

苏州酒店陶瓷杯

生成日期：2025-10-29

中餐的餐具主要有杯、盘、碗、碟、筷、匙六种。在正式的宴会上，水杯放在菜盘上方，酒杯放在右上方。筷子与汤匙可放在专门用的座子上，或放在纸套中。公用的筷子和汤匙要放在专门用的座子上。中餐上菜的顺序一般是：先上冷盘，后上热菜，然后上甜食和水果。用餐前，服务员为每人送上的一道湿毛巾是擦手用的，不要用它去擦脸。筷子是中餐中主要的进餐用具。握筷姿势应规范，时餐需要使用其他餐具时，应先将筷子放下。筷子一定要放在筷子架上，不能放在杯子或盘子上，还则容易碰掉。在席间说话的时候，不要把筷子当道具，随意乱舞；或是用筷子敲打碗碟桌面，用筷子指点他人。每次用完筷子要轻轻地放下，尽量不要发出响声。摆盘应该从主人座位开始按顺时针摆放，其次就摆筷架和筷子。苏州酒店陶瓷杯

说起进口，人们一般会想到进口产品的质量一定都非常好，都是精品，其实也不然，分行业，确实国外的做工在一些行业里是占据领导地位的，但是在白瓷行业不然，中国白瓷技术已经走在了世界的前沿，所生产的白瓷制品更是**世界。海外所生产的白瓷餐具更具艺术性，尤其是一些大师的杰作，我们不反对进口白瓷餐具，但是一定要慧眼识珠，具备一定得辨别真伪的能力。近来国外进口产品频出质量问题，从餐具到奶粉都出现了问题，这也是我们国内企业的一个机会，至于如何利用好这个机会来改变消费者的这种根深蒂固的思想，那就需要企业再去深思了。苏州酒店陶瓷杯部分塑料餐具的彩色图案中铅、镉等重金属元素释出量超标。

酒店摆台餐具的标准摆放：吃甜食用的餐具。甜食用的餐具有时要等到后来才送上。这是因为餐具放置还有另一个规则，就是就餐者面前任何一种餐具的数量不能超过3个（杯子例外）。如果饭菜较多，任何一种餐具需要3个以上时，侍者会在需要时把所需要的餐具临时送上。餐勺把手。在美国，餐勺的把手朝右方，餐叉的把手朝左方；在欧洲，两个把手均朝右方。咖啡和茶所用餐具。多数情况下，喝咖啡和茶所用的餐具然后才摆上。这时，咖啡杯或茶杯放在一个小碟子上，搅拌咖啡或茶所用的餐勺也放在这个小碟子上。保持位置不变。因为餐具的摆放位置是有讲究的，所以吃饭过程中各种餐具应保持在原来的位置。例如，喝一口酒后应将酒杯放回原处，不过，一旦已使用了餐叉、餐勺或餐刀，不能再将这些餐具直接放在桌上。

酒店餐具和家用餐具主要区别就是在产品的外观形象上，家用的餐具器形品种要求简单实用。一般家用的多为圆盘，圆碗，因制作工艺不同成本相对异型盘低很多，一般只要几个器形品种就够了。而酒店用的餐具，为了更好的配合菜品，多使用新颖别致，形状奇特的餐具，这样既能使菜品在餐桌上摆放美观，新颖的器皿也会使食客赏心悦目，心情愉快、打开食欲。一般酒店需要的器形多大20-40个品种。还有一些器形是专门对特殊菜品设计的，如鲍翅盅，鱼翅盅，佛跳墙，需要跟专业厂家定制生产。一般酒店需要的器形多大20-40个品种。

餐具是酒店餐饮用品中重要的物品，因此选购一款质量好的、精致的餐具对酒店的发展是非常有好处的，那么我们在选购酒店餐具时，要注意哪些方面的问题呢？选购白瓷餐具时，好选用内壁为白色的不含釉上颜料的餐具。新买的白瓷餐具可先用4%的食醋水浸泡煮沸，这样可去掉有害物质。在选购白瓷餐具时，要选择加工精细、外观致密，光泽均匀，表面光滑，釉层均匀坚实的产品。不要选择色彩鲜艳的塑料餐具。部分塑料餐具的彩色图案中铅、镉等重金属元素释出量超标。应尽量选择没有装饰图案的无色无味的塑料餐具。白瓷餐具的烧制和应用在我国有着悠久的历史，其造型多样、色彩斑斓、手感清凉细滑，深受国人喜爱。苏州酒店陶瓷杯

大型宴会尽量使用规格相同的餐具，如冷菜盘统一规格、热菜盘使用3-4种规格，便于收台时按规格分类叠放。苏州酒店陶瓷杯

餐厅酒店洗杯注意的5大事项：1. 水温建议把水温设置为80度，太高对玻璃杯会有损坏，太低洗涤效果不好。2. 配置专门用的筐这是防止在洗涤过程中玻璃杯相互碰撞发生损坏。3. 专门用洗剂不必担心这个耗量，很少的。碱油适量的加少许，催干剂稍稍多一点。注意的是用的洗剂这块一定要找正规厂家，因为玻璃杯“很小气”，为了省钱采用低劣的洗剂会导致玻璃杯变颜色或其他状况，得不偿失。4. 水渍这个跟机器没多大关系，主要跟水质有关联，但采用质量过关的机器和洗剂虽说不能把水渍完全去除，但能降低到少。5. 特别说明用来洗杯的机器千万必要跟洗餐具的混着用，对餐具没影响，但对玻璃杯会残留异味。苏州酒店陶瓷杯

浙江雅厨酒店用品有限公司总部位于华丰大厦101室2-1，是一家酒店餐具、厨房设备、厨房杂件、玻璃器皿、客房用品、清洁用品、工艺礼品、布草、不锈钢制品、酒店家具等。

代理及合作品牌 Spin Products Catalogue 生活构思、法国 LEGLE 陆升 Luzerne 永丰源、英菲华瓷 DXC 松发陶瓷 Ridel Heep 勘宝 Cambro 特耐适 Trust 乐柏美 Rubbermaid RCR 水晶杯、意大利 Paderno Athena 雅典娜 Pama 庄臣 Cetis 美爵信达 Dometic 多美达 WMF Uman 三能烘焙等国内外品牌。的公司。公司自创立以来，投身于厨房设备，厨房用具，酒店家具，是家居用品的主力军。浙江雅厨不断开拓创新，追求出色，以技术为先导，以产品为平台，以应用为重点，以服务为保证，不断为客户创造更高价值，提供更优服务。浙江雅厨始终关注自身，在风云变化的时代，对自身的建设毫不懈怠，高度的专注与执着使浙江雅厨在行业的从容而自信。