

任务23

正确使用托盘，为VIP呈递各类饮食



正确使用托盘，为VIP呈递各类饮食

托盘 分类

托盘使用规范

- 托盘的采用：托盘依形状有大、小、方、圆形的，其质料有木质、金属的；圆形托盘，直径在30至45公分之间的，通常向客人提供食物、饮料杯等个别餐具，香烟、火柴等物品的供应与撤除时，使用小圆托盘盛装，以示慎重；用左手托盘、右手在客座取物，按照规定的方向服务。
- 长方形及正方形托盘，是把较有重量的菜肴从厨房搬运到餐厅，或把脏的餐具撤回厨房清洗，由于物品较重可以双手端着托盘行动；或物体过多，可考虑使用托盘架及手推车，作为搬运过多或过重的餐具辅助之用。

正确使用托盘，为VIP呈递各类饮食

托盘使用规范

托盘 的操作

- 托盘的操作：托盘以左手托取，手掌平伸，姆指向左，四指分向前平托，用右手握住盘的右缘，并保持平衡；运行时持较重的托盘，左手指可转向后把盘缘托在肩膀上以持平稳。走动时以左行为原则，耳眼反应要灵敏，脚步要稳健；用左手托盘右手护着：由于①大多数的门皆朝右开启，需用右手推或以脚踢开，因此通常用左手搬运。门开启后可能会很快地反弹回来，若是以左手持盘便易于发现且右手可行阻拦，当抵服务台时，右手在必要时亦可清除服务台，以便放下食具盘。②搬运托盘需高于座客头顶，当无妨碍视野的顾虑时，以左手平等于肩部位置，离开头发，并用右手保持其角边。③练习搬运托盘的正确方法。不正确的持法会令肩部肌肉及臂部抽筋或曲膝。因此服务人员学会了用手托盘的方法，在餐厅工作起来即运用自如而安全。

正确使用托盘，为VIP呈递各类饮食

托盘使用规范

托盘 的操作

- (1) 从厨房搬出菜肴时，注意托盘的清洁，可在托盘上铺一层干净的餐巾，以防止餐盘具滑落，且有美观功用。
- (2) 较大及较重的盘碗置于中央部位，较小物件可靠边放置。所有物件需均衡摆置，以免携带时滑落或颠落。
- (3) 当盛有液体的餐盘装于托盘时，切不可置于托盘边，应放置中央位置。
- (4) 装有汁液盘或盛肉汁及酱油碟须平稳置于食具盘上。冷热食盘不可使其触碰。
- (5) 茶壶及咖啡壶不可注装过满，以免溢出，其壶嘴需朝内，然而须不朝向装食物的盘碟。
- (6) 食盘底不可触及装于其他食盘中食物。

正确使用托盘，为VIP呈递各类饮食

托盘使用规范

托盘的操作

- (7) 离厨房之前，检查托盘，是否所有食物及必须的服务配备皆在其中。食物的放置依服务顺序。
- (8) 托盘绝对不可置于客人桌上，应先置于其边台或托盘架，再由此上菜。
- (9) 放置任何食盘在餐桌上时，以四支指头托在盘缘底部，大姆指夹在盘缘上部。
- (10) 回厨房时应将不必要的物件带回。



正确使用托盘，为VIP呈递各类饮食

托盘使用规范

撤移
盘碟

- (1) 服务中除了饮料服务须从右方撤下外，任何菜道的撤除，盘碟应从左方撤下。
- (2) 客人未离席，不得清理桌面。清理餐桌时，先把剩菜拨到一个盘中，再收拾大型盘，将盘及大碟置于食具托盘当中，再将小件置于其上。
- (3) 银器的捡取应持其把柄，所有的把柄以及筷匙应朝向同一方向，置放托盘一边。如此方可避免沾污你的手，且于洗碗机处较容易处理。
- (4) 杯子须持其把柄，再行堆置，玻璃器盘应持其底部，置于有空位的地方，其法须能使托盘平衡。
- (5) 勿将盘碟堆叠过高，勿将托盘堆过量。

正确使用托盘，为VIP呈递各类饮食

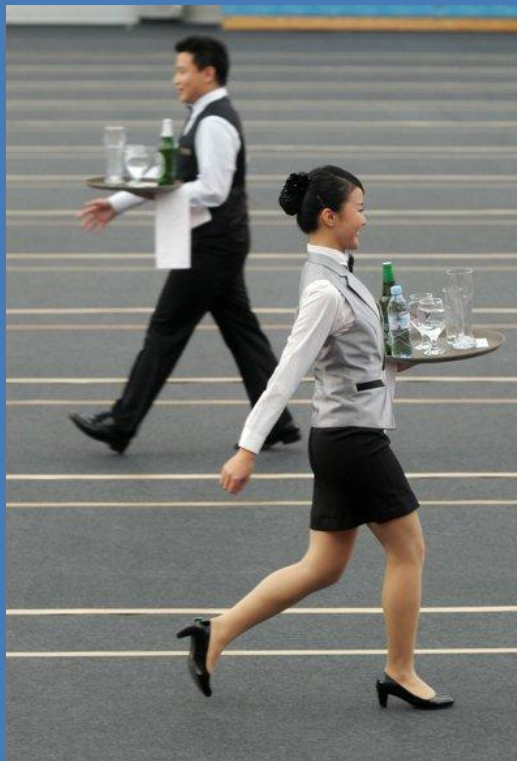
撤移
盘碟

托盘使用规范

- (5) 勿将盘碟堆叠过高，勿将托盘堆过量。
- (6) 用上菜时相同的方法端运托盘，平稳持盘，并且保持靠左边行走。
- (7) 将托盘运到洗碗机旁，按所定规矩处理盘碟。
- (8) 利用回程时，携带从厨房带回餐厅的任何物品。

正确使用托盘，为VIP呈递各类饮食

托盘 操作 图



正确使用托盘，为VIP呈递各类饮食

托 盘
基 础
练 习



正确使用托盘，为VIP呈递各类饮食

- 1、刀子 knife
- 2、叉子 fork
- 3、餐巾 napkin

餐具种类与摆放



正确使用托盘，为VIP呈递各类饮食

餐食之西餐介绍

- 1、头盘
 - 西餐的第一道菜是头盘，也称为开胃品。开胃品的内容一般有冷头盘或热头盘之分，
- 2、汤
- 3、副菜
 - 鱼类菜肴一般作为西餐的第三道菜，也称为副菜。品种包括各种淡、海水鱼类、贝类及软体动物类。

正确使用托盘，为VIP呈递各类饮食

餐食之西餐介绍

- 4、主菜
- 5、蔬菜类菜肴
- 6、甜品
- 7、咖啡、茶



blog.sina.com.cn/dayingdeboke

正确使用托盘，为VIP呈递各类饮食

谢谢！