

中餐主题宴会设计兼顾实用性与美观性的探索

——以主题设计“清荷雅韵”为例

闫 晓

(太原旅游职业学院, 山西 太原 030000)

摘要: 在中餐主题宴会中, 需要进行科学性的设计规划, 力求保障中餐主题宴会设计各个环节与流程的顺利进行, 同时在保障产品质量的同时又要兼顾其实用性以及美观性, 这样才能给人以良好的欣赏享受, 同时让顾客拥有更加优质的用餐体验。因此, 在本次论文研究中将针对于中餐宴会设计中的实用性以及美观性进行深层次研究, 探索当前中餐主题宴会设计中所存在的问题, 同时又以清荷雅韵作为案例分析如何有效兼顾其实用性与美观性最后对于整体的设计方案进行深层次的思考, 力求保障中餐主题宴会设计质量与水平的提升。

关键词: 中餐主题宴会; 实用性; 美观性

中餐主题宴会所指的是根据特定的主题向顾客提供具有特色的宴会产品, 所提供的宴会产品为中餐, 宴会产品的特色需要从菜肴的名称、寓意、菜肴颜色、造型、原料、烹饪方法、质地、宴会的布局设计等多重元素进行体现, 这样既有助于展现出中餐主题宴会的特色, 同样也能够使顾客享受到优质的用餐体验。而在展开中餐主题宴会设计阶段, 需要充分兼顾到设计方案的实用性以及美观性, 在此阶段需要注重保持其实用性的基础之上提高其美观性, 这样才能达到良好的设计效果, 获得顾客群体的青睐以及认可。所以, 本次论文将以清荷雅韵作为案例, 深层次探讨以及研究中餐主题宴会设计中如何有效兼顾实用性与美观性, 用以共同探讨交流。

一、中餐主题宴会设计现存的问题

针对于当前中餐主题宴会设计的展开情况来看, 仍然存在一部分问题, 同时也由于这些问题的存在对于中餐主题宴会的设计效果与质量造成影响, 也并不利于充分满足顾客群体的用餐需求, 所以需要针对其中所存在的问题进行研究, 这其中的问题所在才能制定相应的完善对策, 用以保障中餐主题宴会设计效果与水平的提升, 使中餐主题宴会设计能够充分兼顾实用性与美观性两大要素。总体来说, 体验会涉及所存在的问题包含如下几个方面:

第一, 宴会主题设置不明确: 在中餐主题宴会设计中, 充分明确设计主题是最为关键性的步骤, 也是保障后续宴会设计顺利展开的核心环节, 只有充分明确宴会的设计主题才能围绕主题展开各个设计环节与流程。而针对于当前中餐主题宴会设计工作的展开情况来看, 主题设计不明确是其中显著的问题类型, 同时也由于该项问题的存在降低了中餐主题宴会设计的效果, 不但并不利于突出整体设计的主题与目标, 同时也在一定程度上导致整体宴会的设计效果不足, 无法突出宴会设计的特色。在实际中, 通常表现为中餐主题宴会的主题设置为非单一性, 通常一场宴会会表现出多个主题, 而这虽然丰富了宴会的内容, 但是也导致中餐主题宴会设计的目标并不明确、主题不突出、特色不鲜明的问题较为显著, 因此并不利于提高中餐主题宴会设计效果, 对于提高消费者群体的满意程度并无任何益处。

第二, 中心装饰物选择不适当: 在进行中餐主题宴会设计中需要选择与设计主题相适应的中心装饰物, 通过中视物的点缀可以更好地突出宴会主题, 彰显出宴会的特色, 同时中心装饰物也

可以作为整个宴会主题的点睛之处, 提高设计的效果与质量。而针对于当前中餐主题宴会中心装饰物的选择情况来看, 所选择的内容并不适当则是其中一项显著的问题类型, 由于该项问题的存在降低了中餐主题宴会的设计效果与质量。在实际中, 设计人员通常会在选择中心装饰物阶段运用插花类的造型进行装饰点缀, 这种装饰点缀的方式虽然能够起到一定的效果, 但是在运用插花的过程中则忽略了用餐者的习俗以及忌讳, 同时也会在一定程度上出现花色与宴会主题之间不相契合的问题, 而这显然会导致中餐主题宴会设计的失败, 也降低了设计的效果, 是当前中餐主题宴会设计中显著的问题类型。

第三, 餐用具的选择不适当: 对于餐用具的选择是中餐主题宴会设计工作中的重中之重, 餐用具的选择是否适当决定了整体设计的效果, 对于顾客的满意程度也会起到重要的影响。在实际展开餐用具选择阶段, 需要设计者能够充分根据顾客的用餐偏好而选择相应的餐用具类型, 同时又要兼顾到整体中餐主题宴会的实用性以及美观性来保障所选用餐用具的适用性。而在实际当中, 则存在餐用具的选择并不适当的问题, 同时由于该项问题的出现也降低了餐用具的效果以及水平, 并不利于促进中餐主题宴会设计质量的提升。

二、以清荷雅韵为例, 解析在中餐宴会设计中如何兼顾实用性和美观性;

随着社会的进步, 越来越多的客人追求宴会的文化性和个性化服务, 主题宴会深受消费者的青睐。该主题宴会设计适合政府或社会团体举办的欢迎宴, 主题各元素设计环保, 富有创意, 符合酒店经营实际, 主题装饰物可重复利用, 具有很强的推广价值。

(一) 主题创意说明

荷花, “出淤泥而不染, 濯清涟而不妖”, 清丽脱俗, 风姿绰约。中国文人与荷的对话是灵魂对高洁的追求, 是心灵对纯净的寻觅。“制芰荷以为衣兮, 集芙蓉以为裳”, 屈原以荷为衣洁身自好; “清水出芙蓉, 天然去雕饰”, 李白以荷为媒传情抒怀。当荷花与音乐相遇, 演绎的必是清雅与高洁。“荷风送香气, 竹露滴清响”, 伴随清风而来的不止有荷香袅袅, 还有丝竹雅乐随风流动。荷花与音乐真是最美的邂逅, 花婀娜多姿, 乐古朴雅正。清荷雅韵是人间至美的融汇, 是纯洁高尚的吟唱, 是清丽典雅的诗情乐韵。

(二) 设计元素解析

本次宴会为欢迎宴, 主旨为体现中国传统文化, 所以宴会主题选取荷花与中国民乐两大元素, 荷的谐音是“和”, 体现以“和”为贵的中国文化。让宾客在品尝美食时, 感受荷花与丝竹合奏的清丽典雅, 感悟中华文化对纯洁高尚的仰慕与追求。

1. 中心装饰物。餐桌中间清新雅致的荷语乐韵是设计的主要元素。朵朵荷花亭亭玉立于稠密的叶间, 菡萏初绽, 清香远溢。微风徐来, 碧波轻摇, 荷叶迎风舒卷, 荷花轻舞飞扬。悦耳的丝竹之音也随着清香飘然入耳。两位身形曼妙的女子, 一个轻拢慢捻琵琶弦动, 一个纤指游移玉笛低吟, 她们的音乐如珍珠滴落玉盘, 如微雨轻叩窗棂, 清亮悠远, 婉转缥缈, 让听者的心里泛起阵阵涟漪。这是荷之清丽, 不染尘俗, 亭亭净植; 这是曲之雅正,

清音齐鸣, 袅袅不绝。这是荷与乐的合奏, 清远高洁, 典雅超然。

2. 布草。台面选择绿色台布, 如片片荷叶舒展。台裙为白色, 周围装饰荷花图案清新雅致, 绿白相间, 色彩和谐, 清新雅致, 赏心悦目。餐椅套也装饰荷花图案, 与中心装饰物相呼应。

3. 餐巾花。主人位选择荷花形口布花, 副主人位选择一帆风顺形口布花, 其他位置选用卷筒套金色蜻蜓样式的口布圈, 别致精巧, 更有“小荷才露尖尖角, 早有蜻蜓立上头”的诗意蕴含其中, 给人以美的享受, 与主题相得益彰。

4. 工装。选用装饰淡雅荷花扇图案的白色旗袍, 与主题遥相呼应。

(三) 主题宴会菜单设计

1. 菜单款式。“清荷雅韵”主题宴会的菜单设计紧紧围绕主题, 以白色晒金扇作为菜单载体, 扇子上的荷花图案, 与主题相得益彰。

2. 菜单内容。不仅菜单款式的选择独具匠心, 而且菜单内容也进行了巧妙设计, 这样才能造就一份真正经得起推敲的菜单。

(1) 菜点选择。“清荷雅韵”主题宴会菜单根据主题和相关要求进行特别定制, 既安排流行名菜美点(包括冷菜、热菜、大菜、点心等), 又注意烹调方法、色彩搭配等因素。选取火龙果金钱肚、红莲川贝炖雪蛤、香葱烧辽参、炭烧银鳕鱼配沙律、桂花糯米藕、虫草花菊花汤、双色荷花酥、鲜果拼盘来组成, 菜品的选择有一定档次及中国传统特色, 而且用餐的形式选择为各客式, 顺应当今节约、卫生的用餐趋势。

(2) 菜名命名。“清荷雅韵”主题宴会可以作为迎宾宴, 体现中国文化以“和”为贵的思想。菜品的名称选用与荷花有关的诗句为菜名, 营造出以“荷”为主的诗意氛围, 让客人一听便产生联想, 进而有身临其境, 心旷神怡之感。

具体菜名如下:

“清荷雅韵”欢迎宴宴会菜单 268元/位, 八人用餐

圆荷浮小叶 火龙果金钱肚

秀色粉绝世 红莲川贝炖雪蛤

馨香无复全 香葱烧辽参

花片参差红 炭烧银鳕鱼配沙律

藕丝牵作缕 桂花糯米藕

莲叶捧成杯 虫草花菊花汤

荷风送清香 双色荷花酥配虾饺

四面芙蓉开 四季鲜果拼盘

(3) 菜品成本控制及定价。在选择菜品时, 首先考虑菜肴的营养搭配、技法搭配、荤素搭配、颜色搭配、口味搭配; 其次, 考虑高、中、低档价格搭配; 再次, 进行市场调研, 同等营养的菜肴, 货比三家, 选择质优价廉的原料; 最后, 依据企业制定的标准成本, 对成本形成的全过程进行监督, 达到实际成本和标准成本的平衡。主题宴会食品原料选料严谨, 精工细作, 原料成本、人工费用等都要高于普通宴会, 因此确定本次主题宴会的销售毛利率为60%, 经核算本次宴会餐饮原料成本是857.6元, 售价=857.6/1-60%=2144(元)。用餐形式选择为各客式, 八人用餐, 每位268元。

三、中餐主题宴会设计中, 关于兼顾实用性和美观性的几点思考;

为保障中餐主题宴会设计效果与水平的提升, 需要设计者进行全方位的思考, 并且在展开中餐主题宴会设计阶段能够充分兼顾实用性与美观性两大要素, 这样才能确保中餐主题宴会设计顺利完成, 同时又能够给顾客带来良好的用餐享受。所以, 在进行中餐主题宴会设计阶段, 需要设计者从如下几方面思考如何兼顾实用性与美观性:

(一) 充分明确宴会主题

为保障中餐主题宴会设计质量、提高顾客的用餐享受, 首要任务便是充分明确宴会主题, 在充分明确主题的基础之上围绕宴会主题进行多元化设计。而在此阶段需要设计者发散思维, 同时又不能够单凭自身的主观凭空臆想, 而是需要基于文化的角度来确定中餐设计主题, 用以保障设计效果的提升。在实际中, 设计者可以适当性根据顾客的文化背景、民族、习惯风俗等方面来确定宴会主题, 随后又要在其中融入一些历史、艺术性的构想, 以此确定整体中餐宴会的主题更加鲜明, 中餐主题宴会设计质量的提升。如: 清荷雅韵的设计充分抓住了自然这一主题, 充分突出了心灵对纯净的寻觅, 因此基于该主题设计也能够取得更加良好的设计效果, 在突出文化特色的同时又能够展现出整体中餐的鲜明个性, 有效保障了中餐主题宴会的实用性与美观性。

(二) 合理选择中心装饰物

中心装饰物的选择是中餐主题宴会设计的最为核心环节, 选择适应的中心装饰物可以起到画龙点睛的作用, 同时也有助于保障中餐主题宴会设计质量的提升, 所以需要在展开设计的过程当中充分注重中心装饰物的选择过程, 在此阶段需要围绕中餐设计的主题展开中心装饰物选择过程, 同时又要关注到用餐者的习俗以及忌讳等, 以此保障所选择的中心装饰物与主题之间相互协调、互相契合, 这样不但可以展现出一定的艺术气息, 又能保证中餐主题宴会的设计效果得到提升。如: 清荷雅韵这一主题宴会充分围绕自然这一元素展开了中心装饰物的选择, 在餐桌中间可以看到朵朵荷花亭亭玉立于稠密的叶间, 菡萏初绽, 清香远溢。微风徐来, 碧波轻摇, 荷叶迎风舒卷, 荷花轻舞飞扬, 可以使人感受到悦耳的丝竹之音, 在其中清晰可见两位身形曼妙的女子, 轻拢慢捻、琵琶弦动, 给人一种轻松愉悦之感, 这种中心装饰物的选择方式既突出了荷与乐的合奏, 又能够达到清远高洁、典雅超然的设计效果, 更容易使人沉浸于其中。

(三) 保障餐具的适用性

保障餐具的适用性是提高中餐主题宴会设计质量的重要一环, 对于整体宴会在设计效果也具有至关重要的影响。所以在进行餐具选择的过程中需要充分注重突出特色, 充分结合菜品的颜色、形状来选择相适应的餐具形状以及颜色, 在此阶段需要确保餐具与整体主题之间的相互统一与协调, 同时又要注重餐具与菜品之间的相互搭配, 确保菜品多种多样的同时也要保障餐具的色彩缤纷, 使二者之间可以相互映衬、互相衬托, 以此来有效激发顾客的食欲确保中餐主题宴会设计取得更加良好的效果。

四、结语

在中餐主题宴会设计中, 需要设计者进行创新思考, 深层次分析与探索中餐主题宴会设计的各个环节与流程, 并且在展开主题设计的过程当中能够兼顾其实用性以及美观性, 从而给顾客群体带来优质的用餐享受。所以在论文研究中分别从宴会主题的确定、中心装饰物的合理选择以及餐具选择等方面对于中餐主题宴会设计中如何兼顾实用性与美观性进行了探索研究, 用以有效促进中餐主题宴会设计效果与水平的提升。

参考文献:

- [1] 章艳. 中餐主题宴会设计实用性探索——以“观灯乐行”中餐主题宴会设计为例[J]. 艺术大观, 2020, No.70(34): 93-94.
- [2] 刘鹏飞. 中餐主题宴会台面设计创意浅析——以“穹顶之下”主题宴会设计为例[J]. 今日财富, 2020(16).