

餐饮六大技能之分菜

- 主讲师：



- ❖ 托盘
- ❖ 摆台
- ❖ 上菜
- ❖ 分菜
- ❖ 斟倒酒水
- ❖ 餐巾折花



➤ 分菜的意义和要求

1 在服务过程中，服务员要主动为客人分菜。由服务员代为分菜，一则可减轻主人的承担，二可体现服务员的热情和高超的技艺，显示宴会服务的规格。分菜是一项技术性很强的工作，要想熟练地掌握它就必须对多种菜肴的烹制措施、菜肴成型后的特点和质地有很好的了解，才干在实际工作中利用自如。

➤ 分菜前的准备工作

1 菜品上桌之前，服务员要备好分菜用的多种用具。将所需分的菜品，在来宾面前先展示，让客人看过一遍，并简朴地简介菜名及其特色，然后征得客人的同意后，再分让。

➤ 分菜的工具和使用措施

1 分菜使用的工具主要有：分更、大汤勺、公筷、刀叉及洁净的骨碟或碗等

1.1 分更的使用方法是服务员右手握住分更勺把的后部，勺心向上，另一勺的底部向勺心，在夹菜肴时，主要依托手指来控制。右食指插在两把更勺把之间，与拇指配合捏住勺把；其他三指控制勺把，无名指压住勺把，中指和小指在勺把下面支撑，分带汁的菜时，用位置在下边的勺盛汁。

1.2 公用筷的使用方法是服务员站在与主人位置成90度角的位置上，右手握公筷，左手持大汤勺，相互配合将菜肴分到客人骨碟当中。

➤ 分菜的顺序和方法

- 1 分菜的顺序应是按先主宾，后主人的顺时针方向依次分。简介几种分菜的措施：
 - 1.1 分菜服务员用左手垫上餐巾将热菜托起，右手拿分更进行分让。分菜时应侧身站在客人的右侧，右脚在前，左脚在后，站立要稳，身体不能倾斜或依托在客人身上，脸斜侧与菜盘成一直线，腰部稍弯，呼吸均匀，可边分菜边问客人简介菜点的名称，风味、典故、特色及营养成份等方面的内容，但是要注意讲话时，头部不要距离客人太近。
 - 1.1.1 分菜要掌握好数量，做到均匀精确，也要注意敬重主宾要将菜的优质部位给主宾，整形菜的头尾不要分给客人（如鸡头、鸡尾），尤其对主菜，必须分得和相邻客人基本一样，最先分和最终分的基本一样。分菜、分汤要一分更准、一勺准，不能将一分更菜和一勺汤分给两位客人，更不能从分得多的盘碗内再均给分得少的。
 - 2 二人合作分让式。这也是餐台分菜的一种措施，分菜时由两名服务员配合操作。一名服务员分菜，一名服务员为客人送菜。



- 2.1 分菜服务员站在副主位的右边（上菜位）进行操作，右手持分更夹菜，左手持大汤勺接挡下方，以防菜汁滴落在台面上。另一服务员站在客人右侧，把餐碟递给服务员分菜，待菜肴分好后将菜肴放回客人面前。
- 3 服务车分让式。在服务车上准备好洁净的骨碟（碗），备好分更、大汤勺等分菜工具及白手套一付。服务员把需分的菜放在餐台上向客人展示，简介名称、特色、然后征得客人同意取下来放在服务车上。服务车要面朝主宾、主人。分菜服务员戴上白手套，在服务车台上将菜均匀、迅速地分到客人所用的餐盘中。菜分好后，由服务员将餐盘从客人的右侧送到客人的前面，按先主宾后主人的顺序依进行。分让菜时不可拖带菜汁，不能将菜汁滴落在桌面上或溅到客人衣服上，叉、勺等不能在盘中刮出响声。动作要洁净利落，在确保分菜质量的前提下，用最快的速度，在最短的时间内完毕份菜工作。服务车用完后，要及时整顿清洁好堆放在另一侧。
- 3.1 注：有服务车的前提下，提议多使用服务车分让法。



4 几种菜肴的分让服务

4.1 整鱼的服务

• 程序与原则

程序

准备工作

- 2、准备一种公用骨碟，上面放一副刀叉，一副分更。

• 整鱼的展示与摆放

• 整鱼的分让服务

• 原则

- 在客人餐桌上或服务车上准备好与客人人数相符合的骨碟，并摆放整齐。

- 将整鱼横向摆放在主宾、主人面前，鱼头向右，鱼尾向左，鱼肚向外，注意鱼背不能面对主人

- 服务员左手持叉，右手持刀，左手中的叉轻轻放在鱼背上，以防止鱼在盘中滑动，但不要叉进鱼肉中，用右手的刀在鱼头下面切一刀，在鱼尾上再切一刀，均切到鱼骨刺停止。



分菜

LOGO

Blue header bar	
Light blue row 1	Light blue row 1
Light blue row 2	Light blue row 2
Light blue row 3	Light blue row 3
Light blue row 4	Light blue row 4
Light blue row 5	Light blue row 5
Light blue row 6	Light blue row 6
Light blue row 7	Light blue row 7
Light blue row 8	Light blue row 8



4.4 大闸蟹的服务

以上内容仅为本文档的试下载部分，为可阅读页数的一半内容。如要下载或阅读全文，请访问：<https://d.book118.com/416205200113010225>