



# 中餐主题宴会设计实践与研究

——以“古茶新韵”中餐主题宴会设计作品为例

王志芳

(青岛职业技术学院, 山东 青岛 266555)

**摘要:** 主题宴会设计是餐饮业的一项重要工作任务,也是餐饮业吸引顾客增加利润空间的重要渠道。但是实际上主题宴会设计仍存在问题,在一定程度上偏离了主题宴会设计的宗旨,影响了主题宴会产品的质量。以“古茶新韵”主题宴会设计作品为例对中餐主题宴会设计进行解析,主题创意要有文化基础和群众基础,并具有新意和亮点,“古茶新韵”各要素设计合理。构思主题宴会应注意立足于区域文化和顾客需求上,设计要素和谐统一等问题。文章旨在为中餐主题宴会设计提供一定借鉴经验,希望能对餐饮业中餐主题宴会设计能有一定的借鉴意义。

**关键词:** 中餐主题;宴会设计;古茶新韵

中图分类号: TS972.32

文献标识码: A

文章编号: 1671-931X (2014) 01-0079-04

主题宴会是通过一个或多个历史文化或其他主题为吸引标识,向顾客提供宴会所需的菜肴、基本场所和服务礼仪的宴请方式。它的最大特点是围绕既定的主题来营造气氛,宴会的菜品、服务、色彩、灯光、装饰以及活动都为主题服务,使主题成为顾客容易识别的特征和产生消费行为的刺激物。

## 一、中餐主题宴会设计现状分析

### (一)中餐主题宴会设计现状分析

在体验经济时代,餐饮的功能不仅仅是满足人们生理需求,现代人们就餐很大程度上追求的精神上的放松和享受。所以宴会的特色和亮点成为吸引顾客的一项重要途径,创新、有效的主题宴会设计能为企业创造更大的利润和发展空间,所以,主题宴会设计成为餐饮界一项必不可少的工作内容。

教育界为了满足社会实际需求,也竞相开展主题宴会设计项目。2009年中国旅游协会举办了第一届饭店服务技能大赛,其中包括中餐主题宴会摆台比赛项目,至今已连续成功举办了三届;教育部于2012年开始设立全国高等职业院校中餐主题宴会设计技能大赛项目,至今已连续成功举办了两届,中餐主题宴会屡出新品,吸引了社会众多的眼球。

### (二)中餐主题宴会设计存在的问题分析

目前,中餐主题宴会设计产品频频推陈出新,中餐主题宴会设计也已成为了餐饮行业界的一种发展趋势。总览分析目前已产生的中餐主题宴会产品,普遍存在一些共性问题,而这些问题的存在也影响了中餐主题宴会产品的实用性和推广性,而中餐主题宴会设计本身也偏离了设计的宗旨——以服务与客人为宗旨,并以新颖的形式和丰富的内涵给顾客以

收稿日期:2013-11-18

基金项目:2012年青岛职业技术学院校级课题“基于自我效能理论的高职业院校技能大赛对参赛学生个体产生效能的研究”(项目编号:12-13-2);2012年山东省省级教改课题“职业技能大赛促进专业教学改革研究”(项目编号:2012673)。

作者简介:王志芳(1979-),女,山东鄞城人,青岛职业技术学院讲师,硕士,研究方向:餐饮服务技能与酒店服务心理。

更好的产品感受,以吸引更多的顾客前来消费,给企业来带良好的经济效益和社会效益。

### 1.环境设计缺乏文化内涵

大多主题宴会产品仅使用了主题文化表面的一些简单元素,对于文化的内涵挖掘不深,导致主题宴会产品层次不高,内涵不深,不能让顾客置身与主题文化中,进行仔细品味、深度感受的效果。

### 2.设计过程中忽略现代服务理念

主题宴会设计过多的追求设计的视觉效果,某些设计并不便于开展服务工作,也不便于客人使用,违背了餐饮服务的宗旨。

(1)主题装饰物过高、过大,阻挡了客人的视线,影响客人交流。

(2)在餐盘内烫印文字或图案,忽视了餐饮业对饮食卫生的要求。

(3)餐巾折花过于繁琐,折痕太多,影响客人正常使用餐巾。

(4)为了增加主题宴会的视觉效果,选用色泽艳丽的化纤材料的餐巾,不符合卫生要求和餐巾需吸水性强的要求。

### 3.菜单设计不合理

主题宴会产品的菜单设计应该注意几个方面,该从饮食内容是否符合目标顾客的需求,饮食结构是否合理,饮食名称命名是否能够呼应主题,菜单外形设计是否美观、大方、呼应主题等。一般情况下,主题宴会设计者较重视菜单外形的设计,而忽视了饮食内容、饮食结构等的设计。

以上几个方面的问题导致了中餐主题宴会产品缺乏文化内涵,华而不实、吸引力不够、使用寿命较短。如何能够做好餐饮定位,做出创新、有效的主题宴会产品,已成为餐饮界的必做功课之一。

## 二、以“古茶新韵”作品为例,解析如何设计创新有效的中餐主题宴会产品

主题宴会设计作品“古茶新韵”是2013年全国高等职业院校技能大赛——中餐主题宴会设计大赛项目的作品,此作品由青岛职业技术学院旅游学院设计,在此次大赛中该作品获得一等奖。

(一)主题创意要有文化基础和被广泛喜爱、接受的群众基础

“古茶新韵”主题宴会作品的设计背景为中国茶文化,茶在中国有着悠久的历史,在世界范围内有着深远的影响力,古今中外有众多的各界人士热衷于茶文化,在这种文化背景下,设计者提出了主题宴会的立意点为“茶”,并在此基础上凝练了“古茶新韵”主题

(二)主题设计要有新意,有亮点

“古茶新韵”主题宴会作品的新意在于把中国古

老的茶文化和在现代社会中展现的崭新姿态进行了完美结合,展现了“古茶新韵”美好画面。

“古茶新韵”之“古”,中华文化博大精深,五千年文明史到处都散发着茶香,在茶圣陆羽的《茶经》中记载了“茶之为饮,发乎神农氏,闻于鲁周公”。“古茶新韵”之“新”,茶经历了数千年的历史沉积,在当今社会依旧散发着它迷人的魅力,展现着无限的风采,享誉全世界。“古茶新韵”之“韵”,茶得自然阳光雨露精华,以其多姿多彩的形色令人赏心悦目,生成一种清香、中正、平和之“佳饮”,茶融色、香、味之美于一体,以其芳香之气、鲜醇之味令人心旷神怡,“一汲清冷饮,高风味有余”的魅力使人的精神境界达到超然。



### (三)“古茶新韵”作品各设计要素解析

#### 1.中心装饰物设计要巧妙、美观

中心装饰物是主题宴会设计的核心,中心装饰物的类型、风格和意境表达了主题宴会的思想和服务理念,给人以美的享受,它是整个主题宴会产品的灵魂。“古茶新韵”作品的主题装饰物是精美的糖艺艺术品,它通体晶莹剔透,色泽清新艳丽,绿色的茶茎和茶叶、嫩黄色茶花、“紫砂”茶具、装有茶叶的透明的茶盒共同构筑了茶的韵律,融合了茶的天然韵色和茶的古典文化,阐释了“古茶新韵”的主题。由于它是唐艺产品,可供客人随意取用装饰物的任一部分食用,也可以取装饰物中茶盒里的茶泡水饮用,它不仅起到台面装饰的作用,更是一道可供顾客食用美味茶食。

#### 2.主题牌设计要能突出主题

采用茶艺六君子做装饰物,配合主题装饰物,并能够供客人使用取装饰物中茶罐里的茶,构思巧妙,是该主题设计作品的创意创新点之一。

#### 3.布草设计色彩搭配合理、造型别致优美

##### (1)台布色彩能反映主题背景

中餐宴会的台布一般有两层,这两层台布的颜色、质地和款式搭配要自然和谐、浑然一体,选用的颜色、质地和款式能说明、代表或寓意主题思想,桌布上可以有背景图案对整体主题创意产品增色添彩。“古茶新韵”作品的桌裙采用茶绿色、褶皱亮面、垂感较好的布料,上桌布采用内黄色、褶皱亮面、垂

感较好的同质布料,两者自然和谐,浑然一体,寓意茶的主题。

## (2)口布折花造型别致、美观

餐巾折花是主题宴会产品的点睛之作,它的色彩与台布色彩相互映衬为台面渲染主题氛围,餐巾折花造型蕴含着宴会主题寓意,起到美化台面和突出主题寓意的重要作用。“古茶新韵”作品的口布折花采用新颖别致的造型,绿色茶叶包裹着嫩黄色茶尖造型的口布折花展现着茶的嫩芽初现的美好景致,它源于元代李德载的《喜春来,赠茶肆》中的“金芽嫩采枝头露,雪乳香浮塞上酥”,给顾客营造浓厚的茶氛围。

## (3)椅套设计新颖、大方

餐椅是宴会台面的重要组成部分,是主题宴会台面的延伸,餐椅的设计和装饰对整个主题宴会设计的整体效果起到锦上添花的重要作用。“古茶新韵”的餐椅的设计重点体现在椅套的设计上,椅套采用清新的乳酪黄,上面配饰嫩茶绿色的流苏,流苏线条流畅、优雅,椅面周围配饰淡绿色的茶花造型镂空丝带,清新淡雅、别具一格,映衬茶的雅致与清新。椅背上绣有茶绿色“古茶新韵”艺术字,“茶”与其他三个字的大小比例为3:1,美观大方,错落有致,增加美感,突出主题。

## (4)服务员服饰与主题和谐统一

服务员的服装为黄色旗袍,与口布花中的“绿叶金芽”相呼应,可以为主题为绿色的餐台提高亮度,增强主题宴会设计的整体效果。

## 4.配备的餐具要与主题相协调

### (1)骨碟、汤碗等瓷质餐具要光洁、具有质感

餐具不仅是顾客进行餐饮消费时必需的用品,同时也可起到美化餐台、渲染主题的作用。在设计、选用餐具时要紧扣主题,从餐具的颜色、质地、款式等各方面实现与主题的统一协调性。“古茶新韵”作品的骨碟、汤碗、味碟等餐具采用洁白色感的白骨瓷器皿,上面描绘有写意茶花,营造茶韵意境,突出主题。

### (2)酒具大小适中,晶莹透亮

“古茶新韵”作品的酒具为玻璃器皿,晶莹透亮,与主题装饰物中的露珠相互映衬,互为一体,增加台面的统一、和谐的效果。

(3)筷套、牙签套的色彩、图案能反映主题,美化台面

筷套、牙签套是主题宴会产品中比较小的摆件,这些地方精细细心的设计会为整个主题宴会作品增色添彩,进一步提高主题宴会设计的整体效果。“古茶新韵”作品的筷套和牙签套上设计有嫩黄色茶花作为装饰,映衬主题,印有“古茶新韵”字样,突出主题,筷套下方设计了古典雅致的暗花纹作为点缀,增加美感,牙签套则与筷子套配套设计,和谐一体。

## 5.菜单设计要美观、科学、合理

菜单菜品的设计应充分考虑目标顾客的需求、饮食结构、经济能力和职业特点等,以此来设计菜单的菜品品种、档次、数量、特色、价格等,主题菜品设计要紧扣主题,菜品名称与主题文化相契合,菜单外形与主题文化相得益彰,映衬主题。菜单的式样、大小、颜色、字体、纸质、版面等与主题一致,能够反映主题。“古茶新韵”作品的菜单的是茶绿色茶叶的造型,与台面和谐统一,将“茶韵”二字展现的淋漓尽致,是创意的又一个特色、亮点之一。

### (1)营养均衡

随着人们物质生活的进一步提高,营养均衡已成为现代人生活饮食中重要的饮食观念,宴会菜肴的营养合理搭配越来越受到人们的关注。菜品的各种原料组成包括蛋白质、脂肪、淀粉、维生素、粗纤维、矿物质、微量元素等营养素,顾客的营养需求因人而异,宴会菜肴设计时应把握总体的结构和比例,以保证向顾客提供营养合理的饮食。

### (2)酸碱平衡

人们日常生活中每日摄入食物要酸碱平衡,酸性食品包括鱼、肉、蛋、粮食和部分水果,碱性食物包括蔬菜、大部分水果、牛奶等,酸性食物摄入过多,人体会有酸痛的感觉,甚至出现反酸水的现象,碱性食物摄入过多,会使人的胃有空荡或摩擦感,甚至乏力。宴会菜单设计时要注意宴会菜品的酸碱平衡。

### (3)数量适度、结构合理

宴会菜肴数量是组成宴席的菜肴总数与每道菜肴的分量,宴席菜肴的数量应与参加宴席的人数相一致。中餐宴会的人数一般是每桌十人,应以每人平均消费500g左右的净料为原则。中餐宴会菜单一般包括冷菜、热菜、主食、点心、水果等品种,主题宴会设计应属于高档宴会,高档宴会的菜品品种搭配数量结构如下:

品种	冷菜	热菜	主食	点心	水果
所占比例	20%	60%	5%	10%	5%

### (4)考虑成本因素

主题宴会菜品设计能充分考虑成本等因素,符合酒店实际经营状况。

## 三、构思主题宴会设计创意需要注意的问题

(一)主题宴会设计应立足于区域文化优势和目标顾客需求的基础上

主题宴会设计创意应立足于区域文化优势,以顾客的需求导向为出发点确定主题,主题宴会设计要分析并明确顾客的导向意识,认真地思考顾客实际需求,从顾客的用餐目的、年龄结构、消费习俗、心理需求、经济状况等各方面展开分析,进行创新思维,以独特的视角观察思考,深入研究主题文化,有

针对性地设计符合顾客需求，受顾客欢迎的主题宴会产品。

## (二)主题宴会设计各要素点应和谐统一

主题宴会设计是针对宴会主题，运用心理学和美学知识，采用现在技术和手段将文化核心表现元素完美和谐地组建在一起，将这些文化元素应用于台布、餐巾、餐具、主题装饰物、桌牌、菜单、筷套和牙签套等设计中，最终形成主题宴会产品。

## (三)主题宴会设计要考虑产品的市场推广价值

主题宴会应该首先确定一定的目标顾客群，分析目标顾客的特征、生理和心理需求、消费动机和顾客的消费影响因素，然后有针对性地设计符合顾客需要的产品，能够被顾客群接受和喜爱，有一定的市场推广价值和较长的产品生命周期。

## (四)主题宴会设计要有一定的可变通性

由于主题宴会设计会耗用设计人员大量的精力、时间等，同时也会占用大量的配套资金，椅套主题宴会产品设计完成，主题宴会的成本价值就会非常高，一旦主题宴会产品将要退出市场，那么主题宴会产品中的部分物品应该具有一定的变通性，例如，玻璃杯、筷子、桌布、口布等，能够再次被应用于其他的宴会产品中。

## 参考文献：

- [1] 沈艳.挖掘西餐主题宴会设计中的文化内涵[J].饭店现代化,2010,(7).
- [2] 刘澜江.我国主题宴会设计现状与创新研究[J].价值工程,2012,(3).

[责任编辑：许海燕]

## Research and Practice of Designing Themed Chinese Banquet—A Case Study of Chinese Banquet Themed “New Charm of Historic Tea”

WANG zhi-fang

(Qingdao Technical College, Qingdao266555, China)

**Abstract:** One of the important work of catering business is to design themed banquet which is also a principle way of attracting customers and increasing profit margins in the catering industry. However, in practice, problems arise, which lead to the departure from philosophy of banquet design to a certain extent and therefore affect the quality of theme banquet. The paper analyzes the design of banquet themed "new charm of historic tea". It puts forward that the design idea should be based on local culture and target at the masses to meet their needs. The design idea should be innovative and eye-catching. The elements should be arranged reasonably to produce harmony. It is hoped that this paper can have certain reference significance for design of themed hotel banquet.

**Key words:** Chinese theme; banquet design; new charm of historic tea