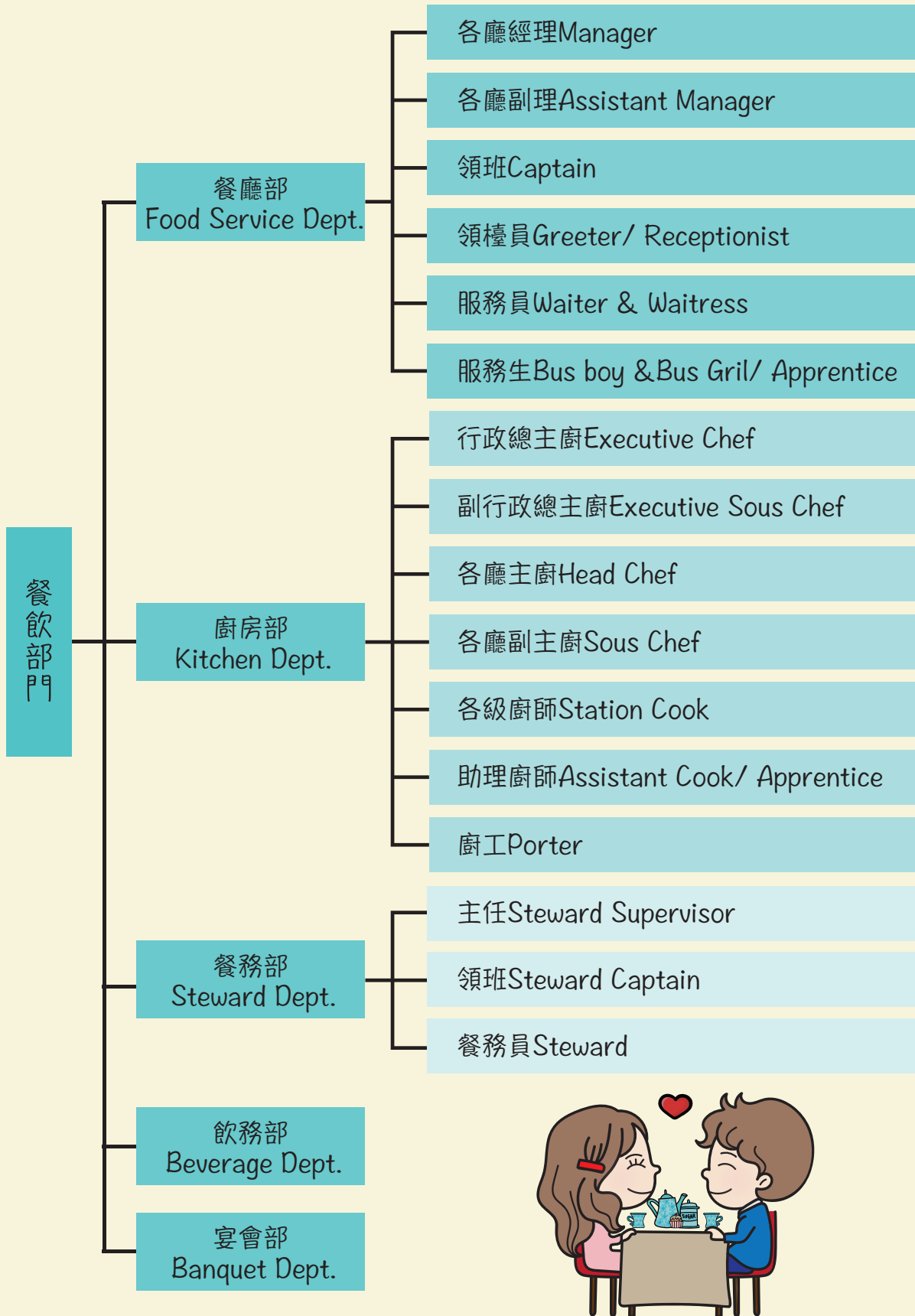




## 二、餐飲部門組織編制架構圖

餐飲部門組織編制架構圖





名稱	圖示	說明
切割刀、切肉刀 Carving Knife <sup>(94、97、98)</sup>		服務員切割大塊爐烤肉的切割刀。
切割叉、切肉叉 Carving Fork		
乳酪刀組 Cheese Knives		1. 切割乳酪專用。 2. 因應各種不同性質、不同軟硬度的乳酪，乳酪刀形式非常多樣。
鮭魚刀 Salmon Knife		切割鮭魚用。
麵包刀、鋸齒刀 Bread Knife / Serrated Knife		切割麵包用。
雪茄剪 Cigar Scissors		服務雪茄用。

### 為你整理

不是用來「切割」的刀：

1. 奶油刀 (Butter Knife)，用來塗抹奶油。
2. 操刀 (Sharpening Steel)，用來修復及維護刀鋒，雖又稱為磨刀棒，但沒有磨刀的功能。

## (二)中凹餐具、凹形餐具 (Hollowware<sup>(97、98)</sup>)：

1. 定義：中凹餐具指容器中空且可盛裝物質，如：碗、盤、罐、盅、鍋(即餐盤、容器類)。
2. 類別：
  - (1) 一般性中凹餐具

名稱	圖示	說明
醬料盅、佐料盅、 鵝頸、沙司船 Sauce Boat <sup>(99、108)</sup> / Goose Neck <sup>(110)</sup> / Gravy Boat		1. 服務沙司(佐料, Sauce)或肉汁 (Gravy) 時使用，須搭配醬料杓及底盤一起服務。 2. 醬料盅和底盤間可墊上花邊紙(又稱：襯底紙, Doily Paper)，增加美觀並減少滑動。 3. 服務時，盅嘴部分應朝向客人。 4. 因外型，被暱稱「阿拉丁神燈」。



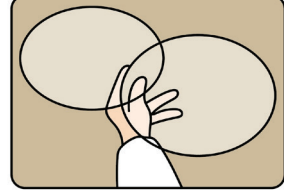


## 第五節 上餐與撤餐的持盤技巧

分項	說明
安全理由	每次端盤數量不得超過 4 個。
衛生理由	1. 避免手指過度深入餐盤內，以免有礙觀瞻又不衛生。 2. 大拇指的不可壓在盤面上，避免留下指痕。

### 一、持盤的方法

徒手持盤的方法	作法說明
單手持單盤	大拇指內側輕扣在盤緣，其餘 4 指托住餐盤底部 <sup>(103)</sup> 。 
單手持雙盤—手心式	第 2 盤較易保持盤子的平穩。一手能拿取 2 個盤子。
單手持雙盤—手腕式	單手能拿取 2 個盤子。
單手持雙盤—挾盤式	左手能拿取 3 個盤子，右手持 1 盤。 一次可拿取 4 個盤子，是最有效率的持盤法。
單手持 3 盤	使用單手持雙盤之挾盤式，單手可拿取 3 盤。 
雙手持 2 盤	左手持 1 盤，右手持 1 盤。如：服務已預熱的主餐盤。
雙手持 3 盤	左手持 2 盤，右手持 1 盤，如：熱盤端法。
雙手持 4 盤	左手持 3 盤，右手持 1 盤。

手心持盤法	手腕持盤法	挾盤持盤法
		
		



step1

準備熱水及擦拭布巾

step2

將布巾攤開，左手以布巾一角拿取欲擦拭餐具

step3

擦拭刀、叉、匙



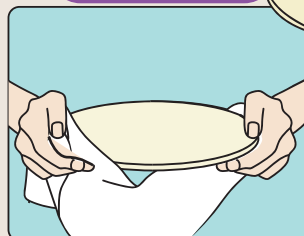
熏蒸或浸泡

擦拭杯皿



熏蒸

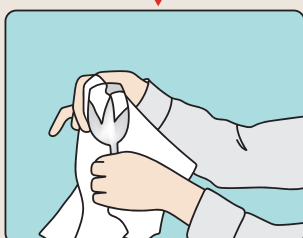
擦拭盤、碟



預檢 (檢視盤子是否有破損)



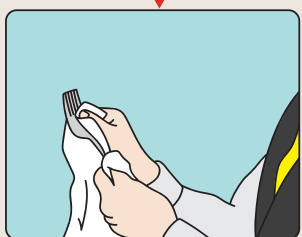
以布巾拿起刀子，刀  
刃朝左(朝外)。



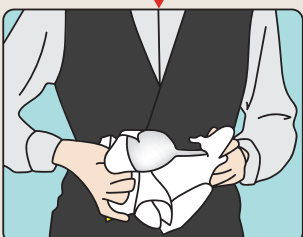
右手將布巾的一角塞  
入杯內。



左手夾穩盤緣，右手  
取布巾另一端，來回  
擦拭盤緣。



以右手擦拭叉子，叉  
齒朝上。



將杯內擦拭乾淨。



以右手的布巾擦拭  
盤面。



以右手擦拭湯匙，匙  
面朝上。



擦拭杯身和杯腳。



最後擦拭盤底。

step4

檢視餐具是否已擦拭光亮

step5

放在鋪有乾淨墊布的托盤上

step6

分類擺放於工作檯、餐桌、出菜口、餐具櫃內



圖示				
中文名稱	1.冷開胃菜 → 2.湯 → 3.熱開胃菜 → 4.魚類料理			
法文名稱	Horsd' Ouvre Froid	Potage	Horsd' Ouvre Chaud	Poisson
英文名稱	Starter / Cold Appetizer / First Course		Soup	
圖示				
中文名稱	5.大塊菜 → 6.熱中間菜 → 7.冷中間菜 → 8.沙碧			
法文名稱	Grosse Pièce	Entrée Chaud	Entrée Froid	Sorbet
英文名稱	Meat Course	Hot Middle Course / Hot Intermediate Course		Cold Middle Course / Cold Intermediate Course
圖示				
中文名稱	9.爐烤菜附沙拉 → 10.冷爐烤菜 → 11.蔬菜 → 12.甜點			
法文名稱	Rôti avec Salade	Rôti Froid	Légume	Entremets
英文名稱	Roast w / Salad	Cold Roast	Vegetable	Sweet Dish
圖示				
中文名稱	13.鹹點 → 14.餐後點心			
法文名稱	Savoury		Dessert	
英文名稱	Savory		Dessert	

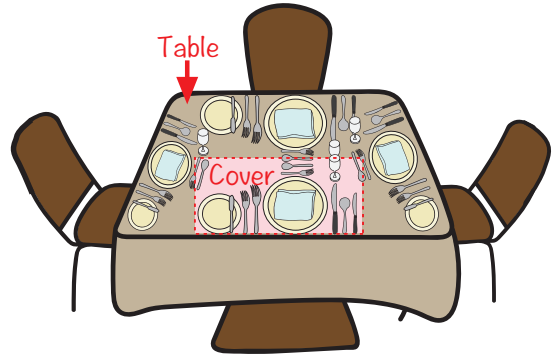


## 第二節 西餐餐桌布置與擺設

### 一、西餐餐桌布置與擺設之步驟

1. 西餐餐桌佈設中會提到 Table 和 Cover / Set :

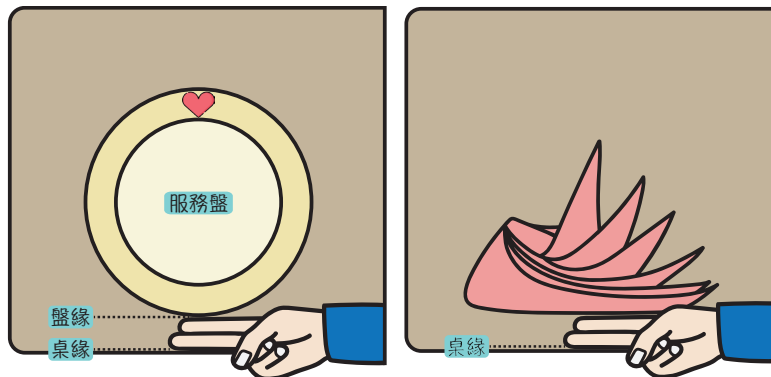
- (1) **Table** : 整個餐桌的餐具佈設。
- (2) **Cover** : 一位客人的一套餐具佈設。
- (3) **Cover** : 餐廳可容納客人的座位數或人數。
- (4) **Center Pieces** 公用物品, 如: 花瓶、鹽罐、胡椒罐、牙籤盅。



#### (一) 擺放餐具

##### 展示盤(定位盤、服務盤、底盤、襯盤)或餐巾定位

1. 使用**服務盤 (Show Plate)**<sup>(92、103)</sup>或餐巾定位, 服務盤盤緣離桌緣 2 指寬的幅度。
2. 法式服務使用服務盤定位; 美式服務使用餐巾定位。
3. 餐盤上如印有餐廳的圖案或店徽者, 標誌或名稱要**正面朝向客人**。
4. 定位是爲了確認每個餐位的正確位置, 每人用餐的寬度應有 60~70 公分, 餐具擺設空間要有 45 公分。

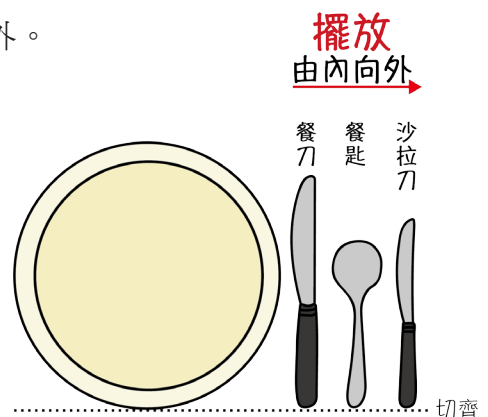


#### 刀、匙、叉

1. 左右側餐具擺放順序是依照供餐的先後順序: **由內而外**。
2. 上方餐具的擺放順序是: **由下而上**。
3. 最先用到的餐具, 擺在最外側。先擺右側餐具、再擺左側餐具(**先右再左**)。

(1) 擺放右側餐具—刀、匙。

- ① 先擺放刀類, **刀刃朝左**、刀柄朝下。
- ② 再擺放湯匙, **匙面朝上**、匙柄朝下。
- ③ 最後擺放小刀, 刀刃朝左、刀柄朝下。







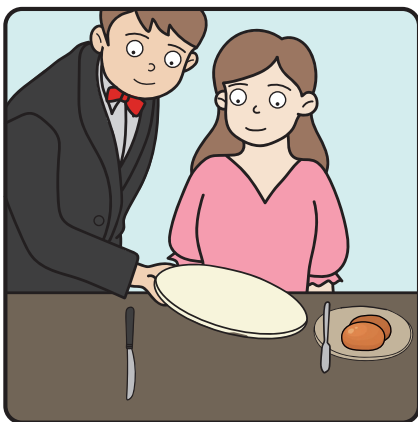
### (三)西餐用餐禮儀

餐具	使用說明		
前菜	1. 前菜多使用沙拉刀和沙拉叉。如有特殊菜餚會使用特殊餐具。 2. 常見的前菜及吃法：		
	前菜名稱	英文	吃法
	鵝肝醬	Foie Gras / Goose Liver	多以冷食供應，搭配肉凍 (Aspic)、薄片脆吐司 (Melba Toast) 食用。 
	魚子醬	Caviar	保持低溫供食，多以貝殼材質的湯匙舀取食用。 
	煙燻鮭魚	Smoked Salmon	搭配檸檬汁、洋蔥、酸豆 (Caper) 食用。 
	鮮蝦盅、蝦考克	Shrimp Cocktail	以雞尾酒杯盛裝，使用考克叉叉取，再沾考克醬食用。 
	生蠔	Oyster	以生蠔叉叉取食用，搭配檸檬角。 
	田螺	Escargot / Snail	以田螺叉叉取食用，田螺湯汁可倒在小匙上食用，或以麵包沾食。 
	生食蔬菜棒、生食蔬菜條	Relish / Crudités / Vegetable Sticks	芹菜棒 (Celery Stick)、紅蘿蔔條、小黃瓜條。 可用手直接拿取，沾沙拉醬食用。 
宴會點心、鹹點心	Canapés	一口大小的開胃點心。 在餐桌上以小叉取食； 在酒會上，以手取食。 	

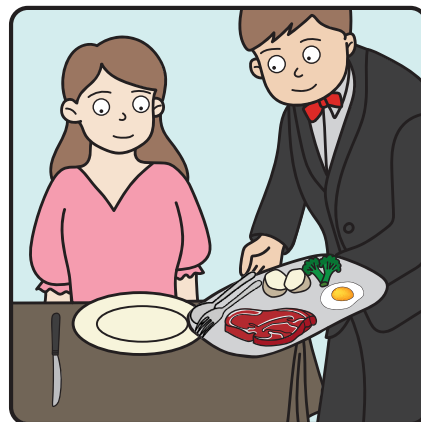


## (二)英式服務、分菜服務、家庭式服務 (English Service / Service à l'Anglaise / Family Style Service / English Service Table Service)

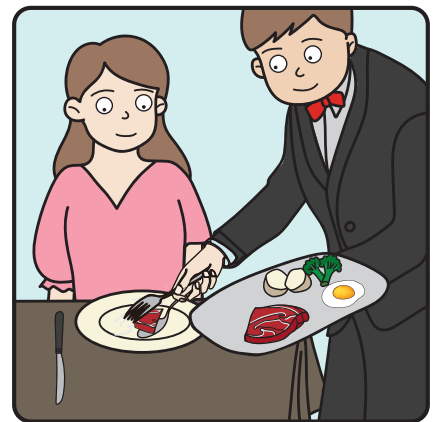
分項	英式服務
定義	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 源自英國傳統家庭用餐方式。</li> <li>2. 由主人親自將烹調、切割好及配好分量的菜餚放在華麗的銀盤上，再分送到用餐者的餐盤上，為歐洲宴會中最常使用的服務方式。</li> <li>3. 一般由主人做切割、分菜，現代由服務員分菜，具有家庭用餐的氛圍，又稱：分菜服務<sup>(102、106)</sup>。</li> <li>4. 歐洲餐飲業推崇：第一流的服務方式。</li> <li>5. 在美國，被稱：「俄國式服務」<sup>(97)</sup>。</li> </ol>
服務流程	<p>&lt;左上右下&gt;</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 食物在廚房完成烹調及切割，將菜餚放在銀菜盤中。</li> <li>2. 由服務員將銀菜盤及預熱好的空餐盤一起端出來，放在服務桌。</li> <li>3. 服務空餐盤：自客人右側服務。</li> <li>4. 展示菜餚<sup>(93)</sup>：左手托銀菜盤，從客人左側，呈上銀菜盤。</li> <li>5. 服務員分菜<sup>(92、93)</sup>：服務員用右手操作服務叉匙，從客人左側，將菜餚挾派到餐盤上<sup>(97)</sup>。</li> <li>6. 服務醬汁：從客人左側<sup>(98、109)</sup>服務地帶<sup>(108)</sup>切入，身體放低，以左手<sup>(98、109)</sup>持醬料盅向前展示<sup>(108)</sup>，左腳前、右腳後<sup>(100、109)</sup>，使用右手服務醬汁，將醬汁淋到牛排上方約 10 點鐘位置。</li> </ol> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 飲料：右上右下。</li> <li>2. 收拾殘盤：右下。</li> </ol>
優點	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 服務迅速，且不需太多服務員，較可提供個人化的服務方式。</li> <li>2. 廚師在廚房內已事先按規定分量烹煮，並完成切割，服務員可為客人提供分量均等的分菜服務<sup>(93)</sup>。</li> </ol>
缺點	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 菜餚種類易受限，過於柔軟易碎的食物(如：魚菲力、歐姆蛋)，不適合用在英式服務。</li> <li>2. 服務員需熟練分菜技巧與服務叉匙的使用，訓練成本較高。</li> <li>3. 需要準備較多的銀菜盤。</li> </ol>



1. 自右側上空盤



2. 自左側展示菜



3. 由服務員派菜

## 英式服務





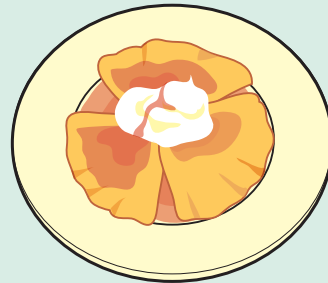
## 桌邊烹調範例

## 桌邊烹調範例一

酒汁薄餅、蘇捷特潤餅、蘇珊煎餅、火焰薄餅  
Crêpes Sauvette<sup>(102)</sup> / Crêpes Suzette

## 材料

白砂糖	1湯匙
檸檬片	2片
奶油	30克
柳橙汁	250ml
檸檬汁	30ml
薄餅	3片
柳橙皮絲	2顆
柳橙果肉	1顆
柑曼怡香橙酒	2湯匙
干邑白蘭地	2湯匙
冰淇淋	1球



## 器具

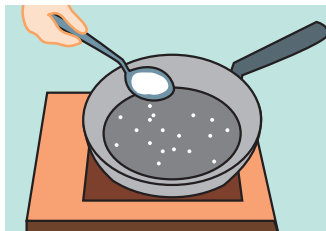
卡式爐	1台
平底鍋	1個
服務叉	1支
服務匙	1支
點心盤	1個



1 將材料及用具備妥



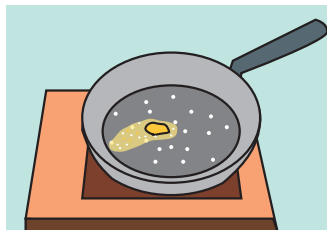
2 開小火，加熱平底鍋，並把服務匙擱置在鍋邊，提高服務匙的溫度，以利挖取奶油



3 將砂糖平均灑在平底鍋，使糖受熱，產生糖香味



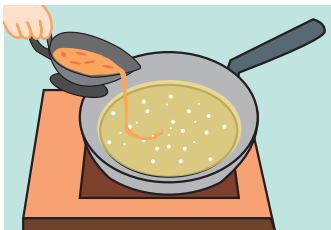
4 放入奶油，使奶油融化，用服務匙攪拌，直到所有的砂糖融化



5 轉為中火，使奶油、砂糖開始冒泡泡



6 若平底鍋邊有沾黏的糖粒，可使用服務叉插取檸檬片做「洗鍋」(Deglaze)的動作



7 加入柳橙汁和檸檬汁，慢慢煮至水分蒸發，直到液體分量減少三分之一，此為「收汁」(Reduce)



NO.	步驟	服務特性								
5	調整酒溫	<p>1. 不同的葡萄酒有不同的適飲溫度，服務前應先調整酒溫。</p> <p>2. 所有的葡萄酒都在 18°C 以下服務，在臺灣，要達到這個溫度，酒必須事先冰過。</p> <p>(1) 氣泡葡萄酒、白酒、玫瑰紅葡萄酒、薄酒萊新酒，須使用冰酒桶冰鎮<sup>(106)</sup>。其中氣泡葡萄酒適飲溫度最低，因為瓶身厚，需要較長的冷卻時間。</p> <p>(2) 陳年紅酒需視情況換瓶或是用葡萄酒架或酒籃服務。</p> <div data-bbox="776 297 1479 1204" style="text-align: center;"> <p>葡萄酒適飲溫度</p> <p>White Wine 白酒倒酒量 3/4C</p> <p>Sparkling Wine 氣泡酒倒酒量 2/3C</p> <p>Red Wine 紅酒倒酒量 1/2C</p> <p>Beaujolais</p> </div> <table border="1" data-bbox="418 1226 1474 1333" style="width: 100%; text-align: center;"> <thead> <tr> <th>種類</th> <th>氣泡葡萄酒</th> <th>白酒、玫瑰紅酒、薄酒萊新酒</th> <th>紅酒</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>適飲溫度</td> <td>7~9°C<sup>(91)</sup></td> <td>8~12°C<sup>(98)</sup></td> <td>15~18°C<sup>(91、98、104)</sup></td> </tr> </tbody> </table> <p>3. 常見調整酒溫的方法有：冰酒桶冰鎮法、室溫回溫法。</p> <p>(1) 冰酒桶冰鎮法：適用於白酒或氣泡酒、香檳酒等瓶身較厚的酒。</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>① 在冰酒桶內放入冰塊和冰水<sup>(96)</sup>，讓瓶身完全接觸冰水，可快速降溫，加入鹽巴<sup>(96、101)</sup>，延緩冰塊溶解的速度。</li> <li>② 冰酒桶會搭配冰酒桶架使用，放在靠近主人的桌邊地面上，方便提供服務。</li> <li>③ 冰酒桶和冰酒桶架之間會放置蓮花座造型的服務巾，可吸收冰酒桶表面凝結的水滴，防止冰酒桶滑動。</li> </ol> <p>(2) 室溫回溫法：適用於「冷藏紅酒」使用。</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>① 在冰酒桶內放入冰塊和冰水<sup>(96)</sup>，讓瓶身完全接觸冰水，可快速降溫，加入葡萄酒存放在葡萄酒專用冰箱中的溫度約為 10~15°C。</li> <li>② 服務前，應先自葡萄酒專用冰箱中將酒取出，放在室溫中回溫到 18°C 左右。</li> </ol>	種類	氣泡葡萄酒	白酒、玫瑰紅酒、薄酒萊新酒	紅酒	適飲溫度	7~9°C <sup>(91)</sup>	8~12°C <sup>(98)</sup>	15~18°C <sup>(91、98、104)</sup>
種類	氣泡葡萄酒	白酒、玫瑰紅酒、薄酒萊新酒	紅酒							
適飲溫度	7~9°C <sup>(91)</sup>	8~12°C <sup>(98)</sup>	15~18°C <sup>(91、98、104)</sup>							