

第二节 全席面点的设计与配置

全席面点是集各式面点之长于一席,充分发挥设计、技艺等方面的特长,以面点为主的宴席。全席面点自清代已出现,发展至今,各地已都有代表地方特色的全席面点。

全席面点是随着面点制作的不断发展而形成的面点经营的较高的形式。它集精品于一席,其内容由面点拼盘(也称看点)、咸点、甜点、汤羹、水果等组成,在配置上要求各类型的面点要协调,口味、形式要多样;在工艺上要求精巧美观、做工细致;在组装上要求盛器高雅、和谐统一。要做好一台色、香、味、形、质、器俱佳的全席面点,除必须具备娴熟的面点制作技术外,还必须掌握全席面点的订单设计、选料、造型、配色、组织管理、上点程序等方面的知识和要领。

一、设计订单

制定面点谱,是面点席总体的设计工作,它决定了整台面点的规格、质量、数量和风味特色。制定全席面点订单时,除要根据顾客的意图和要求、规格水平、季节时令、民俗习惯外,还要根据制作者的技术水平和厨房设备条件等来设计,掌握面团类型、成熟方法的搭配,做到荤素搭配得当,咸甜搭配得当。

面点席的规格、上点数量和质量,首先取决于其价格档次,根据价格来确定用料。面点席以咸点为主(约占60%),甜点为辅(约占30%),汤羹、水果为补(约占10%)。具体品种数量按价格档次配置,规格较高的可配面点看盘一道(或以四围碟、六围碟形式)、咸点八道、甜点四道、汤羹一道、水果一道;中等规格的可配看盘一道、咸点六道、甜点四道、汤羹一道、水果一道;规格较低的,应视具体情况减少面点数量或降低品种规格(表6-2)。

表 6-2 订单设计表(以较高规格为例)

类 别	品 名	成熟方法
看盘一道	丰收硕果盘	
咸点八道	蟹黄灌汤包	蒸
	绿茵白兔饺	蒸
	瑶柱糯米鸡	蒸
	蜂巢荔芋角	炸
	萝卜金丝酥	炸
	鹤鹑焗巴地	烤
	蚝油叉烧包	蒸
	上汤三鲜饺	煮
甜点四道	水晶奶黄角	蒸
	九层马蹄糕	蒸
	西米珍珠球	蒸
	鲜奶鸡蛋挞	烤
汤羹一道	银耳白果羹	煮
水果一道	时令水果拼	

二、组织管理

面点席制作的主持者应根据开席规模对岗位的工作量作出预算,然后安排具体人员。面点席的组合运用涉及多方面的知识和技能,它需要部门人员的共同配合,安排时应本着既保证人手够用,又防止人多手杂的原则,做到选人从简从优,各负其责。岗位定员后,主持者要认真检查各项准备工作,一要检查鲜活原料的准备情况,二要检查干货原料的事先涨发及半成品的准备情况,三要检查盛器和装饰材料的准备情况。如发现原料不符合制作要求时,应及时采购或更换品种,不能随意降低原料的质量标准。此外,还应根据开席时间对各工序完成的具体时间作出严格规定,避免出现漏做漏上面点或推迟上面点的现象。注意检查炉灶、工具的卫生状况等,以保证各项工作能有条不紊地在预定的时间内完成。

三、造型与配色

造型与配色是面点席中艺术性、技术性较强的工序。一台好的面点席不仅要求面点可口宜人,还要以美观大方的造型和明快的色彩给人以美的享受,以提高顾客品尝面点的情趣。

面点席中可用菜肴拼盘、食品雕刻造型或点盘造型,以达到烘托的效果。点盘也称看盘,是根据设宴目的设计与宴席的主题是相一致的,一般采用捏花或裱花的手法制作,如生日宴可用面点组合成“百寿图”或硕果点盘;迎客宴或婚宴可用裱花工艺制作“花篮迎宾”、“百年和好”点盘。除了点盘外,其他面点在造型组装上要求立意新颖、构思合理,既要讲究造型,又要注意其可食性。

配色是指面点席的总体色彩设计。面点席的配色要考虑以下因素:一是充分利用原材料固有的颜色。如菜叶的碧绿色,蛋清的白色,草莓或樱桃的鲜红色,可可或咖啡的棕黑色,蟹黄或蛋黄的黄色等等。这些原料自身就具有各种自然的色相、色度、明度,层次丰富自然且符合人们的饮食心理。二是成熟工艺的增色应用。如炸点、烤点的金黄色,蒸点的雪白、晶莹透亮。不同的成熟方法,使面点席色彩更加丰富、诱人。三是盛器色彩的变化。要求结合面点的造型、色彩选用盛器,以达到面点与器皿的和谐。如雪白透亮的瓷器素雅大方,金银盘器显得高雅富贵,玻璃器皿显得华丽,竹木器皿更显古朴自然之美。四是围边点缀增色的运用,即面点装盘时在周围用各种围边材料装饰点缀。