

# 餐饮六大技能之一

## 托盘（trays）技能



## 【学习要求】

1

要求学生熟练掌握餐饮基本技能的操作措施、程序和原则

2

培养学生的实际操作能力

3

要求学生经过职业技能、态度、习惯的培养和训练，具有较强的职业意识和特点

## 【学习内容】

餐饮服务基本技能的作用

1

餐饮服务基本技能的种类及概念

2

餐饮服务各类基本技能的要求和操作措施

3

## 【要点难点】

要点

■ 餐饮基本技能的种类及概念

要点、难点

■ 餐饮基本技能的要求和操作措施



# 托盘的意义

- 托盘是餐厅服务中为顾客端送多种物品的常用工具之一，比手推车灵活、以便，比徒手端托卫生、安全。托盘技能是在摆台、斟酒、上菜等操作过程中必须掌握的一项基本操作技能。所以餐厅服务员必须了解托盘的种类、规格及使用知识。

# 托盘的作用

## (一) 作用

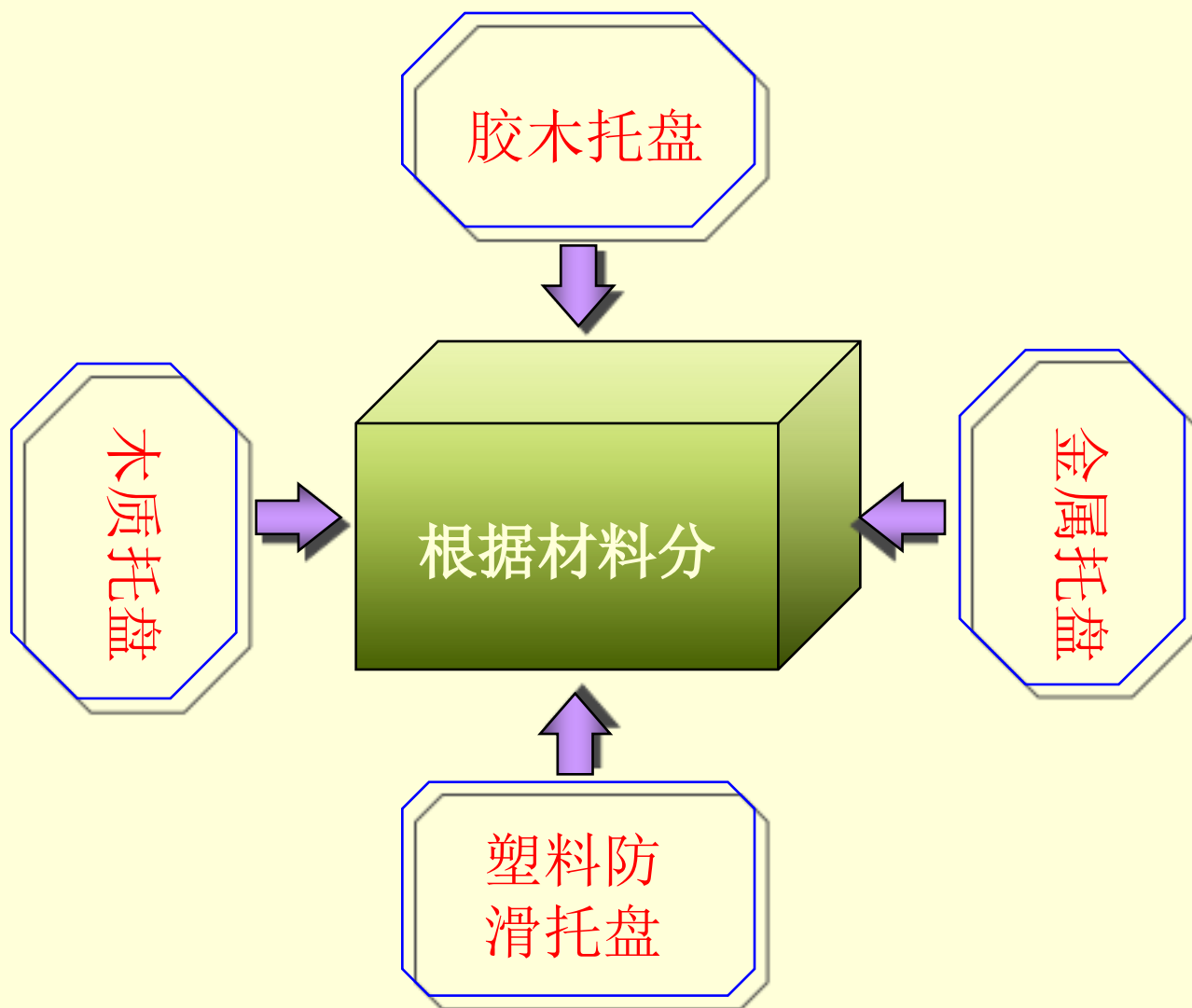
1、降低搬运次数，减轻劳动强度，提升服务质量和工作效率。

2、体现餐厅服务工作的规范化，显示餐厅服务人员的文明操作。

3、顾客欣赏到服务人员熟练而高超的托盘技艺，无意中增添了精神上的乐趣。

# 托盘的种类

- 1、按制作材料分：
  - (1) 木质托盘
  - (2) 金属托盘
  - (3) 塑料托盘
  - (4) 胶木托盘
- 2、按规格分：大号、中号、小号
- 3、按形状分：圆形、长方形、正方形、特殊形四类。
- 4、按所托重量分：轻托托盘、重托托盘。



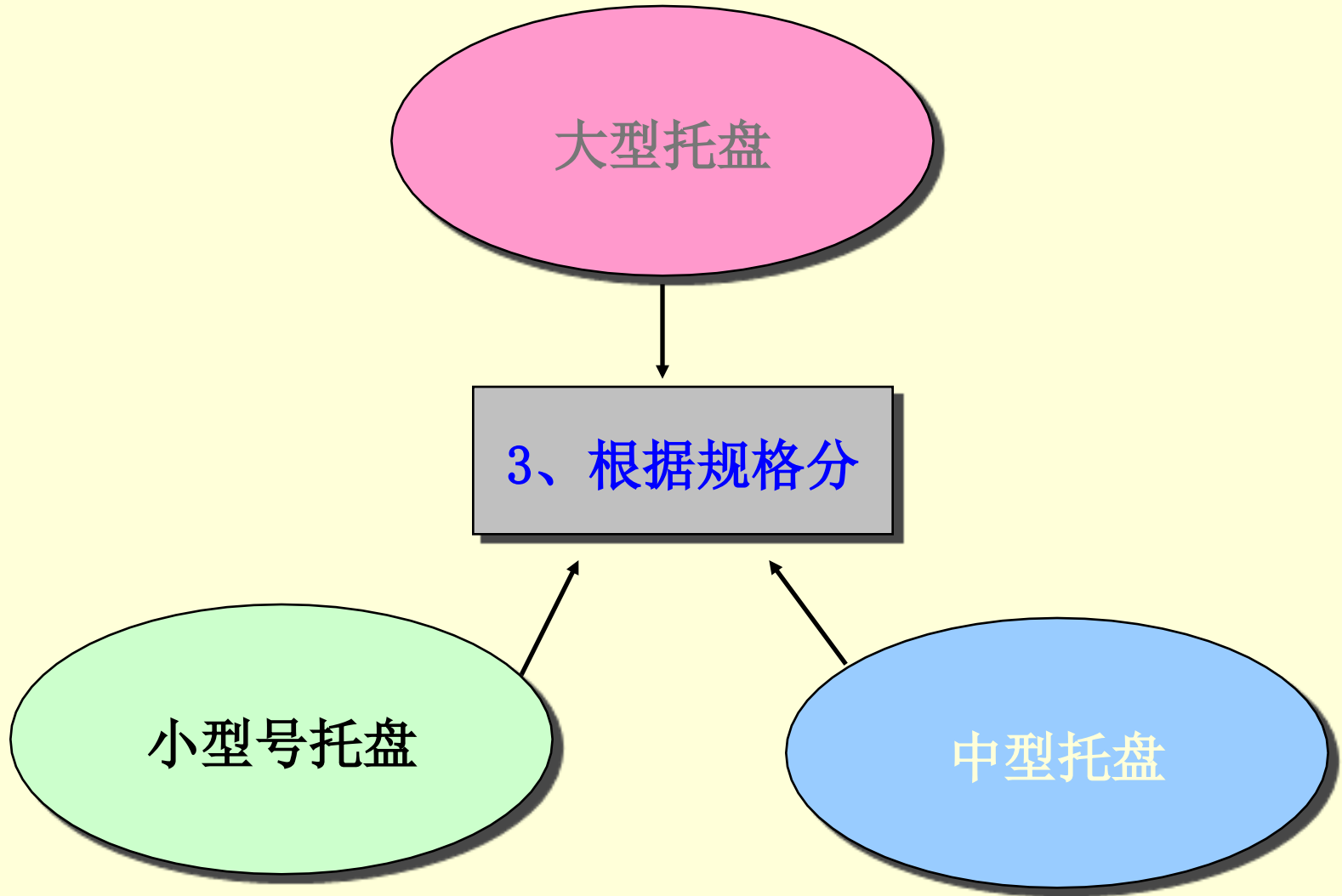


大型托盘

3、根据规格分

小型号托盘

中型托盘



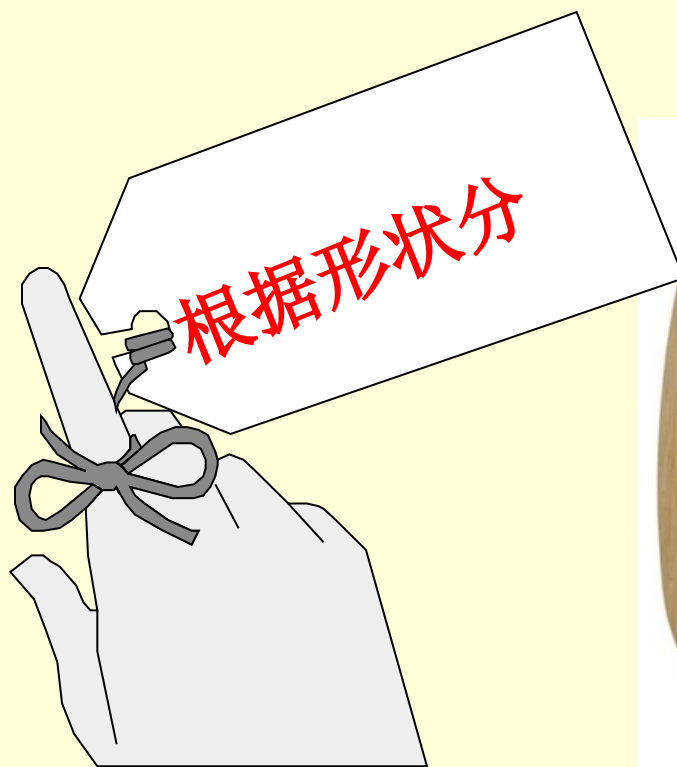
圆形托盘



方形托盘



异形托盘



椭圆形托盘



# 不同托盘的用途

- 1、大方托盘、中方托盘：传菜、托送酒水和搬运盘碟等较重的物品。能够采用双手、重托与轻托三种措施托盘。
- 2、中圆托盘：一般用于摆台、酒水服务、撤换餐碟和换烟缸等。
- 3、小圆托盘：运送饮料和餐桌上的小器皿、账单、收款、递送信件或高档酒品等。
- 4、异型托盘：主要用于特殊的鸡尾酒会或其他庆典活动，西餐中的咖啡厅、酒吧等应用比较多，而中餐极少使用。

## 大中长方形 托盘

◀托送菜点、酒水和盘碟等较重物品

## 大、中型 圆盘

◀用于摆、换、撤餐具、酒具及斟酒、送茶、送咖啡等

## 小型圆盘

◀主要用于递送帐单、收款、递送信件等

## 异形托盘

◀用于特殊的鸡尾酒会或其他庆典活动

# 托盘使用的正确手法

- 7点成面：左手五指指尖和掌根接托住托盘底部中间部位，手掌自然成凹形，掌心不与底盘接触。



# 托盘基本操作程序

- 不论是轻托，还是重托，都有理盘、装盘、起托三大环节，第四步是端托行走，对于有的端托，还有落台与卸盘。每个环节基本要求如下：
  - （一）理盘
- 理盘是指清洁、整顿端托所用的托盘。以到达托盘清洁卫生、防滑和美观的效果。

## • (二) 装盘

• 装盘就是根据物品的形状、大小及取出的先后顺序，进行合理的装盘码放。装盘是端托的关键环节，往往决定着端托的安全、操作以便程度、美观是否等，还影响着落台与卸盘。

## • (三) 起托

• 端托是将码放多种物品的托盘端托在左手掌上为来宾进行操作服务。轻托与重托的端托措施各有不同。

• 一般要求是：起托时，餐厅服务员站于距操作台30 cm处（以身高来调整距离），双脚分开，双腿屈膝，腰与臂呈垂直下坐势，上身呈略向前倾状站稳，伸出左手掌心向上，指尖向前与操作台平行，伸出右手拉拿后托盘的边沿，将托盘移向左手掌及小臂处，待托实后，双脚并拢，并收回右手，同步身体回复直立状。

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/636043110031011020>