

5.5 碗類：

1 八角碗：造形上有八個角，即碗壁有八個面，因而稱為八角碗，分有大、中、小，大的量可以供一桌人食用，而小的八角碗是分裝一人一份的量來使用，在宴客時人多，它的損傷率很大，在高級大餐廳較被常用到，而一般餐廳宴客就較少使用。盛置的食物料理方式以燉煮的居多。〔圖片三十二〕

2 燉碗：造形是圓形，佛跳牆專用器皿，也可做全雞料理，公用的器皿。〔圖片三十三〕

5.6 圓盤：

餐盤裡最被使用的器皿，分大、中、小尺寸規格多種，從骨盤、菜盤、冷盤、托盤等的使用，在日常生活中最常用到也是最重要的餐具器皿。〔圖片三十四〕

註5.

5.7 宴客常用之餐具種類明細

品 名	尺 寸	用 途
四疊盤	$\phi 225 \times H25\text{mm}$ (約9")	盛置前菜、共用器皿
冷盤	(一) $\phi 405 \times H40\text{mm}$ (16吋盤) (二) $\phi 355 \times H40\text{mm}$ (14吋) (三) 深盤 $\phi 41.5 \times H50\text{mm}$ (16.5吋) (四) 肉盤(平) (瓷製) $\phi 365 \times H45\text{mm}$ (14.5吋) (五) $\phi 310 \times H35\text{mm}$ (約12吋)	盛置前菜、共用器皿
腰子盤	長徑 $355 \times$ 短徑 $250 \times H30\text{mm}$ (L14" $\times$ W10")	盛置魚料理、共用器皿
腰形水盤	$\phi 355 \times 250 \times H50\text{mm}$ (托盤 $355 \times 250 \times 25$)	盛置筍芡料理、共用器皿
水盤(深盤)	(一) $\phi 280 \times H60\text{mm}$ (托盤 $\phi 310 \times 30$) (11吋) (二) $\phi 255 \times H60\text{mm}$ (托盤 $\phi 265 \times 20$) (10吋)	盛置羹湯料理、共用器皿
八角碗	$\phi 200 \times H105\text{mm}$ (8") (托盤 $\phi 230 \times 20$)	盛置燉煮的料理、共用器皿
佛跳牆盅	口 $\times$ 腹 $\times$ 高 $135 \times 180 \times 150\text{mm}$ (托盤 $\phi 230 \times 20$)	盛置佛跳牆料理、共用器皿
扣碗	$\phi 225 \times H80\text{mm}$ (托盤 $\phi 230 \times 20$) (10吋)	盛置排序有圖案裝飾再倒扣過來的食物料理、共用器皿
甜湯碗	$\phi 250 \times H80\text{mm}$ (托盤 $\phi 230 \times 20$) (約10吋)	宴會結束前的一道料理、共用器皿
海鮮船	長徑 $\times$ 短徑 $\times$ H (大) L640 $\times$ W220 $\times$ H50mm (小) L480 $\times$ W180 $\times$ H80mm	盛置日本料理的食物居多，如生魚片、共用器皿
腰形拖盤	405 $\times$ 305 $\times$ 30mm	托碗或其他器皿的盤子
小湯碗	$\phi 95 \times H50\text{mm}$	盛湯用、個人器皿
骨盤	$\phi 150 \times H15\text{mm}$ (6吋)	暫放個人食用之食物或盛餘食
醬料碟	$\phi 85 \times H15\text{mm}$	盛放佐料用、個人用器皿

資料來源：雙喜餐廳



26



28



27



29



30

(圖片二十六) 雙喜餐廳專用的四疊盤，中間雙喜字圖案為其標誌，盤的材質為美耐皿。

(圖片二十七) 海鮮船，顧名思義為放置海產料理食物的器皿。這是一道具日本風味的菜式，與我國傳統“大船入港”吉祥意義非常貼切。材質為木製的。

(圖片二十八) 腰子盤，橢圓造形，盛放魚料理或其他海產食物，在宴客中也是被常用的器皿。

(圖片二十九) 水盤盛放茼蒿的食物，加上一個托盤較容易端拿移動。

(圖片三十) 深點的水盤，也是放置茼蒿料理的食物，茼蒿料理在餐宴上是不可少的一道菜，使用的材料都較為珍貴。



31



34



32



35



33



36

(圖片三十一) 碗公以放置湯類料理為主，襯以托盤，端拿時較平穩。

(圖片三十二) 八角碗也是燉煮的盛器，把煮半熟的食物放於碗內再經過蒸煮即可上桌。

(圖片三十三) 燉碗是燉煮佛跳牆或全雞的器皿，在喜宴中常見的一道料理。在中國料理中是不可少的一件餐具。

(圖片三十四) 大圓盤採用大同製的瓷盤，鳳紋青花圖案，兩邊放上雙喜字標誌，加強了餐廳印象。

(圖片三十五) 在餐廳宴客，個人使用的餐具，一套共有小盤、碟、碗、湯匙、筷子等。

(圖片三十六) 餐廳宴客圓形餐桌擺飾。個人用之餐具外，還有玻璃杯為喝啤酒或喝果汁用的，酒杯則是餐宴當中會拿出來，當新郎新娘敬酒時，是需要用到的。

5.8 餐廳辦桌與外燴辦桌

5.8.1 餐廳辦桌

現階段一般結婚宴客都在大餐廳或飯店舉行，首先到餐廳訂桌數，並選擇菜單、價格，價格依個人預算可自定，一桌幾千元不等，菜式都以吉祥喜氣來命名，如花好月圓、富貴全雞等等，座桌分主桌、親友桌，主桌即新郎新娘桌，座上是雙方家長、至親等，其他為親友桌。在宴客過程出菜約一半時，新郎新娘向大家敬酒，一桌一桌的敬酒，可以讓親友認識新娘，而新娘也向大家回禮。用餐將結束時，新

郎新娘在出口處送客人，以糖果、香煙謝謝來賓，而來賓拿糖時會說吉利的話來恭賀新郎新娘，如“吃甜甜讓你們明年生兒子”等吉祥話。

餐廳辦桌空間場地寬大舒適〔圖片三十六〕，菜色一道一道端出，服務人員在桌旁端菜，分菜景然有序，餐具周全，怎樣的菜餚配合的器皿，都非常講究，用餐過程是很清鬆的，只是少了早期辦桌前與後的分工合作熱鬧的氣氛。

餐廳辦桌菜式與餐具盛置分析〔圖片三十七～五十一〕

菜式	料理內容	盛置器皿	說明
	【沙拉龍蝦】 龍蝦、沙拉、蔬果	平盤	沙拉龍蝦海鮮盤以龍蝦為主要材料做出的料理，放於淺色底盤上明亮動人。
	【鹹酥蝦】 蝦子、佐料	平盤	圓盤做為托盤，可方便端拿出菜，也有襯托效果。
	【蔬菜沙拉】 蘆筍、水果、沙拉	水盤	水盤也可以做為沙拉拼盤使用。
	【生鮮海蚶】 生蚶、蔬菜、佐料	水盤	水盤另一用途，海鮮生食料理盛置。



【酥炸荷包】

麵粉、肉餡

橢圓盤

橢圓盤，可盛置炸料乾品。



【竹筒珍菇】

竹筒、香菇、
金針菇、肉

竹筒、橢圓盤

橢圓盤可做為托盤用。



【清蒸蘆魚】

蘆魚、蔥、辣椒

不鏽鋼橢圓盤

不銹鋼橢圓盤，盛置
蒸魚料理。



【醉鵝】

鵝肉、酒

橢圓盤

橢圓盤，較深者可盛置稍有
湯汁的料理。



【紅燒土魷魚】

土魷魚、醬料

四方盤

四方盤在使用上可方便
放置擺飾。



【竹節燒鰻】

竹筒、鰻魚、栗子 竹節、四方盤

台灣產竹，竹料理在宴客
中常被用到，竹節也可
做為容器使用。



【蘆筍手捲】

(日式料理)
蘆筍、紫菜、海產

木漆盤座

手卷是日本料理中受國人
喜歡的一道菜，所以宴客
中常出現。



【海鮮船】

海鮮、干貝、蝦、木製龍船
生魚片

“大船入港”是台灣流傳的吉祥話，意為家業興旺，大財大富要進來了，當新居喬遷宴客或婚嫁宴席中常被運用的一道菜，器皿船身以木材或竹材質居多。



【紅蟳沙鍋】

海魚火鍋、紅蟳、蛤沙銅

燉鍋是國人料理中常用的器皿，燉煮食物非常方便，可直接端上桌面有其方便性。



【鐵板蝦】

蝦子、青菜梅花形鐵盤

鐵板燒是近代新的烹飪方法，鐵盤可做為煮器也可做為盛器，方便有時代性。



【海鮮生魚片】

魚片、水果、玻璃鉢
青菜

玻璃器皿大都使用在冷涼的食物盛置上，視覺清涼，食物也清涼。

(圖片由阿敏師提供)