
單元名稱：用餐禮儀 口布摺疊. 授課班級：312

教學重點 • 上課流程：說明→實作 →測驗 • 課程目標： 1.瞭解口布的定義及作用 2.認識口布的功用 3.能分辨口布的種類及運用的時機 4.能認真學習摺疊口布

口布的定義及作用 • 口布：餐廳中擺設於桌面上或餐盤上的布巾 稱為口布又稱為餐巾。 • 口布的作用 （一）置於大腿上，可擦去嘴上或手指的油污。 （二）可防止菜汁、酒水弄髒衣服。 （三）口布造型多樣化，發展成藝術供裝飾與觀賞。

口布質的特色 • 口布質的特色 • （一）棉質口布的特色：仍以純棉最受歡迎 • 1.特色：親水、吸水性及去污性強，觸感佳、無 • 靜電困擾，易摺疊成型。 • 2.缺點：易縐、每次使用洗淨後需上漿、整燙。

（二）混紡、人造纖維口布的特色： 1.特色：彈性好、不易縐、平整挺直不需燙漿。 2.缺點：吸水及去污性較差、摺疊造型效果較差。

口布的種類 （一）依口布造型的種類分為： 1.盤花：放於餐盤或桌面上，常用於西餐廳、式樣簡單，例如：濟公帽、法國摺等。 2.杯花：置於杯中，中餐廳杯花的使用也較多，例如：花蝴蝶、燦爛火花等。

口布摺疊的基本要領 先檢查口布是否乾淨、方正平整、無破損，切忌反面在外，遵守摺疊的基本要求：（一）造型簡單拆用方便：摺疊快速、簡單易學，且 便於攤開。（二）美觀大方：布面平整、有稜有角、堅挺有力。（三）清潔衛生：手指的觸碰愈少愈好，應以手背或手刀壓摺痕以符合衛生要求。

口布摺疊 一、濟公帽 二、雨後春筍 三、風車 四、餐具袋