

Textbooks Series For 21st Colleges of Business



西餐烹调技术

李祥睿 主编



中国商业出版社

高等商科系列教材

西餐烹调技术

李祥睿 主 编
陈洪华 副主编

中国商业出版社

图书在版编目(CIP)数据

西餐烹调技术/李祥睿主编. - 北京:中国商业出版社,
2008.7

ISBN 978 - 7 - 5044 - 6173 - 5

I.西… II.李… III.西餐 - 烹饪 - 高等学校 - 教材 IV.TS972.118

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2008)第 096451 号

责任编辑:马一波

中国商业出版社出版发行
(100053 北京广安门内报国寺1号)
新华书店总店北京发行所经销
国防工业出版社印刷厂印刷

*

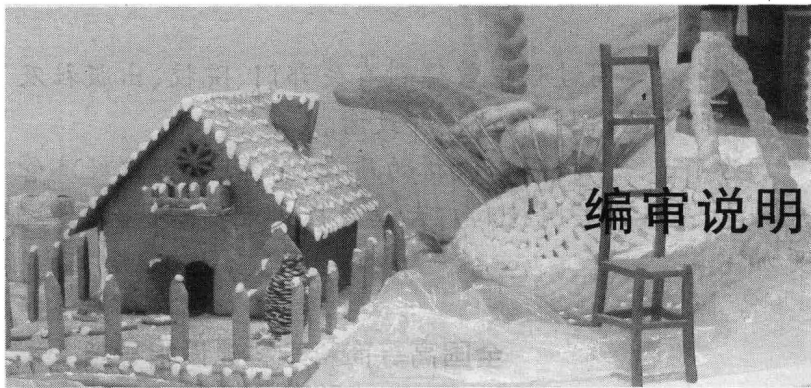
850×1168毫米 32开 11.75印张 290千字

2008年7月第1版 2008年7月第1次印刷

定价:19.00元

* * * *

(如有印装质量问题可更换)



随着我国社会主义市场经济体制的建立与完善,高等教育改革的深化,要求对教学内容进行充实和调整,以反映我国改革开放出现的新经验,吸收近年来本学科发展的新成果,经研究,决定对原部编的“高等商科教材”饭店管理系列进行配套建设和全面修订。

根据我国已经加入世贸组织的客观实际,面对 21 世纪经济全球化、信息化、网络化的时代要求,吸收国内外饭店管理的新经验,我们组织力量精心编写了《客房服务与管理》、《前厅服务与管理》、《康乐服务与管理》、《中餐烹饪基础》、《中国饮食文化概论》、《外国饮食文化》、《餐饮企业经营与管理》、《中餐烹调》、《西餐烹调技术》等新书,使本系列教材内容新、突出管理运行实际,从结构体系和理论知识等多方面都有新的提高。

本书是为高等院校饭店(酒店)管理、旅游管理、烹饪等专业本、专科编写的教材,也可作为同层次成人教育、自考及高等职业技术学院和本行业专业人员培训用教

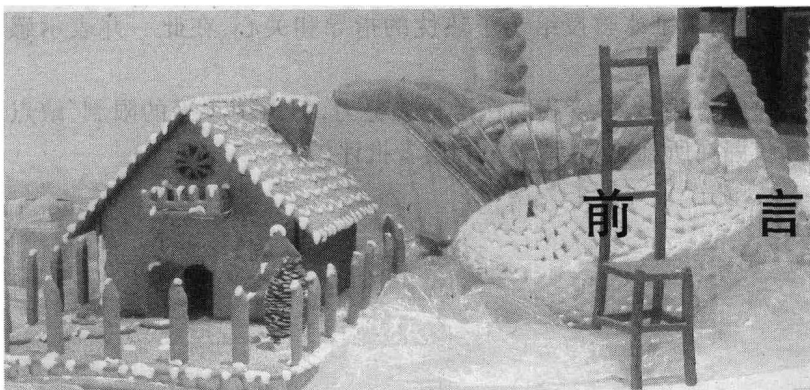
材。

本书在编写过程中曾得到有关部门、院校、出版社及编审者的大力支持,在此一并致谢。

为了进一步提高本教材的质量,培养 21 世纪经济管理人才,望各有关院校和广大读者提出宝贵意见,以使之更加完善。

全国高等商科学科建设指导组

2008 年 3 月



本书共分十章,系统全面地介绍了西餐基础知识、西餐烹调理论和西餐各式菜点的制作案例,其主要内容包括:第一章西餐概述、第二章西餐厨房工具、餐具与设备介绍、第三章西餐特有的原料介绍、第四章基础汤和开胃汤的制作、第五章沙司的制作、第六章冷菜制作、第七章热菜制作、第八章配菜制作、第九章西点制作、第十章西厨房生产及组织管理等内容。

在教学内容的编排上,主要侧重于西餐基础知识的讲解,例如:在第一章西餐概述中,要求学生识记西餐的概念、起源和发展概况;掌握西餐的菜式、西餐的组成和西餐的主要特点;对于西餐菜点的名称不但要了解其来源,而且要学会翻译和实际运用。除此之外,其中还穿插了一些原理的阐述,力求浅显易懂。例如:第七章热菜制作中第三节常用烹调方法的介绍,不仅分析它的传热原理,而且分析烹法的特点、适用范围和制作关键,最后还结合案例进行讲解,做到理论性与实践性相结合。

本书由李祥睿主编,陈洪华副主编,其中第一、三、四、五、六、七、十章由李祥睿编写;第二章由姜舜怀编写;第九章由陈洪华编写;第八章由李治航编写。全书由李祥睿总纂。

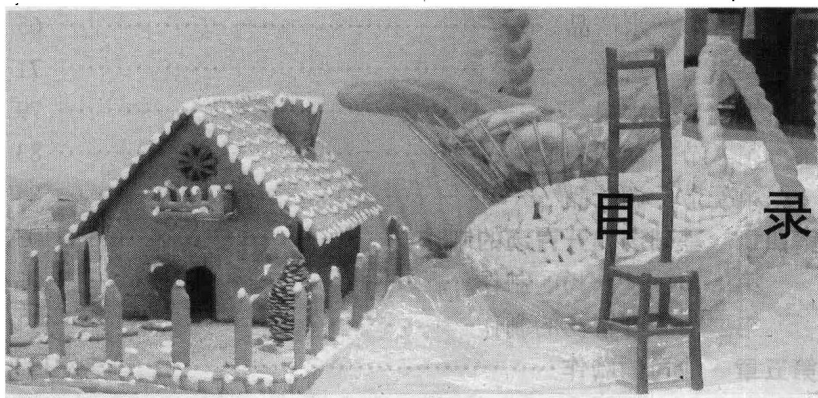
在本书编写过程中,得到了扬州大学旅游烹饪学院领导的大

力支持,李维冰教授给予了热忱的指导和关心,在此一并表示感谢。

编写此书,尽管我们作了很多努力,但由于水平的限制,缺点和疏漏在所难免,恳请专家和读者批评指正。

编者

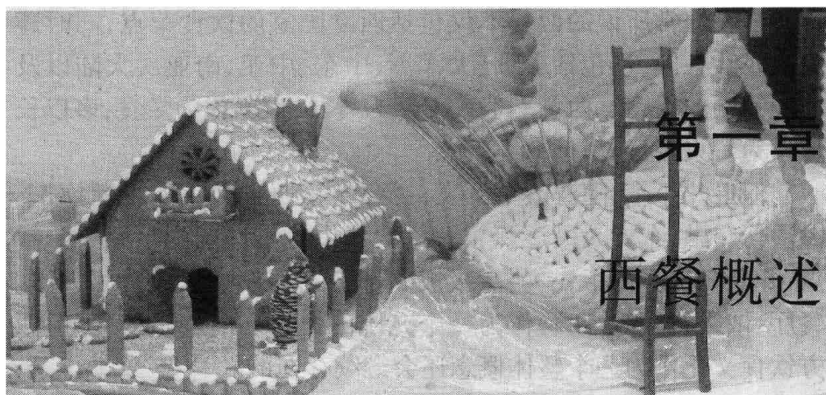
2008年3月



编审说明	1
前 言	1
第一章 西餐概述	1
第一节 西餐的概念、起源及发展概况	1
第二节 西餐的菜式	4
第三节 西餐的组成	19
第四节 西餐的主要特点	22
第五节 西餐菜点的名称	24
第二章 西餐厨房工具、餐具与设备介绍	28
第一节 西餐厨房工具	28
第二节 西餐餐具	33
第三节 西餐厨房设备	37
第四节 西餐厨房工具、餐具和设备的养护知识	45
第三章 西餐特有的原料介绍	48
第一节 乳及乳制品	48
第二节 畜肉	55
第三节 家禽(包括蛋类)	58
第四节 野味类	62

第五节	水产品	65
第六节	蔬菜	71
第七节	水果	79
第八节	淀粉类原料	83
第九节	调味品	84
第四章	基础汤和开胃汤的制作	103
第一节	基础汤的制作	103
第二节	开胃汤的制作	111
第五章	沙司的制作	133
第一节	沙司概述	133
第二节	沙司的制作案例	139
第六章	冷菜制作	161
第一节	冷菜概述及分类	161
第二节	开胃菜概述、分类及制作案例	164
第三节	色拉概述、分类及制作案例	174
第四节	其他类冷菜的制作案例	182
第七章	热菜制作	195
第一节	烹饪原料的初加工	195
第二节	烹饪原料的细加工	209
第三节	常用烹调方法	224
第四节	西餐菜肴制作案例	236
第八章	配菜制作	262
第一节	配菜概述	262
第二节	配菜制作案例	265
第九章	西点制作	274
第一节	西点概述	274
第二节	面包制作	278
第三节	蛋糕制作	298

第四节	酥点制作·····	315
第五节	泡夫类制作·····	321
第六节	饼干类制作·····	326
第七节	甜点类制作·····	334
第十章	西厨房生产及组织管理·····	344
第一节	西厨房概述·····	344
第二节	西厨房组织形式·····	346
第三节	西厨房生产和运转流程·····	353
附录	·····	361
主要参考书目	·····	363



本章导读：

通过本章学习，识记西餐的概念、起源及发展概况，了解西餐的组成和特点以及西餐的菜式；熟悉西餐菜点的名称来历和翻译技巧。

关键词：

西餐 西餐起源 发展概况 西餐菜式 西餐组成 菜点翻译

第一节 西餐的概念、起源及发展概况

一、西餐的概念

饮食是文化的先驱，它当然隶属于文化的范畴。是文化必然就会有传播和交流。正是由于这种原因，世界各个地区，各个国家的文化、生活习惯不可避免地要相互传播，故而，欧美各国的饮食习惯及菜点逐渐传入我国。因为这些菜点来自西方的欧美国家，所以我国人民乃至一些东方国家习惯对其统称为西餐。

现在通常所说的西餐不仅包括西欧国家的饮食菜点,同时还包括东欧各国,也包括美洲、大洋洲、中东、中亚、南亚次大陆以及非洲等国的饮食。西餐一般以刀叉为餐具,以面包为主食,多以长形桌为餐桌台形。

但近几年来,随着改革开放的深入,东西方文化的不断撞击、渗透与交融,东方人民逐渐了解到西餐中各个菜式的不同风味特点,开始区别对待了,一些星级饭店都分别开设了法式餐厅、意式餐厅、俄式餐厅等,西餐作为一个笼统的概念逐渐趋于淡化,但西方饮食文化作为一个整体概念还会继续存在的。

二、西餐的起源及发展概况

西方饮食文化的发展是和整个西方文明史分不开的,西方文明是在地中海沿岸地区发展起来的。近年来,越来越多的西方人正向地中海沿岸地区寻找它的文化和遗产。

地中海位于中东中部,这是一片欧亚非交界的边缘地带,在古代,这片被称作“富饶的月牙”的土地是文明的发祥地。

世人公认,正是在这片埃及人、赫梯人、巴比伦人居住的土地上,人们大约在公元前 9000 年从狩猎采集者转变为农牧者,开始驯化野兽并建造自己永久的栖息地。这种转化有助于稳定他们的生活,并保障他们的日常食物供应。由于有了充足的食物供应,人们开始寻求更好的方法制作以及保存食物。

公元 5 世纪时,古希腊也出现了高度发达的烹饪文化,煎、炸、烤、焖、蒸、煮、熏等烹调方法均已出现,同时技艺高超的厨师在社会上享有很高的声誉,倍受人们尊敬。许多王公贵族在自己家中试做调味品,每种调味品都由多种原料复合而成。如:由蛋黄、素油、柠檬、胡椒粉、芥菜等调合而成的调味品,就是当今所用的蛋黄酱,类似的调味品多达数十种。有的贵族还用本家族的名字作为调味品的名称,以显示自己门第的荣耀。

此后,古罗马受到希腊文化的影响,开始重视烹饪文化。在举行特别盛大的宴会时,主人会重金礼聘高级厨师来掌厨,以彰显高贵。此外,古罗马人还创制出世上最早的奶酪蛋糕,并将这一传统保持下来,直到现在,世上最好的奶酪蛋糕仍然出自意大利。

15世纪,西餐文化借助文艺复兴的春风迅速发展起来,遍及整个欧洲。首先是餐刀、餐叉、汤匙等系列餐具逐渐由厨房工具演变出来。尔后出现最为原始的菜谱,同时,文雅而复杂的用餐礼仪也渐渐形成和完善起来。随着意大利文艺复兴的开始,意大利厨师名声斐然。

16世纪初中叶,凯瑟琳·迪·米迪锡(Catherine de Medic),出身名门家族。嫁给了奥伦斯公爵,她带着一群名厨以及点心师来到法国。法国人由此从他们那里学了不少东西,适时地发展了自己的烹饪流派。与此同时,她为了改变不文明的用餐陋习,还明文规定了用餐规则,如用手抓食、舔手或用上衣擦手都是不文明行为,只有用桌布擦手才有礼貌。

后来,法国有位叫蒙得弗德的人,举行宴会时,为了让客人预先知道全宴席的菜品,他让管家在宴会前用羊皮纸写好菜名,放置在每个座位前。据说这是西餐菜单的开始。

在这期间,伟大的艺术家达·芬奇的油画杰作《最后的晚餐》如实地描绘了餐桌上有面包、仔牛肉、冷盘、葡萄酒、餐刀及玻璃杯等物。这是当时基督教欢度复活节的圣餐场面。这个场面已经大体具备了现代西餐的雏形。

到了1638~1715年,由于讲究饮食而被人称为美食家的法国国王路易十四在宫廷中发起了烹饪大赛,优胜者发奖章及奖赏,从而推动了烹饪业的蓬勃发展,一时间宫廷内佳肴美馔迭出。当时研制出来的菜肴宫廷菜,独成一系,在宫廷举行宴会时,一餐往往达64种之多。在宫廷的影响下,上层社会盛行大摆宴席之风,当时的菜单上有冷盘、汤、肉食、禽类、水果、点心之类。品种花样已

有现代西餐的眉目,从此西餐逐步趋于完善。

18世纪到19世纪,越来越多的欧洲人前往美洲探险、拓展,他们不仅带给古老的美洲大地以近代科学和工业革命,也将西餐文化带到了美洲。在西方政体改革、近代自然科学和工业革命的影响下,西餐获得了飞速的发展。奢华繁缛的西餐礼节就在那时形成,餐桌上的规矩大致与现在相同,并沿用至今。

20世纪是西餐发展的鼎盛时期,一方面,上层社会豪华奢侈的生活对西餐提出了更高的要求;另一方面,西餐也朝着个性化、多样化的方向发展。同时,西餐也开始从作坊式生产步入现代化的工业生产,并形成了完整和成熟的体系。

20世纪50年代,由于战后美国经济的迅速发展、生活方式的改变、女性就业人数的增加等原因,美国饮食业随之兴旺发展,西式快餐更一跃成为主流食餐之一,风靡全球。

众所周知,美国大部分是欧洲移民的后裔,此外还有墨西哥人、阿拉伯人及亚洲人等。美式西餐就是在英式菜的基础上吸收了许多移民饮食概念与特色而形成的。因此它既有其独特风格,同时又受到外来多重影响。

西式快餐以休闲为主,相对于传统西餐的繁琐礼仪,美国人的饮食文化简单实用,讲究的是自在和放松。

总之,西餐经过了漫长发展过程,形成了正餐与快餐并存的完整餐饮体系。它将通过饮食方式、菜肴、点心、小吃、饮料、烹饪方法等多方面表现出来。

第二节 西餐的菜式

西餐的菜式众多,其中主要有法国菜式、英国菜式、意大利菜式、俄罗斯菜式、美国菜式、西班牙菜式、德国菜式、澳大利亚菜式、比利时菜式、匈牙利菜式、瑞士菜式、荷兰菜式、加拿大菜式、墨西

哥菜式等。

一般认为,西班牙菜式跟法国菜式、意大利菜式可以并称为西餐三大流派。这里面,意大利菜式是源头,奠定了西餐的基础;法国菜式是发展,极大地提高了西餐的标准和文化;而西班牙菜式是普及,它扩大了西餐的影响范围,此外,其他菜式也各有特点。

一、法国菜式

法国人一向以善于吃并精于吃而闻名,精致的法式大餐至今仍名列世界西菜之首。

法国菜则细分为巴黎菜(宫廷菜)和地中海式,更细的分类还有布尔塔尼和阿尔萨斯以及勃艮第等地区菜肴。但主要还是的两类:巴黎菜可以追溯到路易十四时代在凡尔赛宫的宴会用菜,是上流社会的首选;而地中海式则受到普罗旺斯地区的影响,以海鲜为主料,加之香料和橄榄油调料。

法式西餐选料广泛。法国鹅肝酱是与鱼子酱、松露齐名的世界三大美食珍品之一,是法国的传统名菜。法国人喜欢吃肥嫩猪、牛羊肉,也喜欢鱼、虾、鸡、鸡蛋、各种肠子、生菜和各种新鲜蔬菜。配料喜用大蒜头、丁香、香菜和酥点心。

在制作上加工精细,烹调考究,滋味有浓有淡,花色品种多。对于食材,法国菜还比较讲究吃半熟或生食,如牛排、羊腿以半熟鲜嫩为特点,海味的蚝也可生吃,烧野鸭一般六成熟即可食用。其烹调方法比较传统而考究,即使是菜肴中的基础汁,也极其重视。有的基础汁就是用牛仔骨、红萝卜、洋葱、香草、芹菜等材料,熬上一个钟头再保持在 90℃ 的温度之下煲 24 小时后过滤出来的。法国人爱喝汽水、啤酒、咖啡、牛奶、红茶、葡萄酒、白兰地。口味喜欢肥嫩,浓、酸、甜、咸,不吃辣。

调味品的多种多样,这在西餐中是少见的。用酒来调味,什么样的菜选用什么酒都有严格的规定,如清汤用葡萄酒、海味品用白

兰地酒、甜品用各式甜酒或白兰地等。这正应验了亨利四世的名言：“佳肴美酒，人间天堂。”吃牛扒，法国菜较为流行的吃法是蘸酱。汁酱在调味的作用上有所不同，汁味道稍淡，但容易入味；酱味浓，不容易入味，吃的时候通常直接蘸。最为常用的是英国芥末和法国芥末，英国芥末酸辣度轻，能带出牛扒的原汁原味，法国芥末则是酸中带辣，令人开胃。除了酒类，法国菜里加入各种香料，以增加菜肴、点心的香味。如大蒜头、欧芹、迷迭香、他里根香草、百里香、茴香、鼠尾草等。各种香料有独特的香味，放入不同的菜肴中，就形成了不同的风味。法国菜对香料的运用也有定规，什么菜放多少什么样的香料，都有一定的比例。

法国的奶酪在世界上享有盛名，它是由牛奶、羊奶混合加工而成，有半凝固态、凝固态以及干块状的，又由于其颜色味道的不同，可有上百种不同的奶酪。

一般人对晚餐较重视。吃冷盘习惯上是整的，自己切着吃。有些人喜欢喝午茶，晚餐喝薄荷茶，每餐后要喝咖啡，吃水果。

法国菜的菜名别有风趣，许多菜肴往往是用地名或人名来命名的。如“里昂土豆”，这道菜里所用的洋葱和大蒜，均来自盛产洋葱和大蒜的里昂，因而故名。如“马赛鱼汤”，这道菜汤是用海鱼做成的，因为马赛是个海港城市，盛产海鱼。有趣的菜名，往往能吸引食客，容易给人留下印象，而且当你坐下准备就餐的时候，点菜就成了一件饶有风趣的事情，令人有个好心情。最能代表法国风味的菜肴有蜗牛、鹅肝、龙虾、青蛙腿、奶酪以及烤乳猪、烤羊马鞍、烤野味、带血鸭子、奶油鲑鱼、普罗旺斯鱼汤、斯特拉斯堡的奶油圆蛋糕等。

特色菜：鹅肝酱、牛扒、焗蜗牛、黑松露浓汤、拿破仑千层酥。

二、英国菜式

英国的饮食烹饪，有家庭美肴之称。英国人早餐一般要吃粥

和烤制的面包,常吃熏咸肉、烩水果、麦片、橘子酱等。午、晚餐一般是两菜一汤和点心。下午则习惯喝咖啡,吃蛋糕和三明治,尤其爱吃隔水蒸的布丁和奶油蛋糕。每餐桌上都要放果酱、黄油、奶酪。早、午晚餐都要吃水果。早点后喝红茶,午、晚餐后喝咖啡。夏天喜欢吃各种水果冻、冰淇淋。另外,英国人还有进餐前喝酒的习惯,英国苏格兰的“威士忌”世界闻名。

英式菜肴的特点是油少、清淡,调味时较少用酒。常吃的副食品有牛肉、羊肉、鸡、鸭、鸡蛋、野味、黄瓜、生菜和水果等。英国人口味清淡,喜欢吃清炖的菜,喜欢喝清汤,菜的数量不要多,但质量要精,讲究花样,讲究原汁原味,不吃辣的,也不喜欢吃浓汁的菜。英国菜的调料中很少用酒,调味品大多放在餐桌上,进餐时根据各自的口味自由选用。

烹调讲究鲜嫩,口味清淡,选料注重海鲜及各式蔬菜,菜量要求少而精。英国的比目鱼在欧洲享有盛名,其做法是在鱼的身上抹小麦粉,然后用油煎炸,或加西洋酒蒸熟。英国烤牛肉是用鲜而嫩的上等牛里脊添加芥末烤成,吃时配有带咸味的约克夏布丁蛋糕,用来蘸吸盘中的汤。另外还有有的名菜名点是薯烩烂肉、烤羊马鞍、薄荷沙司、烧鹅苹果沙司、明治派等。

英式菜肴的烹调方法多以蒸、煮、烧、熏见长。英国人喜欢吃各种小吃,如冷鸡、冷肉、火腿、咸鱼、沙丁鱼、西红柿、生菜等,喜欢吃清汤面条、鸡清汤、牛肉汤。

在西欧各民族中,英国人最喜欢喝茶。英国人早晨起床前有吃“被窝茶”的习惯,通常是把一壶红茶、奶罐、糖罐、茶具都放在床前的灯柜上,便于起床前饮用。有些人习惯在下午三点钟喝“下午茶”。他们大多喝的是中国茶,如把红茶茶叶揉碎,浸泡后过滤倒出茶叶,再掺入橘子、玫瑰、薄荷、柠檬、鲜奶等,可分别制成“伯爵红茶”、“玫瑰红茶”、“薄荷红茶”、“柠檬红茶”和“奶茶”等等。

特色菜:鸡丁沙拉、烤大虾沙勿来、薯烩羊肉、烤羊马鞍、冬至