

宴席,是人们为了一定的社交目的而形成的一种聚食形式,具有目的性、整体性、规格性等特点。宴席面点是指可与菜肴组合形成具有一定规格、质量的一整套菜点,也可单独形成具有特色的全席面点。不论是宴席面点还是全席面点,都应具有选料精细、造型讲究、制作精美、口味多变等特点,应在色、香、味、形、质、器等方面与宴席的总体要求相一致。

第一节 宴席面点的组配要求

宴席面点是经过精选而与宴席菜肴有机组合起来的一个内容。在组配过程中,要注意各类面点的组合协调性,每一道具体的面点要从整体着眼,从相互间的数量、质量以及口味、形态、色泽等方面精心组合,使其能衬托出宴席的最佳效果。在组配设计中,要根据宴席主题的要求、宴席的规格、季节的变化、顾客的要求、地方原料和民族特点来制定宴席面点的品种。

一、根据宴席的规格组配

宴席的规格档次是由宴席的价格决定的,而价格又决定了宴席菜点的数量和质量。在组合宴席面点时,应注意配置的面点在整个宴席成本中的比重,以保持整个宴席中菜肴与面点的数量、质量的均衡。宴席面点成本一般占宴席总成本的5%~10%,但也可以根据各地习惯及实际要求作必要的调整。一般宴席面点的格局组合如表6-1所示。

表6-1 宴席面点格局组合表

宴席档次	款数	款式(口味)
一般宴席	二道	一甜一咸
中档宴席	四道	二甜二咸
高档宴席	六道	二甜四咸

在确定具体品种时,质量上要根据宴席规格档次的高低,在保证面点有足够数量的前提下,从选料、工艺制作上掌握。例如,宴席规格高时,在面点的选料上应尽量选用档次较高的原材料,并且在制作工艺上尽量体现工艺特色;宴席档次较低时,在面点的选料上要适合成本要求,工艺要求上也可相应简单些。

二、根据顾客的要求和宴席主题组配

宴席是围绕人们的社交目的而设置的。因此,顾客的要求和意图是配置面点不可忽视的重要依据。制定面点品种,应根据宾客的国籍、民族、宗教、职业、食俗和个人的饮食喜爱以及宾客订席的目的和要求来掌握。如回族信奉伊斯兰教,禁食猪肉等,就应该避免用这类原料充当面点的原料;对信奉佛教的客人应避免用荤腥原料做面点。红白事应按民俗礼仪、习俗选配,红事可选配1~2道品名喜庆及色泽艳丽的品种,如四喜饺、鸳鸯饺、如意卷、梅花晶饼等;白事则可选择色泽素雅的品种,使之与客人的心境相一致。生日祝寿则可配置象征长寿的面点品种,如寿桃酥、仙桃包、寿糕、寿面等,高级宴席还可精心制作百寿图、松鹤延年、寿比南山等工艺性强的面点。宾朋聚会或洽谈商务等内容的宴席,则应以口味为主,尽量配置本地名点或用时鲜原料制作的面点,以突出地方风味特色。

三、根据季节变化组配

季节不同,原材料的市场供应也有所不同,因此宴席面点的品种应随着季节的变化作相应的变化。根据人们的饮食习惯,一般有“春辛、夏凉、秋爽、冬浓”的特点。为此,在宴席面点的口味上应尽量突出季节的特点。这就要求制作者在原材料选择、制作工艺方面加以考虑。如春季可选用三丝春饼、艾叶糍粑、鲜笋弯梳饺、翡翠烧卖、春笋野鸭包等面点,成熟方法多以蒸、煮为主;夏季宜多用清凉解暑、吃水量大的原料制作的面点,如生磨马蹄糕、橙汁啫喱冻、冬蓉水晶饼、冰皮白莲糕等,成熟方法多以蒸、煮为主;秋季则可选用栗蓉糕、豌豆黄、南瓜饼、荷香糯米鸡、蜂巢荔芋角、杏仁豆腐、三鲜汤包等,成熟方法以蒸、煮、炸为主;冬季则可选用味道浓郁的品种,如腊味萝卜糕、八宝饭、枣泥金丝酥、双色奶油戟、京都煎锅贴、榄仁奶黄包等,成熟方法多以煎、炸、烤为主。

四、突出地方特色

在配置各种档次的宴席面点时,首先要利用本地的名优特产、风味名点、本店的“招牌面点”以及各个面点师的“拿手”面点来发挥优势,各展所长,突出地方特色。其次是根据地方食俗,采用本地原料和时令原料,运用独特的制作工艺,显示浓郁的地方特色,使整个宴席内容更加丰富,独具匠心。如广东的虾饺、粉果、萝卜糕、蕉叶粿、咸水角、蜂巢荔芋角,江浙的翡翠烧卖、扬州三丁包、淮安汤包、上海生煎馒头、杭州小笼、苏州各式酥点,北京的一品烧饼、“都一处”烧卖、清宫仿膳豌豆黄、芸豆卷,天津的狗不理包子、酥麻花等,都具有鲜明的地方特色,经加工点缀后,都是很有代表性的宴席面点。