

5.8.2外燴辦桌

外燴辦桌，由於傳統請客喜歡在自家大院子內辦桌，向鄰居借桌椅，親朋好友都來幫忙，在宴客前後都是熱鬧團結不分彼此的合作，有凝聚社區的功能，拉近人們彼此間的距離。在近代喜慶宴客還是很喜歡辦桌，甚至節慶宴客也是用辦桌方式，由廚師助理先到各家問桌數或自行去訂，談好價格，一桌基本費用約貳仟至參仟元不等，宴客時間一到，先搬來桌子、椅子擺上，然後送菜，一道一道，約有十道菜，餐具使用以拋棄式的為主，材質是紅色塑膠，有碗、盤、碟、湯匙。用餐完畢後，廚師助理會來收回去，家庭主婦都不用麻煩去處理善後，雖然有它的方便性，但是演變的結果是空洞，它的社區凝聚力減少，餐桌、餐具簡陋，料理的衛生也可議，由圖五十二～五十九見到，已不再對生活飲食及飲食禮儀的注重。如何的生活，就由飲食來思考吧。

由於中式宴客菜餚有一定的菜式及出菜順序，意含著吉祥與祝福，首先第一道菜是四盤，接著冷盤，均屬於乾、涼較珍貴食物，俗稱切盤，少湯汁，以平盤盛之，當送菜移動時容易滑落，所以在構思時於盤內加上一圈凸垣，增加阻力之。當有少許湯汁時，高起的凸圈也可圍住水分，使服務人員出菜端拿時可以從容不迫。

在公用的器皿中，橢圓盤常被使用，以盛置魚料理居多，由於「魚」音與「餘」同，是吉祥又營養的食物，這是喜宴料理一定會出的一道菜。橢圓盤現在不只是盛置魚料理，其他材料的料理大廚師們也很喜歡用來盛置，所以橢圓盤在宴客餐具上是不可缺少的。而設計上盡量給予簡潔、好用、好清洗為原則，因為橢圓盤不如圓盤來的好洗，雖有機器代勞，但使用頻繁，好清洗是不可忽略的。



52



53

（圖片五十二）在一般辦桌所使用的器皿即如圖中各式，以拋棄式的材質來使用，有其方便性，但在衛生及環保的考量上都有欠缺，而且在飲食過程輕鬆、舒適度都不夠的。

（圖片五十三）辦桌的餐盤大都以橢圓盤為主，由於送菜過程在戶外，因此以保鮮膜蓋上，保持衛生，桌巾也以塑膠代替，一切以方便、簡單為主。料理一桌很營養的食物，但內在的文化卻粗糙、不環保，營養也沒有了。



54



57



55



58



56



59

(圖片五十四) 橢圓盤在宴客上常用到，尤以其不佔空間，又容易擺飾食物，美觀、好拿（宴客出菜時端菜一手可拿四盤，出菜快）。但有一缺點，湯汁容易溢出，盤面太平了。

(圖片五十五) 有湯汁的料理放於橢圓盤上移動時容易溢出，是其缺點。

(圖片五十六) 金屬鍋具，可以當煮器也可當盛器，直接放於餐桌上使用。

(圖片五十七) 辦桌的菜式各式各樣，餐具的使用並不注意，整個在視覺上或食用過程並不能好好的去享受。

(圖片五十八) 木製圓桌，桌面與桌腳可以拆開，不佔空間。

(圖片五十九) 可以拆裝的圓桌，現在以金屬管製作，可收納，椅子也是金屬作的，補重疊不佔空間。似乎在很便利中少了些許什麼。

6.喜宴餐具的開發之目的與設計原因

盤中圖案設計構想以『荷鋤日當午 汗滴禾下土 誰知盤中飧 粒粒皆辛苦』來作為發展。稻米為我國主要糧食，在生活文化中佔有很重要地位，與飲食文化息息相關，運用在餐具上作為裝飾圖紋非常適當。圖紋的表現以凹雕技法運用之，在稻田中，和風吹拂，滿滿的稻穗，多姿的擺動著，想農夫們辛苦把稻子撥種、給水、施肥、鋤草、收割，才有我們的豐衣足食，當看到了稻穗，不要忘了勤與儉的美德。

整組的設計規劃以寧靜淡雅的風格為出發點，採用影青高溫釉燒成，配合凹雕稻穗圖紋，有著東方民族內斂的精神色彩。造型上以單純為趨向，在使用機能上儘量考慮到個人使用的方便性，雖然宴客方式離不開傳統，但個

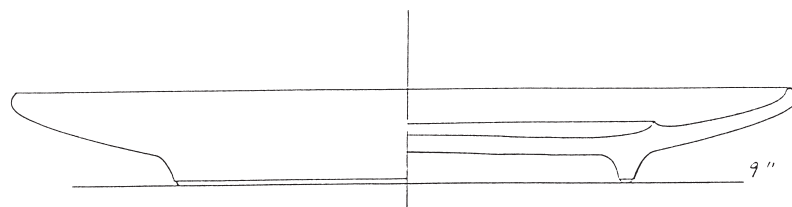
性化主義抬頭，個人用之器皿仍需要尊重的去思考。因此從廚師、服務人員到客人都要考慮到烹飪、出菜的便捷、安全、使用的方便性等等，也才能使宴客的飲食文化更上一層。

以上多方面的探討，了解到先出菜的冷盤是乾、熟、冷的料理切片或塊狀，以平盤盛之。羹類料理取材薯粉，加少許水，加熱即成，由於它是濃稠狀，盛裝的器皿須要有高起的盤垣，才不易溢出。燉的食物要煮、蒸、悶等，須要深的容器，使食物能煮熟，而且滑潤爽口。大碗公使用在湯類食物，如甜湯、清湯。而碗形器皿是餐具中主要的食具，吃飯、喝湯都需要用它，早期甚至喝茶、喝酒也是用碗形器皿，所以它被使用的範圍很廣泛。以下圖表做一個整理分析之。

喜宴餐具種類說明及模具費用表 [十人一桌 十二道菜 十五式餐]

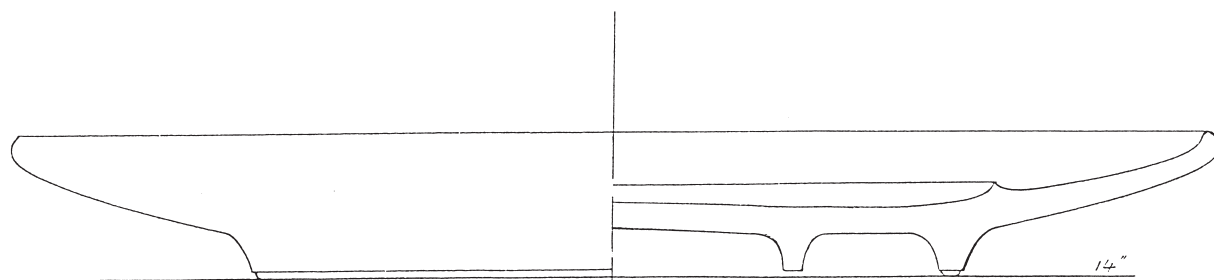
品名	尺寸	用途	備註(模具費用)
1、四碟盤	9"	第一道出菜四盤所用之托盤	12000 (鐵)
2、冷盤	14"	第二道菜以珍貴菜餚盛之	500 (拉)×8
3、平盤	12"	盛置較沒有水份之菜餚	400 (拉)×12
4、腰子盤	L355×W250 ×H215 mm	一般盛置魚料理居多	10000 (高壓)
5、水盤	10"	盛置羹湯類菜餚	400 (拉)×5
6、圓盅	8"	燉煮雞肉類食物	5000 (模)、300 (拉)×5
7、佛跳牆盅	φ 180×W250 ×H30 mm	專門烹煮佛跳牆這道菜	5000 (模)、200(拉)20
8、甜湯大碗	10"	宴客結束前的一道菜	10000 (鐵)
9、小碗	φ 95×H50mm	個人進食使用之餐具	8000 (鐵)
10、小圓盅	φ 120×H80mm	盛置個人份料理之餐具	5000 (模)、200(拉)×20
11、茶杯	φ 80×H40mm	飲茶用	8000 (鐵)
12、骨盤	6"	放置渣滓用	10000 (鐵)
13、醬料碟	φ 85×H15mm	盛置醬料用	8000 (鐵)
14、海鮮船	L480×W180×H80	海鮮料理使用	5000 (木竹)
15、筷枕匙攪		放置筷子、湯匙	5000 (高壓)

(宴客用餐具工作圖)



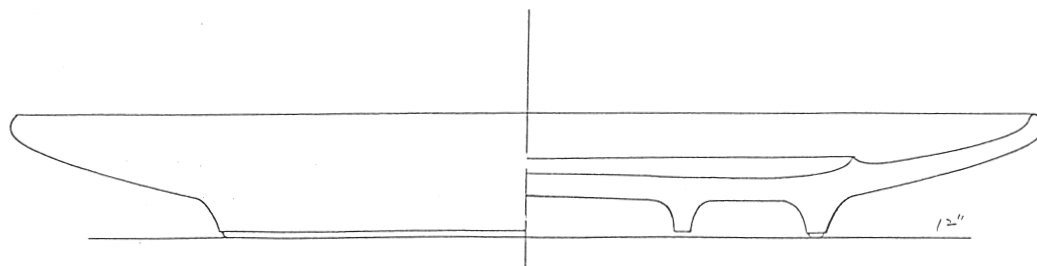
1、四碟盤 9"

第一道出菜四盤所用之餐盤菜餚



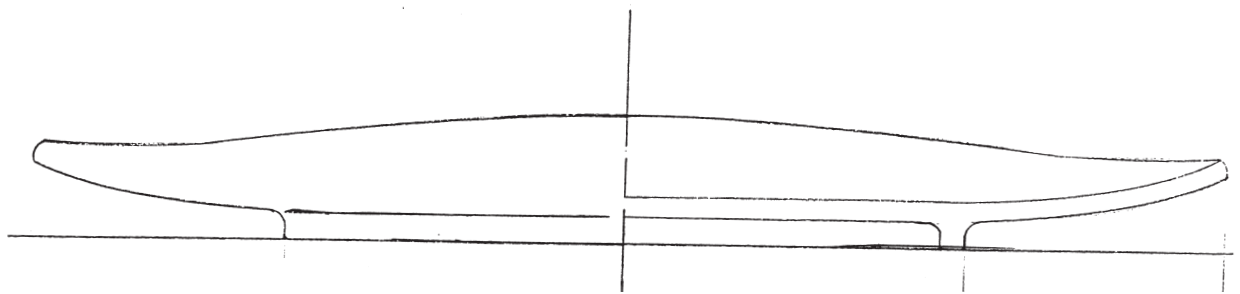
2、冷盤 14"

第二道菜以珍貴菜餚盛之

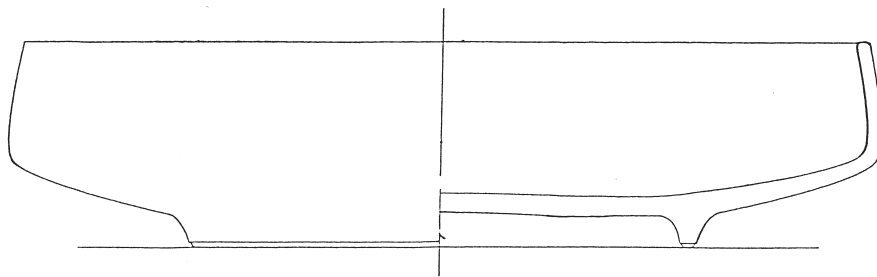


3、平盤 12"

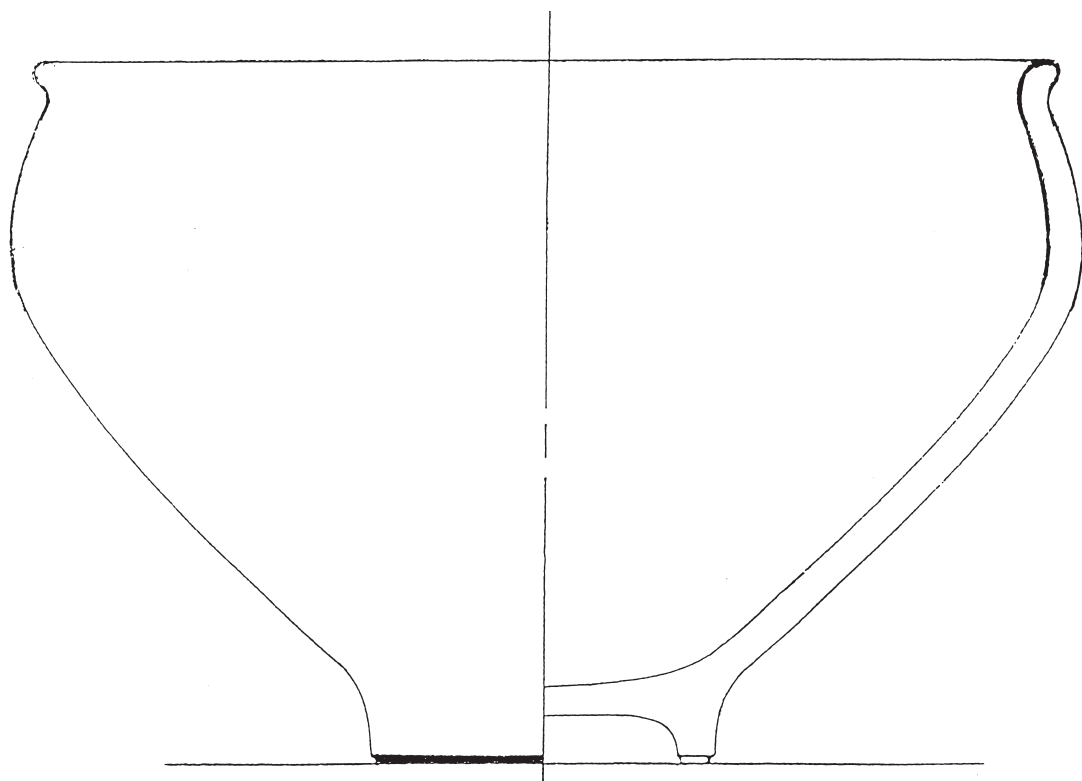
盛置較沒有水份之菜餚



4、腰子盤 L355×W250 一般盛置魚料理居多
 ×H215 mm



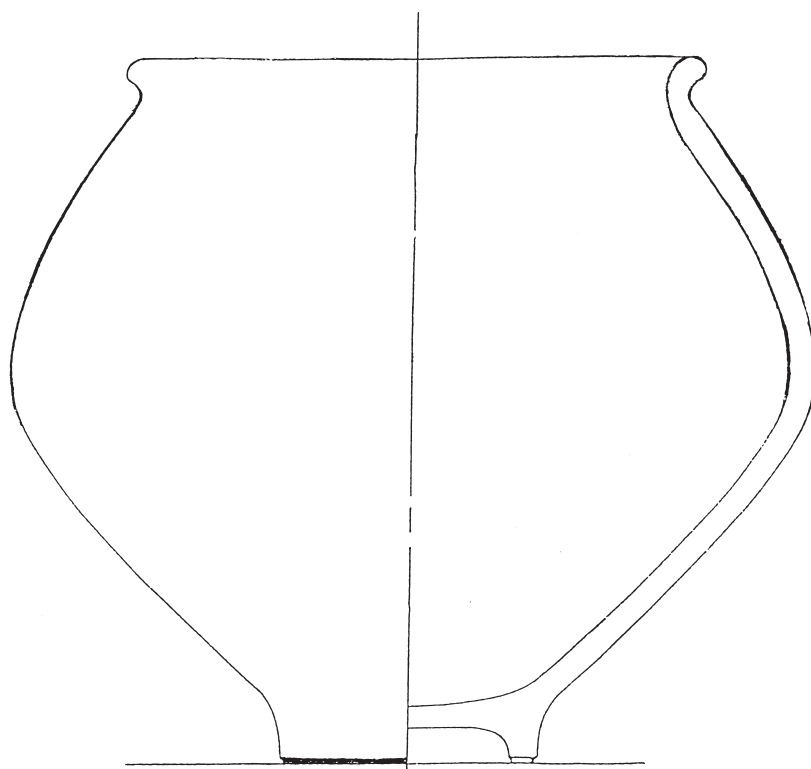
5、水盤 10" 盛置羹湯類菜餚



6、圓壺

8"

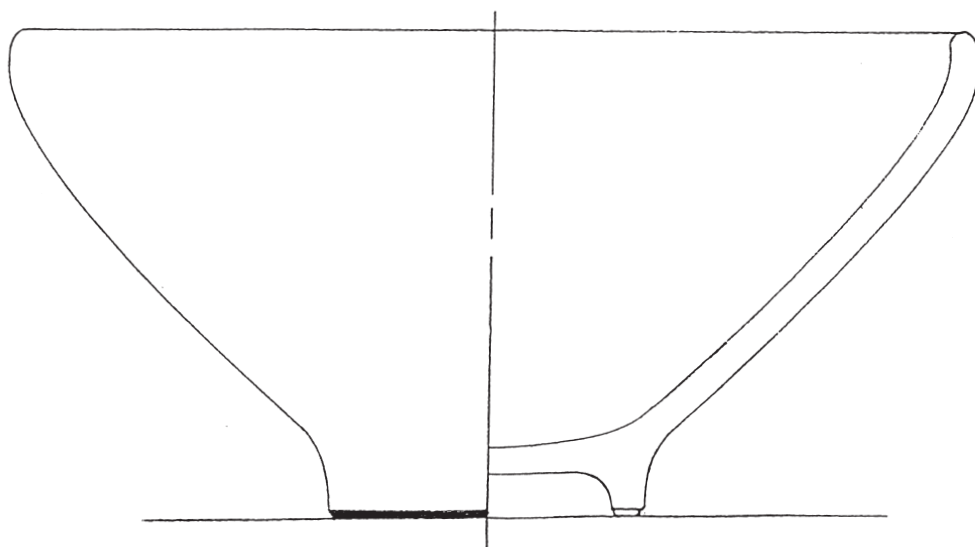
燉煮雞肉類食物



7、佛跳牆壺

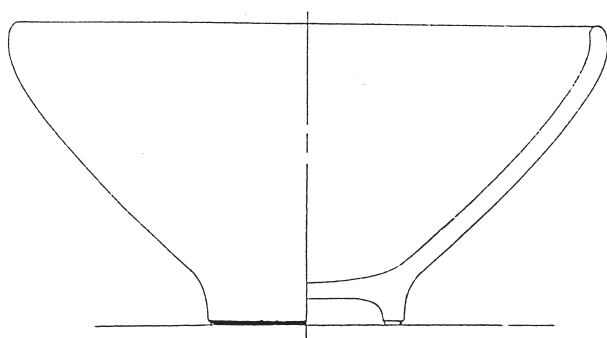
φ 180×W250
×H30 mm

專門烹煮佛跳牆這道菜

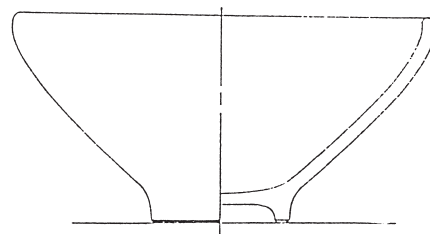


8、甜湯大碗 10"

宴客結束前的一道菜



9、小碗 $\phi 95 \times H50\text{mm}$ 個人進食使用之餐具



11、茶杯 $\phi 80 \times H40\text{mm}$ 飲茶用