

团 体 标 准

T/CZSPTXH 055—2018

全国团体标准信息平台

潮州菜 上菜基本原则和要求

全国团体标准信息平台

2018 - 11 - 02 发布

2018 - 11 - 02 实施

潮州市烹调协会

发 布

前 言

本标准按GB/T 1.1规则起草。

本标准由潮州市质量技术监督局提出。

本标准由潮州市烹调协会归口。

本标准起草单位：潮州市烹调协会、潮州市金龙宾馆有限公司、潮州市高级技工学校、潮州市湘桥区香得乐酒家、潮州市开发区奎元枫春海鲜大排档。

本标准主要起草人：郑著阳、陈俊生、庄良创、李承瑜、卢华。

本标准于2018年11月02日首次发布。

潮州菜 上菜基本原则和要求

1 范围

本标准规定了潮州菜宴席的上菜的一般原则、要求和注意事项。
本标准适用于潮州菜的宴席上菜。

2 上菜的基本原则

2.1 上菜的先后次序

上菜的先后次序一般是先冷后热,先主后次,先咸后甜,先荤后素,先浓后淡,先菜后点,先炒泡后煎炸,先清爽后浓郁,先优质后一般。酸甜味菜品不宜太早上席。

2.2 注意菜肴的色、香、味、形、主料、烹调方法的间隔

上菜时应尽量避免因同类菜肴连续上席而造成菜式单调的感觉。

2.3 根据客人进餐情况及客人要求控制好上菜的节奏和速度

一般来说,档次高的宴席上菜节奏宜慢些。

3 要求

3.1 上冷菜(卤水、烧腊、刺身类)

3.1.1 上菜前先腾出空位,在副主人和副主宾之间上菜,固定一个上菜口。

3.1.2 报菜名。

3.1.3 注意颜色和原料搭配,疏密得当。

3.2 上汤

3.2.1 要及时,保证温度达到规定要求。

3.2.2 报菜名,简单介绍其特点。

3.2.3 按位上汤,按顺时针方向在客人右侧依次派给客人,大罐汤应主动为客人分食,上汤顺序同分菜服务一样。

3.3 上热菜

3.3.1 菜肴要及时上桌。

3.3.2 先荤菜后素菜、先调料后菜品。

3.3.3 报菜名,简单介绍菜肴特色。

3.3.4 上菜前,应先将摆放菜肴的空位留好,然后上菜。

3.3.5 不得将菜盘重叠。

3.3.6 中盘和大盘的菜肴应放公用餐具。

3.4 上主食

3.4.1 上主食前提前征询客人是否可以制作，以免需要时不能及时上桌。

3.4.2 温度达到规定要求，不得在备餐台搁置时间太长，以免影响入口质量。

3.4.3 上主食时应告知客人后面还有甜品，如果客人不需要主食时应主动征询客人意见是否可以上甜品。

3.5 上甜品

潮州宴席最后必定要有一道甜食，应注意重新更换汤勺或其它食具，以免串味。

3.6 上水果

3.6.1 先按客人位数分别摆好碟及水果叉。

3.6.2 带枝叶水果如杨梅、葡萄、荔枝等应先去枝叶，再将残果挑出，洗净后方可上桌。

3.6.3 带皮且皮不可吃的如哈密瓜、西瓜、菠萝等应先去皮后切片装盘上桌。

3.6.4 柑、橘、橙、香蕉宜原果上桌，苹果、梨宜切块去芯上桌。

4 注意事项

4.1 提前准备餐巾纸或湿毛巾。

4.2 上带壳海鲜前应上洗手盅，洗手盅应盛装温茶水（茶水去异味）或菊花茶水，里面放两片柠檬去油。

4.3 上菜前必须看菜品和点菜单上的是否相符，冷菜吃至剩 1/3 时要征询客人意见是否需要上热菜。

4.4 对于无主客宾之分的餐宴，只需在适宜位置上菜即可，尽量避免在老人、小孩及行动不便的人中间上菜，固定一个上菜位。双手端菜，要求做到平、稳，手指尽量避免接触到盘面留下指纹。上菜时一脚在前一脚在后，侧身。

4.5 上菜时不可从客人头上掠过，上菜高度应低于客人的肩部，防止汤汁洒在客人头上或身上。同时根据需要适时提醒客人“对不起，打扰一下。”

4.6 每上一道菜应先转至主宾位（转盘要顺时针转，有客人夹菜时应先让客人夹完菜后再转），后退一步，打手势，报菜名“这是您点的***，请慢用”。

4.7 上菜时须先调整好上菜位置，再上菜。对于带酱料以及工具的菜应先上调料后上菜，最后上工具。有盘饰的菜，盘饰朝向桌子中心。

4.8 上鱼时，鱼头在左，鱼尾在右，鱼肚朝向客人。切忌：鱼不献脊，鸭不献掌，鸡不献头。

4.9 上汤时，先将汤上到桌上，再询问客人是否分汤，若需要，可将汤拿回到备餐台上分，原料与汤汁均匀搭配，汤量有剩余，将剩余的汤放在餐桌上，以便客人再次取用。

4.10 餐桌上的餐碟不允许相互重叠，当菜放不下时，对于剩量很少的菜，要询问客人是否可换小盘。撤带酱料的菜品时，要先撤空盘，然后撤酱料。

4.11 上菜时应根据客人的进餐速度与厨房及时沟通，不许压菜 要按照菜单上菜，确保上菜的准确性。

4.12 菜上齐后要征求客人是否还有别的要求，对于新推出的菜品，要主动征询客人意见，以便更好地改进。

4.13 上菜时尽量用一只手，另一只手放在背后（特殊盛器可用两只手）。

4.14 上菜时应注意颜色、味型、器皿、荤素的摆放，同类型的菜式不要放到一起。

- 4.15 上菜时应注意转盘上的摆放方式，一般第一道菜为一点，第二道菜为一条直线，第三道为三角形，第四道菜为菱形，第五道菜为梅花形。
 - 4.16 上菜时，所有带花型和造型的菜，花型统一朝左边或转盘中心。
 - 4.17 在按位上菜时，应先更换骨碟和毛巾，然后再将菜放至干净的骨碟上，同时介绍菜品的口味特点、营养价值或故事来历。
 - 4.18 带火类菜肴，应将菜式先上桌，然后再点火。
 - 4.19 通常当烟灰缸有两个烟头或有纸团和杂物时，服务员应立即更换，更换烟缸时注意：要先用干净的烟缸盖在上面然后一并取下，再重新放上一个。并随时准备为客人点烟，烟缸中不能多于3个烟头。
-