，不要有催促客人、不耐煩的語氣。

### 7. 服務用餐

- (1)開胃菜冷盤或沙拉：開胃菜式西餐的第一到菜，一般多是冷盤，以海鮮或加工肉品為主。冷開胃菜之份量並不多，但強調擺盤的技巧與色彩的搭配。
- (2)熱開胃菜海鮮、魚類：開胃熱盤，以海鮮、魚類為主，仍以右手從客人右側上菜，所使用之扁平餐具都應事先擺放於餐上。應以手持餐盤的方式上菜，再擺設裝飾底盤的餐廳，吃完這道菜後，會連同底盤一起收走，有的餐廳使用昂貴的展示盤，其在上菜主菜前會將展示盤撤走了。
- (3)服務主菜：服務員準備要上主菜前，要檢視桌面上的餐具、杯皿是否符合所需，如有特殊餐具應先準備齊全，擺放在托盤上，隨時因應增補餐具，千萬不可固陋就簡，反而喪失了菜餚的價值觀。主菜是菜單內的精華所在，也是今日餐食的主角，服務員應配合廚房出菜作業，注意主菜、配菜擺放的位置及佐料添加的方式。要特別注

意的是，此道菜餚如為容許用手拿取的菜餚，需附帶供應用；收盤時，亦須一起收走。多數用餐的客人為了凸顯主菜的風味而點叫佐餐酒，所以服務員在上完主餐後，要立即進行佐餐酒，如果是葡萄酒，則必須按照其服務程序，以彰顯餐宴高貴氣氛。收拾餐具時，酒杯則在餐盤收走之後，隨即也被撤走。

#### 8. 清理桌面

在歐洲，上完主菜之後，大多會供應起司，通常都會好幾種可供選擇，在美國則搭配水果一起供應。

若客人沒有點叫起司，則桌面上麵包盤、奶油刀、調味罐等都必須撤走，只留下水杯、點心餐具等。桌面收拾後，就需清除麵包屑，準備點心上桌。刮除麵包屑，服務員應手持麵包屑斗 (crumb scoop)，一手持服務盤，站在客人左側，由右至左，以麵包屑斗刷掃麵包屑至服務盤內，來回幾次至乾淨為止，若無麵包屑斗可用服務巾折成小方塊代替。

再將原來餐桌擺設之點心叉移動至客人右手邊。然而有些時候為避免餐桌擺設餐具過的而顯得凌亂，也就沒有擺上點心、點心匙，這種情況，就必須將麵包屑全部刮除乾淨後，再用托盤取點心叉、點心匙，排放於餐桌定位。如發覺有調味醬汁或湯汁滴落桌面至污染檯布，則以同色之口布鋪上遮掩之。

#### 9. 結帳

結帳的時機，一是由主人主示意；二是接近餐廳休息的時候或是餐廳規範的時間點，由領班主動而委婉的提出，但仍以不催促客人買單為原則。

#### 10. 歡送

當客人起身離去時，服務人員應暫停手邊的工作，協助客人拉開座椅，並提醒不要忘記隨身攜帶或存放的物品。

#### 11. 餐桌重新擺設

將使用過的餐具及布巾全部去除 (tear down)，並立即以正確的方法鋪換檯布及擺設新的一套餐具 (one cover; one set)，做好餐桌擺設及最後的檢視，準備迎接下一桌客人。

### 三、托盤使用

#### 1. 小型圓托盤的操作方法

- (1) 正確拿法：左手臂彎成 90 角度，掌心向上，五指張開，手掌托住托盤底部的中央位置，掌心和托盤沒有完全貼住，仍留有些空隙，平托於腰際間，由於沒有完全貼緊，當托盤上的重量減少或增加時，可隨時調整位置，以維持托盤的平穩。
- (2) 裝盤時：使用托盤前，應先檢查托盤是否乾淨，或是否有乾淨的墊布。裝盤時，要依據物品形狀大小和使用的先後做合理的安排。通常比較高的、重的要放在中間或靠內側，輕的、矮的可放在較外側方便拿取，後上桌的側置於內側，總之托盤上的東西，重量要平衡，保持平衡，以達到安全性、穩重性、平衡性的使用原則。
- (3) 行走時：端著托盤行走時，頭要正、肩要平，兩眼應看前方，步法輕快，托盤靠進左側腰際，但托盤不可靠著身體，左上臂也不要緊靠身體，手碗要輕鬆靈活，切忌

緊張僵硬。右手自己擺動，隨著走路的節奏，托盤略有擺動，但若擺動幅度過大，則有打翻之虞，不可不慎。

- (4)服務時：手拿托盤要服務客人飲料時，應站在客人的右後方，左手拿托盤移至客人後方，以後手拿起托盤上的杯子，遞送到客人右手邊的正確位置，注意要調整托盤的重心，並保持托盤的平穩，尤其不可觸碰到客人的頭或肩。

## 2. 大型托盤的操作方法

大形托盤有圓型、橢圓形、長方型，一般常用於宴會服務中，端送餐盤、菜餚或收拾大量的碗盤餐具等。擺放餐具時，較重的物品要放在內側，物品間不要靠太緊，以免碰撞出聲或撞倒。

大托盤一般都採用上肩托法：首先右手將托盤一邊移出桌面，右手扶住托盤邊，左手的五指張開，手掌貼住盤底，重心調整好後，用右手協助將托盤拿到胸前，再將手腕往外側轉動旋轉向上撐起，將托盤平穩的托於肩膀上方一吋處，托盤前端不要太靠近嘴邊，後端不要靠近髮際，右手自己下垂擺動，或者可以稍微扶住托盤的右前方。

托盤較重時，可先屈膝再伸直雙腿，以身體的力量撐起托盤，不要直接用臂力或彎腰。若是托盤上的重量過重時，則可將托盤內側靠在肩上，稍微移動一下手的支撐點。若是仍然覺的不平穩時，可用右手扶著托盤的右前方。

收拾餐桌時，應先將殘渣集中在一個盤中，並將餐具類堆放，較高較重的物品應放托盤中央或靠近內側以保持平衡，無論如何，重量不可超過自己的負荷，盤碟也不要堆得太高。下托盤的時後更要注意平穩，將左手手掌往下向內移動，右手協助扶著托盤，直至托盤置於桌面或盤架上。有些托盤很大，上肩的確有些困難，同時也較危險，因此可用兩手端拿托盤的兩邊，有些附有把手以雙手提拿的方式搬運菜餚或餐具。

## 四、服務人員特質

### ◇ 外表儀能

#### 第一印象：

整齊制服、清潔的頭髮、修剪整齊的指甲（不可塗指甲油）、口腔清潔、光亮鞋子、香水不能太濃及具香氣的乳液等。

### ◇ 行為特質

1. 專業知識：對菜單內容、酒單均需瞭解（包括：使用的材料、烹調方式、適合的溫度與盤飾方式）及對營業時間、特殊服務與專業設備的了解。
2. 專業技術：使用托盤、倒茶水、開瓶技術、倒酒等。
3. 工作專注：注意客人與餐廳整體狀況。
4. 充份準備：開店前準備與為客人服務時的專業準備（筆、紙、開瓶器）。
5. 效率、敏銳、沉著鎮定

6. 具說服力：讓客人接受所推薦的菜餚。
7. 忠誠。
8. 誠實。
9. 有禮貌。
10. 正面積極態度（準時、配合輪班、調班）。

## 五、營業前的準備

1. 營業前會議：工作分配、注意事項、訂席狀況…。
2. 依據當日訂席狀況調整餐桌擺設。
3. 維持動線流暢。
4. 確認客用設備（椅子、餐具器皿）是否有瑕疵。
5. 將餐桌椅及服務檯擦拭乾淨。
6. 清潔所有餐具器皿。
7. 補充及擦拭調味罐。
8. 餐桌餐具擺設確認。
9. 準備茶水、檸檬水及服務檯的備品。
10. 準備菜單、點餐板及筆。
11. 確認營業環境（餐廳內、餐廳外四周）的清潔與美觀。

### 餐廳經理的準備工作

1. 確認訂位狀況。
2. 與主廚討論客人數及服務方式。
3. 與主廚及員工說明當日的訂位狀況與服務特殊需求。
4. 向外場服務人員說明座位安排狀況。
5. 調節餐廳燈光、空調溫度、背景音樂。

### 六、外場操作說明

#### 餐廳設備及器具之認識



#### 口布摺疊



#### 服務桌別製



### 餐具擦拭



### 架設西式餐桌



### 鋪設方檯布



### 西餐餐桌擺設



### 架設中餐圓桌



### 鋪設圓檯



### 中餐餐桌擺設



### 老師講評



### 中餐及西餐擺設之練習狀況



## 貳、餐廳內場



### 一、餐廳內場學習動機及目的

近年來，產業結構急速變化，餐飲服務業漸漸成為發展的重點。產業的人力，在知識與技能上必需具備相當程度，除了「滿足顧客的需求」外，如果能「超越顧客的期望」，必能在競爭激烈的環境中脫穎而出。

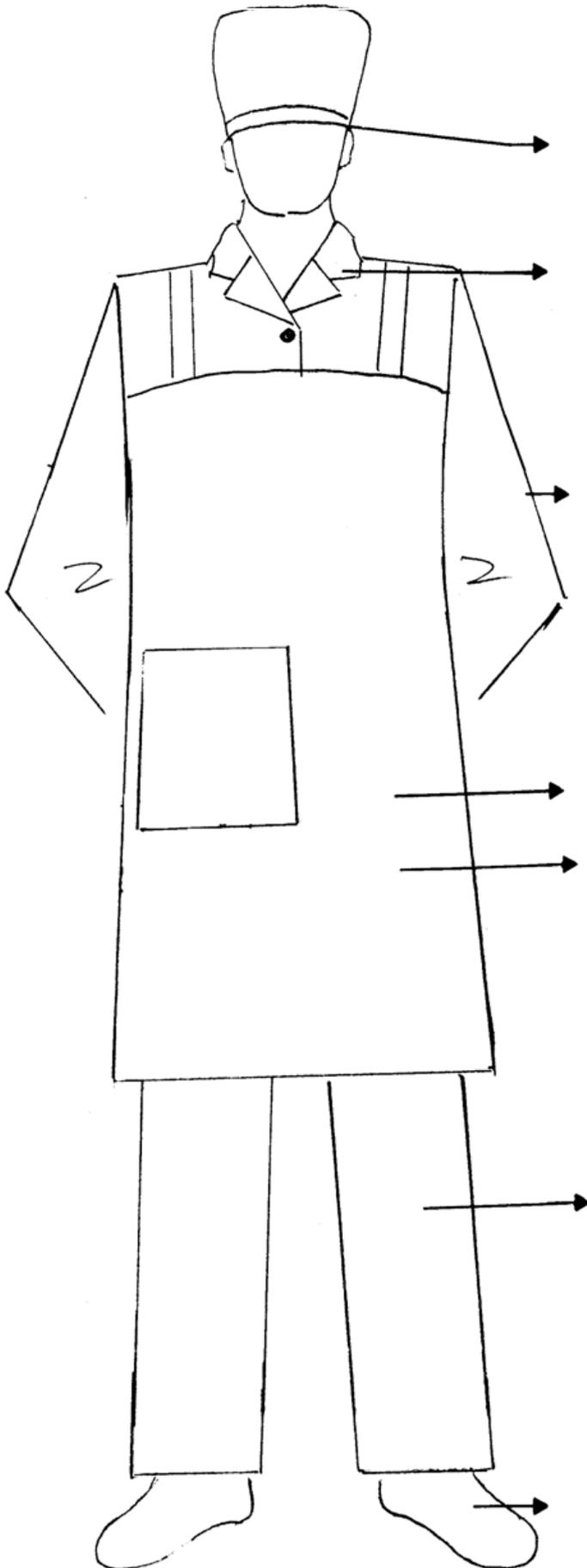
餐廳內場最大的功能，就是把食材原料洗滌後，經過高溫或酸鹼等處理過程，呈現出一道佳餚美食供顧客享受。因此，食物在廚房裡一系列的操作流程，應可算是餐飲服務的核心。

餐飲專業已經從過去服務技術以及烹飪技巧為主的技藝，轉變為精準的服務管理導向的專業科學。餐飲科的各種專業不分內外場均透過管理以及系統化的觀念加以整理，學生可以將各種餐飲管理學問應用在餐飲相關的產業中加以發揚光大。例如廚房過去可能只注意設備位置順手為原則，但是目前的動線觀念則是希望除了順手之外，也要兼顧到能源的節省以及工作場所安全的理念。又過去外場的威權管理，強調階級倫理的態度，轉化為重視員工的心理狀態，從而調整管理步調以及手段，目的在將人力的產能發揮到最高最大。在在都顯示出餐飲管理的相關技巧不再像過去一樣的簡單而且無章法，而是結合了最新的人力管理以及數

字管理觀念，將產能發揮到最大，利潤拉到最高的結果。

餐飲經營進入戰國時代的今天，過去一般技職教育中所會著重的技術以及服務技能已經不敷使用。而各學校透過更加專業以及精密的管理以及數字規劃，使得餐飲的許多專業在實際運作上取得較強的優勢，有別於傳統師徒制度所培養出的人才。同時餐飲相關的服務專業理念，在服務為導向的產業走向中，可以讓學生除了餐飲之外，也可以取得其他相關領域的工作的機會以及概念的認同。舉例來說，以顧客需求為導向的服務流程設定，適用於目前金融以及製造業的業務行銷方式，透過第一線觀察客戶需要，及時反應客戶，使客戶滿意度可以大幅提升，這就是餐飲業服務理念的專業，可以加強應用。此外，餐飲業中的標準作業流程設定，源自製造業，但是經過餐飲的實際應用，使的流程的分解方式更加符合實際各相關服務導向產業可以更精確的將服務流程標準化，並且提高工作效率以及顧客滿意度。

餐飲科所學習的各種專業，已經不在單單應用在餐飲上，同時可以擴及各種相關產業的需求，或者是更進一步的進入其他任何需要成本控制或是服務導向的製造行業。可見餐飲管理的知能具有全方位以及人性化的考量，作為一流研究學問或是專門產業領域是完全不遜色於其他各級產業內容。所以作為學生更應該充實自己，藉由了解最專業的餐飲管理，來讓自己有更多更好的發展機會。



### 一、帽子

1. 帽型：帽子需將頭髮及髮根完全包住；髮長未超過食指、中指夾起之長度，可不附網，超過者須附網
2. 顏色：白色

### 二、上衣

1. 領型：小立領、國民領、襯衫領、無領皆可，但須為廚師專用服裝
2. 顏色：白色
3. 袖：長袖、短袖皆可

### 三、圍裙

1. 型式不拘  
全身圍裙、下半身圍裙皆可。
2. 顏色：白色
3. 長度：及膝

### 四、長褲：長度至踝關節

### 五、鞋

1. 鞋型：包鞋、皮鞋、球鞋皆可（前腳後跟不能外露）
2. 顏色：不拘

備註：1. 帽、衣、褲、圍裙等材質以棉或混紡為宜。  
2. 衣著不可過度曝露，違背善良風俗。

### 三、餐飲內場作業流程：

1. 器具認識。
2. 食材認識。
3. 清潔及洗滌流程。
4. 切配順序。
5. 烹調製作。
6. 成品擺盤。
7. 檢視完成品餐點。
8. 上菜。

### 四、中餐菜餚製作流程

範例說明：題組【301】A

菜名	粉蒸肉片	鳳梨拌炸蝦仁	三色炒筍絲	培根炒青江	皮蛋蔥花拌豆腐	香菇炒板條
材料	後腿肉 半斤 地瓜 一條 蒸肉粉 一盒	蝦仁 六兩 鳳梨片 兩片 沙拉醬（蛋黃、油、糖、醋、鹽）	竹筍 半隻 紅蘿蔔 一段 青椒 半個 木耳 一片	青江菜 六兩 培根 兩片 薑 一塊	皮蛋 一個 豆腐 一盒 蔥 兩根	板條 二片 香菇 五朵 紅蘿蔔 一段 洋蔥 半個 瘦肉 二兩

#### 1. 洗滌（30分鐘內完成）

(1) 洗手

(2) 洗器具

餐具	鍋具	烹調用具	刀具	砧板	抹布
----	----	------	----	----	----

※ 器具洗滌完成，將沙拉脫收至爐台下層。

#### (3) 洗菜

乾貨	加工品	蔬菜	肉類	蛋	海鮮
香菇（泡水）	桶筍 皮蛋	蔥、薑、木耳、紅蘿蔔、青江菜 小黃瓜（盤飾）、洋蔥、青椒、地瓜	後腿肉	雞蛋	蝦仁（去腸泥）

## 2. 切割醃拌

乾貨	加工品	蔬菜	肉類	蛋	海鮮
香菇切絲	桶筍切絲 板條切 1.5 公分 (將切好的板條分開)	【木耳、紅蘿蔔、青椒、洋蔥】 →切絲 地瓜→切滾刀塊 青江菜→切絲 (梗葉分開) 小黃瓜 (盤飾) 蔥→切段、蔥花 薑→切絲	培根切 0.5 公分 後腿肉→切片 醃 (醬油、酒、辣豆瓣、糖、胡椒粉、太白粉) 後腿肉→切絲 醃 (醬油、太白粉)		蝦仁 醃 (鹽、酒、白胡椒、太白粉)

## 3. 前處理

- (1) 川燙小黃瓜片、青江菜心、紅蘿蔔片，放瓷盤→盤飾用。
- (2) 川燙木耳、竹筍、紅蘿蔔絲。
- (3) 川燙肉絲。
- (4) 皮蛋帶殼煮熟 (水開後 8-10 分鐘)。
- (5) 打沙拉醬 (蛋黃+2T 細糖、1/4t 鹽、1T 醋、白胡椒，打至色淺後慢慢加入。
- (6) 沙拉油 3/4 至 1 杯)，若考場提供沙拉醬，則此步驟省略。

## 4. 烹調

粉蒸肉片	1、肉片、蒸肉粉拌勻，排於抹油扣碗內，中間鋪上地瓜蒸 30-40 分鐘後，倒扣在盤上，【以青江菜心盤飾】。
香菇炒板條	1、油 3T 炒香洋蔥、香菇、加入紅蘿蔔、加入水 3/4 杯、醬油、鹽、白胡椒煮開，加入板條、蔥段、肉絲、翻炒均勻。
鳳梨拌炸蝦仁	1、鳳梨片以熟板切 8 塊。 2、蝦仁沾蛋黃液，再沾粉料 (太白粉：麵粉比例為 1：1) 炸熟放涼。 3、鳳梨+蝦仁+沙拉醬拌勻裝盤。
三色炒筍絲	1、油 2T 炒筍絲、木耳+紅蘿蔔、青椒絲，加入鹽調味，快炒均勻。
培根炒青江	1、油 1T 小火炒香培根+薑絲、菜梗先炒片刻，再加下菜葉、鹽快炒至熟。
皮拌蛋豆蔥腐花	1、熟板切豆腐 (略修邊，橫面一刀) 置盤，瀝水。 2、皮蛋去殼，熟板上切成 4 半，再切成小丁，放於豆腐上。 3、灑上蔥花 (蔥花川燙或用 1T 油炒香)，淋上醬油膏。

### 五、蓮潭國際會館中餐廳廚房實景

餐廳內場設備及器具之介紹(一)

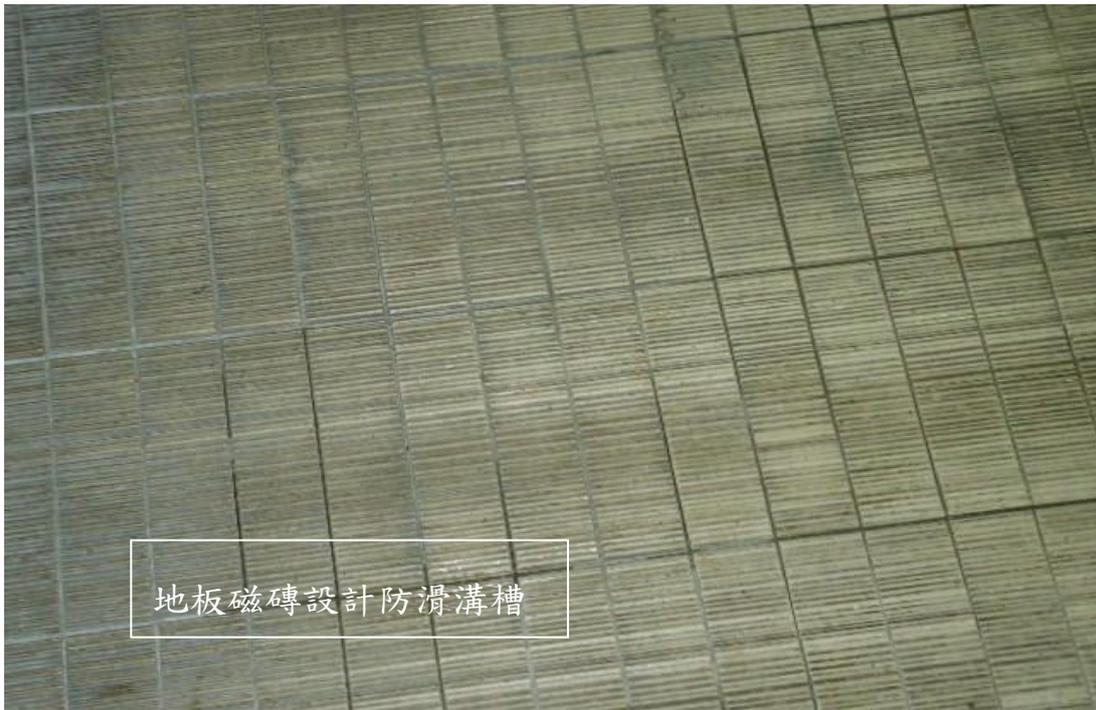


餐廳內場設備及器具之介紹(二)



檯面隨時要保持整齊乾淨

餐廳內場設備及器具之介紹(三)



餐廳內場設備及器具之介紹(四)



## 六、王品集團特質

以王品集團旗下餐廳之菜色是品牌差異化的重要項目之一，而餐具則扮演了突顯菜色及增加質感的角色，設計一份讓高職餐飲科一年級學生了解餐飲製作時烹調到盤飾及餐具選擇的重點說明。

### ☆ 慎選餐具，為菜色加分

第一印象：

對的餐具可以突顯餐廳的菜色定位、提升菜色的價值感、呈現品牌設計者的品味，進而給用餐客人帶來極高的視覺饗宴。

### ☆ 餐飲呈現特質

有時一家好餐廳，菜色很好，但餐具有西式的白瓷、日式的漆器、現代的玻璃，感覺很多樣化，但反而是減分。

所以王品集團設定專屬餐具的使用標準：

1. 自行設計開模的餐具。
2. 品牌個性鮮明的餐具。
3. 與料理畫上等號的餐具。

七、內場操作說明

餐廳內場設備及器具之介紹



實際操作



實際操作



擺盤示範(左/未調整前、右/調整後)



成果展現



成果展現

