



高等职业教育旅游类专业示范院校“十三五”规划教材

总主编 薛兵旺



餐饮服务与管理

Catering Service and Management

主 编 / 陈 戎 杨义菊



华中科技大学出版社
<http://www.hustp.com>



高等职业教育旅游类专业示范院校“十三五”规划教材

总主编 薛兵旺



餐饮服务与管理

Catering Service and Management

主 编 / 陈 戎 杨义菊

副主编 / 王素琴 王 丹 孔 婷

内 容 提 要

本书主要包括餐饮业与产品的认知、餐饮服务技能、餐饮服务、菜单的设计与制作、厨房生产与管理、餐饮销售管理等六个项目内容,每个项目条理清晰、结构合理、知识链接丰富、注重实战。本书力求反映餐饮业发展的最新动态,内容难度适中,项目实训和案例具有时代性、应用性和针对性;编排思路清晰,内容取舍考究,编者力图使之成为目标读者群希望获取的一部好教材。

本书适合高职高专院校旅游专业、酒店管理专业、餐饮管理专业、厨政管理专业及烹饪工艺专业的广大学生使用,也适合酒店从业人员、酒店管理者培训之用,还可作为各类成人教育相关专业的教学之用。

图书在版编目(CIP)数据

餐饮服务与管理/陈戎,杨义菊主编. —武汉:华中科技大学出版社,2016.1
高职高专旅游类专业示范院校“十三五”规划教材
ISBN 978-7-5680-1517-2

I. ①餐… II. ①陈… ②杨… III. ①饮食业-商业服务-高等职业教育-教材 ②饮食业-商业管理-高等职业教育-教材 IV. ①F719.3

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2015)第 号

餐饮服务与管理

陈 戎 杨义菊 主编

Canyin Fuwu yu Guanli

策划编辑:李 欢 周小方

责任编辑:殷 茵

封面设计:闰江文化

责任校对:曾 婷

责任监印:周治超

出版发行:华中科技大学出版社(中国·武汉)

武昌喻家山 邮编:430074 电话:(027)81321913

录 排:华中科技大学惠友文印中心

印 刷:武汉科源印刷设计有限公司

开 本:787mm×1092mm 1/16

印 张:14.25 插页:2

字 数:348千字

版 次:2016年1月第1版第1次印刷

定 价:35.00元



华中出版

本书若有印装质量问题,请向出版社营销中心调换
全国免费服务热线:400-6679-118 竭诚为您服务
版权所有 侵权必究

高等职业教育旅游类专业示范院校“十三五”规划教材 编委会

顾 问

马 勇 教育部高等学校旅游管理类专业教学指导委员会副主任委员
中国旅游协会教育分会副会长
中组部国家“万人计划”教学名师
湖北大学旅游发展研究院院长，教授、博士生导师

总主编

薛兵旺 湖北省职业教育旅游管理类专业教学指导委员会秘书长兼学术委员会主任
武汉商学院旅游与酒店管理学院院长，教授

委 员（排名不分先后）

张金霞	王诗龙	张耀武	余远国	郭 沙	张树坤	袁 畅
熊娟梅	鄢向荣	夏 栋	陈 静	石小平	刘 斌	马金城
石海云	刘长洪	代 莹	魏 娟	罗银舫	夏绍兵	王姣蓉
张菊芳	李建中	张 勇	吴 戈	李旭元	揭爱民	刘朝阳

随着中国经济的迅猛发展,旅游业已成为中国经济中发展势头最强劲、规模最大的产业之一,旅游消费已成为国民大众的常态化生活选项。从消费主体看,旅游正由少数人的旅游活动转变为国民大众的常态化生活选项;从产业内容看,旅游业正由狭义的旅游商业范畴转向广义拓展的大旅游商业领域。从酒店业到旅游住宿业,从旅行社业到旅行服务业,从旅游景区到休闲度假旅游业,从旅游购物店到形式多样的商业购物体系,从定点餐厅到目的地餐饮接待体系,从传统旅游交通到多主体、多层次的交通体系,旅游要素行业的内涵和外延不断拓展。

据世界旅游业理事会(WTTC)测算,未来10年,中国旅游产业对GDP综合贡献达到10%以上,超过教育、银行、汽车产业;而据国家旅游数据中心测算,中国旅游就业人数占总就业人数也将超过10%。在中国旅游业可持续发展的大背景下,我国的旅游高等教育也迎来了黄金发展机遇期,有80%以上的高等职业院校开设了旅游专业,为我国旅游业发展输送了大批的高素质的技术技能型人才。

教材建设是高等院校的一项基础性工作,是衡量学校办学水平的重要标志。目前,我国高等职业院校旅游专业的教材建设已初具规模,并取得了阶段性成效。但是,旅游管理专业教材不足以满足大旅游时代的需求,不能满足现代旅游业发展的需求。由于教材编写者专业素养不够、缺乏行业实践经验等原因,旅游管理专业教材存在选题重复、不成体系、内容脱离工作实际等问题。因此,必须把握时代的脉搏,按照高等职业教育的发展规律,开发出一套对应用型旅游教育具有引领和示范作用,既有一定理论基础,又能提升学生技术技能,同时又能满足应用型旅游管理专业人才培养需要的专业教材。

为此,我们集中了湖北省高等职业教育示范性旅游院校的学科专业带头人和骨干教师,共同编写了本套教材。

本套教材采用全新的体例,力求打破传统的编纂方法。一是注重应用性和针对性,理论知识以“必须够用”为原则,契合旅游企业实际情况,强调教材内容的针对性与适用性。二是采用最前沿资讯,融入行业、企业最新案例。三是力求条理清晰,避免层次混杂。教材每一级标题都提炼出明确的观点,再展阐释,让学生一目了然,而不是到段落中寻找要点。



本套教材将遵循“循岗导教”的人才培养理念,按照“产教融合,工学结合”的指导思想,设置教学目的、教学重点与难点、典型案例、教学资源包等内容,强调课堂教学与实训指导的一致性和相关性,避免内容的重复与脱节,从而准确定位和把握本套教材内容的科学性和实用性。

湖北省职业教育旅游管理类专业教学指导委员会

学术委员会主任

薛兵旺

2016年1月6日于武汉商学院



经济全球化的发展,对酒店服务与管理提出了更高的要求,餐饮行业之间的竞争越来越激烈,餐饮企业对员工的要求也越来越高。培养出在生产、建设、服务和管理一线工作的高素质技能型人才,适应行业的快速发展,是高职高专教育的首要任务。“餐饮服务与管理”就是在此背景下产生的一门新型课程。本教材根据教育部高职高专教育人才培养相关文件的精神,结合华中科技大学出版社“高等职业教育旅游大类专业示范院校‘十三五’规划教材”的要求编写。本书充分吸收现代餐饮行业的最新研究成果和实践经验,简明扼要,便于掌握。内容设计上,主要以任务驱动的形式展开,共分六个项目,内容主要包括餐饮业与产品的认知、餐饮服务技能、餐饮服务、菜单的设计与制作、厨房生产与管理、餐饮销售管理,每个项目的格式体例相同、一目了然。全书以项目为切入口,每个项目又分多项任务,让学生作为工作人员身临其境,避免从理论到理论的教学模式,使学生以主人翁的姿态参与教学之中。本书的特点有如下三个方面:

1. 采用项目教学法设计教材体系

本教材采用项目教学法设计教材体系,形成了围绕餐饮部工作需求的新型讲授与训练项目,并按照酒店餐饮部实际的典型工作流程设置6个教学项目,以适应理论与实践一体化的单元式教学模式。本教材的理论知识以必需、够用为原则,在每一项目中设置必须完成的几个任务,通过任务的完成,让学生体验餐饮服务与管理的整个过程。同时展示学生独立完成的成果,并进行评价,从而提高学生分析问题和解决问题的能力。

2. 有丰富的训练案例

在典型案例的选取上,一方面力求将餐饮业发展的最新成果融入教材内容中,拓展学生视野,培养学生餐饮服务与管理的创新能力;另一方面采用贯穿餐饮服务与管理整个过程的虚拟情境案例方式,使学生在虚拟情境中的实践能力得到强化。

3. 教材结构新颖

在教材结构的安排上,每一个项目都设有项目目标(包括知识目标、能力目标、素质目标)和项目任务。每一项目内容都分解为若干个层层递进的任务,任务完成后都有项目训练,达到温故知新的效果。

本书由陈戎、杨义菊任主编,王素琴、王丹、孔婷任副主编。全书由杨义菊审校统稿,



陈戎总纂定稿。编者的具体分工如下(按章节排序):

项目一:王素琴;

项目二:王丹;

项目三:孔婷;

项目四:曹会林;

项目五:苏枫、陈戎;

项目六:杨义菊。

本书在编写的过程中借鉴了相关教材的精华,由于篇幅有限,我们未一一注明出处,敬请谅解,在此一并致谢。

本书的出版得到了华中科技大学出版社、武汉城市职业学院、长江工程职业技术学院、咸宁职业技术学院、湖北职业技术学院、武汉航海职业技术学院、湖北三峡职业技术学院、武汉船舶职业技术学院等单位领导和教师的大力支持,在此一并致谢。编者在写作过程中力求表述准确、内容完整,并反映酒店企业的最新发展变化,但由于时间仓促、水平有限,错漏之处在所难免,希望广大读者批评指正。

编者

2015年9月30日

目录

项目一

餐饮业与产品的认知

任务一 餐饮业及其表现形式的认知 / 3

一、餐饮业的含义 / 3

二、餐饮业发展的历史 / 3

三、餐饮业的发展趋势 / 8

四、餐饮企业的表现形式 / 9

任务二 餐饮企业组织结构的认知 / 13

一、餐饮部组织机构设置的原则 / 13

二、餐饮企业组织结构 / 14

任务三 餐饮产品的认知 / 25

一、餐饮产品的含义 / 25

二、餐饮产品生产的特点 / 25

三、餐饮产品销售的特点 / 26

四、餐饮服务的特点 / 27

项目二

餐饮服务技能

任务一 餐饮服务人员基本礼仪 / 32

一、仪容、仪表的基础知识 / 32

二、仪态的基础知识 / 34

三、服务语言的基础知识 / 36

四、常用见面礼仪的基础知识 / 38

任务二 餐饮服务基本技能 / 40

一、托盘 / 40

二、餐巾折花 / 43

三、中西餐摆台 / 48

四、斟酒 / 52

五、上菜 / 57

六、分菜 / 61



七、撤换餐用具 / 64

八、结账 / 66

项目三

餐饮服务

任务一 中餐服务 / 73

一、中餐简介 / 73

二、中餐零点服务 / 78

三、中餐宴会服务 / 83

任务二 西餐服务 / 91

一、西餐简介 / 91

二、西餐零点服务 / 95

三、西餐宴会服务 / 99

四、西餐自助餐服务 / 101

任务三 房内送餐服务 / 103

一、订餐服务 / 103

二、送餐服务 / 104

项目四

菜单的设计与制作

任务一 认知菜单知识 / 108

一、菜单的含义与起源 / 108

二、菜单的作用与特点 / 109

三、菜单的种类 / 111

四、菜单的内容 / 114

任务二 菜单设计的程序 / 114

一、菜单设计的依据 / 114

二、菜单设计的程序 / 116

任务三 菜单设计的方法 / 117

一、零点菜单设计 / 117

二、套餐菜单设计 / 119

三、中餐宴会菜单设计 / 120

四、西餐宴会菜单设计 / 125

任务四 菜单的制作与评估 / 133

一、菜单的制作 / 133

二、菜单的评估 / 137

项目五

厨房生产与管理

任务一 厨房设计与布局 / 141

一、厨房设计原则 / 141

二、厨房位置 / 142

三、厨房面积 / 143

四、厨房区域与部门的布局 / 144

五、厨房作业区与工作岗位布局 / 147

任务二 厨房生产流程管理 / 152

一、原料初加工阶段的管理 / 153

二、菜肴生产作业管理 / 154

三、生产过程质量控制 / 157

四、厨房质量检查与质量监督 / 163

五、厨房卫生与安全管理 / 169

项目六

餐饮销售管理

任务一 餐饮价格管理的认知 / 183

一、餐饮产品价格的构成 / 183

二、餐饮产品定价的方法 / 184

任务二 餐饮营销的认知 / 194

一、餐饮营销的概念 / 194

二、餐饮营销的意义 / 195

三、餐饮营销策略 / 195

任务三 餐饮销售控制 / 210

一、餐饮销售控制方法 / 210

二、餐饮销售指标控制 / 213

参考文献 / 217



项目一 餐饮业与产品的认知



项目目标

知识目标：

- (1) 了解和熟悉餐饮业发展的历史和趋势，以及餐饮组织机构的基本知识。
- (2) 掌握餐饮业的含义及餐饮企业的表现形式。
- (3) 掌握餐饮产品的内涵和特点。

能力目标：

通过系统的理论知识学习，培养优良的中外餐饮习俗和礼仪，并能适应餐饮企业的各种表现形式。

素质目标：

让学生掌握餐饮产品和服务的特点，从而培养较好的服务意识和职业素养。



项目任务

- 任务一 餐饮业及其表现形式的认知
- 任务二 餐饮企业组织结构的认知
- 任务三 餐饮产品的认知



案例导入

餐饮 O2O^① 案例:微信+外婆家

“外婆家是比较时尚、会接受新鲜事物、走在行业前面的餐厅,我们想借微信支付引入移动支付体验餐厅”,外婆家信息部部长王伟表示,外婆家正在大力推广微信点餐及支付场景:“当用户排队等位的时候,微信能自动推送订餐信息,然后进行支付,自动下单,顾客排到号时就可拿着入口牌,进去享用美食了,不需要进去之后再点餐。”

在线点餐与 POS 端^②打通 共创线上支付新体验

据介绍,本次活动优惠券金额为 6~30 元不等,用户参与活动的方法也非常简单方便:关注“外婆家”微信公众账号后,微信支付 1 分钱,可获得优惠资格。通过该公众账号在线点餐功能点餐,微信会将点餐编号推送到店内终端上,服务员通过该编号下单。用户买单时,系统会自动发送含有支付链接的微信消息,点击即可微信支付买单,此时,优惠信息会自动减免。

此外,为了更好地吸引和留住顾客,外婆家利用微信开放的接口功能,创新了诸多移动用餐服务。如,定位查找身边的餐厅信息,通过优惠活动了解餐厅动向,如果有喜欢的菜品就可以直接在线下单,而无须到店点餐,俨然一个随时在握的掌上移动餐厅。

CRM^③ 体系下的差异化服务

“很多第三方的支付平台,不能和 POS 结合起来形成一个好的闭环”,王伟表示,传统商家借助微信平台实现 O2O 落地,不仅可以提升用户的消费体验,还可为商家带来系统的用户信息管理。“外婆家希望通过微信支付,把中餐做成快餐化,让用户的移动用餐消费更加便捷、优惠。”

“微信是天然的 CRM 体系,O2O 闭环。”王伟认为,会员系统只是对会员进行归类,CRM 则包括顾客的引导、顾客的身份识别,以及对顾客的分类,而获取到顾客的信息之后,还可以进行进一步的、深层次的营销。将微信的 CRM 系统和企业的会员系统对接,就可以知道顾客的身份信息,对不同会员等级的顾客提供针对性的服务,这样可以更好地服务顾客、留住顾客。

通过外婆家公众号的运营解读,我们依稀能够看出外婆家地推活动的下一步走向。这是否意味着,外婆家在不久的将来或许可以实现这样一种场景:我通过微信下单后,得到一个等位牌号,快轮到我时,微信自动推送消息提醒,如果这一天是我的生日,外婆家还有可能有额外的“照顾”?

据介绍,目前外婆家会向会员推送节日关怀、生日关怀等消息,还会通过消费订单送积分,未来这类有针对性的营销将会做得更细分化,让用户体验到更高品质的差异化服务。业内人士认为,O2O 不仅是一种新的营销模式,更重要的是为客户带来前所未

① O2O(online to offline),即在线离线/线上到线下。

② 指销售终端。

③ 即客户关系管理。

有的消费体验。只有服务差异化,才能吸引更多的消费者到实体店消费。

“餐饮业要找准餐饮行业的痛点才能做好,就像腾讯做精品一样,外婆家正是通过微信建立核心竞争力,树立品牌形象,提高知名度的代表”,微信事业群微信支付部总监刘鹏表示。

(资料来源: <http://www.chinaz.com/start/2014/0530/353742.shtml>。)

思考:

在信息化快速发展的今天,餐饮业有什么样的发展趋势?

“民以食为天”。饮食是人类最基本的生存活动。餐饮业是一个历史悠久的行业,中华餐饮文化更是博大精深。近年来随着我国经济的快速发展,餐饮业也发展迅猛,已经成为一个与人民群众生活密切相关的、潜力巨大的产业。随着人类生活水平的不断提高,餐饮业正朝着设备舒适、环境优美、产品风味突出、服务质量优质的方向发展。

任务一 餐饮业及其表现形式的认知

一、餐饮业的含义

餐饮业是一个历史悠久的行业,古今中外,餐饮业为客人提供饱食就餐服务的社会职能一直没有改变过。餐饮业是指利用餐饮设备、场所和餐饮原料,从事饮食烹饪加工,为社会生活服务的生产经营性服务行业。有些学者认为,餐饮业基本上应该涵盖三个组成要素:①必须要有餐食或饮料提供;②有足够令人放松精神的环境或气氛;③有固定场所,能满足顾客差异化的需求与期望,并使经营者实现特定的经营目标与利润。而提供餐饮的场所,古今中外有很多称呼,如酒店、饭店、餐馆、菜馆、饮食店、餐厅等,不一而足。英文中的 restaurant 一词,据法国百科大辞典的解释,意为使人恢复精神与气力。那么,可以帮助人们恢复精神与精力的方法,大抵与进食和休息有关,于是在西方开始有人以 restaurant 为名称,在特定场所为人们提供餐食、点心、饮料,使招徕的客人得到充分的休息以恢复精神和体力。在这样的一种方式下进行营业运作,便是西方餐饮业的雏形。

如今餐饮业主要包括以下三大类:

(1) 宾馆、酒店、度假村、公寓等(即英语中所称的 hotel、motel、guesthouse)场所内部的餐饮部系统,包括各种风味的中西式餐厅、酒吧、咖啡厅和泳池茶座等。

(2) 各类独立经营的餐饮服务机构,包括社会餐厅、餐馆、酒楼、餐饮店(即英语中所称的 restaurant)、快餐店、小吃店、茶馆、酒吧和咖啡屋等。

(3) 企事业单位的餐厅及一些社会保障与服务部门的餐饮服务机构,包括企事业单位的食堂与餐厅、学校与幼儿园的餐厅、监狱的餐厅、医院的餐厅、军营的餐饮服务机构等。

二、餐饮业发展的历史

(一) 中国餐饮业的起源与发展

我国古代地广人稀,自秦汉以来,为方便官差长途跋涉传送文件,便有了“驿站”的设



置,为官差提供消除旅途劳累的休息条件,更提供住宿与餐食,好令他们翌日能够继续另一段漫长的传递工作。这其实就是中国餐饮业的雏形。

秦朝制定统一的货币政策以后,民间社会开始出现更大规模的交易现象,民以食为本,自然在交易现象中流露无疑——交易的本质是人们为了生活糊口,交易的性质则免不了以物易物或以钱易物。这里所谓的“物”,自然就是指一些生活用品与食物。既然食物可以从交易中获得,餐食贩卖的交易也由此酝酿而生,具体而言,餐饮业可溯源至人类开始有交易现象之时,算来也有四千年的历史了。

1. 新石器时代的餐饮

原始社会中,人类长期处于茹毛饮血的阶段,生食草木禽兽,无餐具也无食具。于地面之上,或于树杈之间,或于河塘之畔,手抓而食,手捧而饮,表现着原始的本能。进入旧石器时代以后,人类从被动用火到主动用火,学会了火上燔肉、石上燔谷和坑凹为锅、烧石入水即石烹法来熟食的方法,但仍无真正意义上的食具与炊具。直至公元前 8000 年开始,古人从掘地为臼、“以火坚之”,到盘泥筑陶,制造出了最早的饮食共用器皿,才自此进入了陶器时代。到了公元前 5000 年的仰韶文化时期,中国的陶器已具规模,容器、食器、炊器均已出现,鼎、釜、鬲、甗、釜、盆、盘、钵、碗等各司其职。于是,人们或饮食共器,于鼎中煮之,于鬲中熬之,然后临鼎、鬲而食,或以甗蒸制,以釜烙制,捧盘、碗而食,实现了一个文明的飞跃。

新石器时代由于没有文字,餐饮的概况只能依靠出土文物、神话传说以及后世史籍的追记进行推断。这个时代的餐饮好似初出娘胎的婴儿,既虚弱幼小,又充满生命力,为夏商周三代饮食文明的兴盛奠定了良好的基石。

2. 夏商周时期的餐饮

夏商周是我国的奴隶社会时期,掀起了我国烹饪业发展的第一次高潮。

(1) 烹饪原料显著增加,习惯于以“五”命名。如“五谷”(一说稻、黍、稷、麦、菽,一说麻、黍、稷、麦、菽)、“五菜”(葵、藿、蕤、葱、韭)、“五畜”(牛、羊、猪、犬、鸡)、“五果”(栗、桃、杏、李、枣)、“五味”(米醋、米酒、饴糖、姜、盐)之类。“五谷”有时又写成“六谷”、“百谷”。总之,原料能够以“五”命名,说明了当时食物资源已比较丰富,人工栽培的原料成了主体,这些原料是其中的佼佼者,而且人们在选料方面也积累了一些经验。

(2) 炊饮器皿革新,轻薄精巧的青铜食具登上了烹饪舞台。我国现已出土的商周青铜器物有 4000 余件,其中多为炊餐具。青铜食器的问世,不仅善于传热,提高了烹饪功效和菜品质量,还具有显示礼仪、装饰筵席的作用,展现出奴隶主贵族饮食文化的特殊气质。

(3) 菜品质量飞速提高,推出著名的“周代八珍”。由于原料充实和炊具改进,这时的烹调技术有了长足进步。一方面,饭、粥、糕、点等饭食品种初具雏形,肉酱制品和羹汤菜品多达百种,花色品种大大增加;另一方面,可以较好地运用烘、煨、烤、烧、煮、蒸、渍糟等 10 多种方法,烹出熊掌、乳猪、大龟、天鹅之类的高档菜式,创作出了影响深远的“周代八珍”。“周代八珍”又叫“珍用八物”,是专为周天子准备的宴饮美食。它由两饭六菜组成,具体名称是:“淳熬”(肉酱油浇大米饭)、“淳母”(肉酱油浇黍米饭)、“炮豚”(煨烤炸炖乳猪)、“炮牂”(煨烤炸炖母羔)、“捣珍”(合烧牛、羊、鹿的里脊肉)、“渍”(酒糟牛羊肉)、“熬”(类似五香牛肉干)、“肝膋”(烧烤网油包狗肝)。“周代八珍”推出后,历代争相仿效。元朝的“迤北八珍”和“天厨八珍”,明清的“参翅八珍”和“烧烤八珍”,还有“山八珍”、“水八珍”、

“禽八珍”、“草八珍”(指名贵的食用菌)、“上八珍”、“中八珍”、“下八珍”、“素八珍”、“清真八真”、“琼林八珍”、“如意八珍”等等,都由此而来。

(4) 在饮食制度等方面也有新的建树。如从夏朝起,宫中首设食官,配置御厨,迈出了食医结合的第一步,重视帝后饮食保健的制度一直延续到清末。

(5) 出现了最早的筵宴。夏朝的时候,生产力得到发展,食物产品有了一定的剩余,同时,随着祭祀活动的产生,部落人常常聚集在一起,祀天神、祀地祇、祭先祖,待祭礼结束,人们就可以享用由部落首领分配的食品,这就是最早的筵席。到了商周时期,有了食制,筵席也开始按照等级分类。

此外,在民间,屠宰、酿造、炊制相结合的早期饮食业也应运而生,大梁、燕城、邯郸、咸阳、临淄、郢都等都邑的酒肆都十分兴盛。

3. 春秋战国时期的餐饮

春秋战国是我国奴隶社会向封建社会过渡的动荡时期。连年征战,群雄并立,战争造成人口频繁迁徙,刺激农业生产技术迅速发展,学术思想异常活跃,餐饮中也出现了许多新的因素,为后世所瞩目。这也是我国饮食烹饪发展的第二个高潮。

这一时期,开始使用铁质炊具。餐具品种齐全,有了冷饮制品和简单的点心,花椒、豆酱、蜂蜜、生姜、桂皮等调味品的使用也越来越多。此外,筵席比以前更加丰盛,礼仪日益隆重。

4. 秦汉魏晋南北朝时期的餐饮

秦汉魏晋南北朝自公元前 221 年秦始皇统一六国,至公元 589 年隋文帝统一南北,共 810 年。这一时期是我国封建社会的早期,农业、手工业、商业和城镇都有较大的发展,民族之间的沟通与对外交往也日益频繁。在专制主义中央集权的封建国家里,餐饮文化不断呈现出新的特色。这时期的后半段,战争频繁,诸侯割据,改朝换代变得越来越快,统治阶级醉生梦死、奢侈腐化,喜欢在饮食中寻求新奇的刺激。餐饮就在这种社会大变革中演化着,蓄势待变,焕发出新的生机。

汉朝以后,炊器进入铁器时代。食器在经历了短暂的漆器时期后,陶制的、漆木的、金银的、玻璃的、玉石的都有使用,总的来看,食器以漆器和青瓷为主。人们使用胡床、伏桌案,用匕、匙、箸在盘、碗、碟、池中进食。只是身份、地位不同,筵席形制不同,所用的食器餐具的材质不同。这一时期引进了黄瓜、大葱、蚕豆、刀豆、茴香等大量的外来蔬菜品种。随着佛教传入中国,吃斋逐渐盛行,素菜迅速发展,并出现了世界上最早的记载有食品加工方法的著作《齐民要术》。

5. 隋唐五代宋金元时期的餐饮

这一时期属于中国封建社会的中期,先后经历过隋、唐、五代十国、北宋、辽、西夏、南宋、金、元等 20 多个朝代,政局较稳定,经济发展快,饮食文化成就斐然,是中国餐饮发展史上的第三次高潮。

隋唐时期是我国历史上的鼎盛时期,此时的烹饪原料十分丰富,使这一时期的菜肴丰富多彩,酒楼、小吃店纷纷出现,同时也涌现出许多著名的烹饪大师。从唐朝起,宴会由席地而坐上升到座椅,皇宫宴会的椅子还有软垫,宴会进行时有歌舞助兴,一般的菜馆酒楼有歌舞伎献艺,再下等的则有江湖艺人卖唱。民间还流行猜拳,行酒令助兴。这一时期,



清真风味兴起;北咸南甜、东辣西酸的风味基本确定,地方菜发展很快;饮食市场相当繁华,早市、夜市兴隆。

唐朝以后,食器、餐具逐渐由瓷器出任,宋朝时出现了柴、汝、官、哥、定五大名窑,中国社会进入瓷器时代。居家生活、食店脚店的食器、餐具基本为瓷器所取代。高桌低凳,用匕、匙、箸在盘、碗、碟、池中进食成为最基本的食法形制。唯有汴京的七十二家正店全部采用银制食、餐、酒器具。宫中皇室则是金、银、玉制的各类食器和餐、酒具并用,且在正式宴会上保留中国传统的一人一席、几案矮坐聚餐分食的食法与食制。炊食共器的现象虽然已非主流,却因它具有独立的进餐形式、方便的自主调味、氤氲缭绕的和谐气氛而仍然存在。

宋朝炊食共器的食法主要是以火锅、涮锅的形式存在,并具有很强的生命力,即便在气温较高的江淮仍是如此。南宋林洪的《山家清供》就对涮肉有着明确的记载。

在元朝,除已经定型的中国餐饮的食法和食器以外,其宫廷的大型正式宴会“衣宴”采取的是席地围坐、炭火烤食的方法,保留着游牧民族的旧有食法和传统。元朝营养学家忽思慧撰写了《饮膳正要》,这是我国第一部营养学专著。

6. 明清时期的餐饮

这 500 余年是我国封建社会晚期,饮食业持续发展,并逐步走向高峰。这一时期,各种富有民族特色的筵席盛行,如喜宴、寿宴等。以“满汉全席”为标志的超级大宴的出现,使中国饮食业结出硕大的花蕾,达到了古代社会的最高水平。

“满汉全席”是中国最著名、规模最大的古典宴席,主要由满族烧烤、茶点和汉族经典菜肴组成,菜品达 100 道以上,如果按照每天 3 餐进餐,通常要 3 天 9 餐才能吃一遍;再加上奢华的制作原料、精湛的烹饪技艺、开席时宏大的场面和隆重的礼仪,使“满汉全席”成为中国古典宴席之冠。满汉全席具有浓郁的民族色彩,其鲜明的文化特征,不仅赋予其一种独特的魅力,更使它成为中华饮食文化的瑰宝。

清朝开始,在中国的传统食法、食制被继承的同时,满席中炊食共器的火锅风靡全国,这种铜制燃炭锅使已经变为纯礼器、作为祭祀之用的青铜鬲再现风采,让人依稀见到商周的青铜之韵。清朝后期社会统治日见衰朽,统治阶级更加骄奢淫侈、贪求无厌,餐饮迅猛发展,宫廷菜和官府菜大盛。

鸦片战争以后,进入我国的西方人越来越多,西餐烹饪技术也逐渐传入我国。到光绪年间,开始出现由中国人自己开设的、以营利为目的的西餐厅(当时称为“番菜馆”),以及咖啡厅、面包房等,从此我国有了西餐业。

7. 民国时期的餐饮

20 世纪以来,帝国主义列强大量向中国倾销商品,牟取暴利,如味精、果酱、咖喱、芥末、可可、咖啡、啤酒、奶油、香精等,其中还有用机械生产的新原料。这些新的食品原料引进后,逐步在食品工业和餐饮业中得到应用,使一些食品风味有所变化,质量有所提高,这在沿海大中城市更为明显。新的食品原料的引进,对传统烹调工艺产生了撞击,有些制菜规程相应也有改变。

8. 中华人民共和国时期的餐饮

新中国成立后,烹饪的发展也不是一帆风顺的。它大体上可以分为三个阶段,各有不