

中等职业学校饭店专业教学用书

西餐实务

XICAN
SHIWU

郝璐主编



电子工业出版社

PUBLISHING HOUSE OF ELECTRONICS INDUSTRY

<http://www.phei.com.cn>

中等职业学校饭店专业教学用书

西餐实务

郝璐 主编

电子工业出版社

Publishing House of Electronics Industry

北京 • BEIJING

内 容 简 介

《西餐实务》是中等职业学校（3 年制）饭店服务与管理专业的专业课程教材。全书依据人力资源和社会保障部及国家旅游局颁发的有关职业技能鉴定的考核标准，由经验丰富的专家编写和审定。全书共分五章。内容包括西餐概述、西餐服务基本知识、西餐服务基本技能、西餐对客服务技能、西餐服务拓展知识及技能。

本书依据当前我国旅游饭店西餐服务的现状，立足实际需要，深入浅出、全面地阐述了西餐服务的基础知识和基本技能以及对客服务程序。

本书也可作为旅游行业岗位培训用书和从业人员自学用书。

未经许可，不得以任何方式复制或抄袭本书之部分或全部内容。
版权所有，侵权必究。

图书在版编目（CIP）数据

西餐实务/郝璐主编. - 北京：电子工业出版社，2008.9

中等职业学校饭店专业教学用书

ISBN 978-7-121-07390-8

I. 西… II. 郝… III. 西餐—餐厅—商业服务—专业学校—教材 IV. F719.3

中国版本图书馆 CIP 数据核字（2008）第 141612 号

策划编辑：涂 晟

责任编辑：李 影 徐 玲 特约编辑：李印清

印 刷：北京季峰印刷有限公司

装 订：三河市万和装订厂

出版发行：电子工业出版社

北京市海淀区万寿路 173 信箱 邮编 100036

开 本：787×1 092 1/16 印张：11.25 字数：276 千字

印 次：2008 年 9 月第 1 次印刷

印 数：4 000 册 定价：16.80 元

凡所购买电子工业出版社图书有缺损问题，请向购买书店调换。若书店售缺，请与本社发行部联系，联系及邮购电话：（010）88254888。

质量投诉请发邮件至 zltz@phei.com.cn，盗版侵权举报请发邮件至 dbqq@phei.com.cn。

服务热线：（010）88258888。

前 言

《西餐实务》是中等职业学校（3 年制）饭店服务与管理的专业课程用书，也可以作为饭店行业培训中级餐厅服务员和在职餐饮服务人员的教材。通过本课程的西餐基础理论的学习和到饭店餐饮部进行相关实习，使学生具备西餐服务人员所必需的基本知识和基本技能，熟练掌握西餐对客服务基本程序与方法，培养学生的综合职业能力，热爱并胜任西餐服务及基层管理工作。

本教材从中国饭店业的实际需要和中等职业学校学生的实际水平出发，深入浅出地介绍了餐饮服务的基础理论知识和基本技能。以强化应用为教学重点，内容侧重结合饭店西餐餐饮服务的实际，以大量图表为辅助，以模块的形式编写，突出专业技能的操作训练，具有“实用”和“实践”两大特点，从而使学生学以致用。

本教材共五章，分别为：第一章西餐概述，第二章西餐服务基本知识，第三章西餐服务基本技能，第四章西餐对客服务技能，第五章西餐服务拓展知识及技能，教学总课时为 50 学时，3 个学分，授课内容主要学时分配建议见下表。

序 号	课 程 内 容	基 础	选 修	实 践	课 时
1	西餐概述	3	1	2	6
2	西餐服务基本知识	6			6
3	餐巾折花			1	1
	酒水	1		1	2
	摆台			4	4
	菜肴	1		2	3
4	西餐便餐服务	4		4	8
	西餐宴会服务	6		4	10
5	鸡尾酒调制		1	4	5
	西餐正餐进餐礼仪		1		1
	主要客源国（地区）的饮食习惯		2		2
6	机动	1		1	2
合 计		22	5	23	50

本书由石家庄旅游学校郝璐任主编，河北师范大学旅游系陆朋、石家庄旅游学校左辉任副主编。本书由长春大学管理学院苗雅杰和长春职业技术学院花立明任主审。参加本书编写的人员有：长春市商务旅游学校刘艳秋（第一章）；石家庄旅游学校郝璐（第二章）；张家口市教育局学院祁颖（第三章）；石家庄市第八中学刘爽（第四章）；南昌市第二职业中学万丽霞（第五章）。

为了方便教师教学，本书配有教学指南、电子教案和习题答案（电子版）。请有此需要的教师登录华信教育资源网（www.huaxin.edu.cn或 www.hxedu.com.cn）免费注册后再进行下

载，有问题时请在网站留言板留言或与电子工业出版社联系（E-mail:hxedu@phei.com.cn）。

在本书的编写过程中，得到了电子工业出版社等有关领导和饭店行业专家的指导和帮助，在此表示感谢。

由于编写者水平有限，时间仓促，故书中存在不妥之处在所难免，敬请专家和读者指正。

编 者

2008年9月

目 录

第一章 西餐概述	1
第一节 国外餐饮业发展的概况	2
一、西餐的概念	2
二、西餐的发展	2
三、西方国家的餐饮特点	4
四、国外餐饮现状	5
五、西餐的分类	5
六、西餐在中国的发展	7
第二节 西餐厅简介	8
一、西餐厅的经营特点	8
二、西餐的上菜顺序	11
三、西餐与酒水的搭配	12
第三节 西餐服务方式	13
一、法式服务	13
二、俄式服务	14
三、英式服务	15
四、美式服务	16
五、大陆式服务	16
六、自助餐服务	16
第二章 西餐服务基本知识	21
第一节 西餐酒水知识	21
一、蒸馏酒	22
二、酿造酒	27
三、配制酒	34
第二节 西餐菜点知识	38
一、西式烹饪的主要特点	38
二、西式烹饪常见的烹调方法	39
三、欧美主要国家的菜式特点	40
四、西点简介	43
第三章 西餐服务基本技能	47
第一节 餐巾折花	47
一、餐巾的种类及特点	47

三、餐巾折花的作用	47
四、餐巾花的种类及特点	48
五、餐巾折花的基本技法和要领	48
六、餐巾折花的基本要求及摆放	49
七、餐巾折花的运用原则	50
八、餐巾折花发展新趋势	50
第二节 酒水服务	51
一、酒水服务包括的内容	51
二、各种酒水服务	55
第三节 摆台	58
一、餐具用品的认识	58
二、西餐摆台	64
第四节 西餐上菜与分菜	67
一、西餐上菜服务	67
二、西餐分菜服务	69
第四章 西餐对客服务技能	74
第一节 西餐早餐服务	74
一、早餐服务	74
二、早餐服务程序	76
第二节 西餐午餐、晚餐服务	77
一、午餐、晚餐服务	77
二、客前烹制	80
第三节 自助餐服务	83
一、自助餐台设计	83
二、服务程序	84
第四节 酒吧服务	85
一、酒吧概述	85
二、酒吧服务程序	87
三、酒吧服务基本要领	88
四、不同酒类服务方式	90
第五节 客房送餐服务	91
一、客房送餐服务概述	91
二、客房送餐的订餐服务	93
三、客房送餐服务程序	94
四、客房送餐特别服务	96
五、客房送餐服务注意事项	97
第六节 西餐宴会服务	97
一、宴会的组织与管理	97
二、宴会预定	98

三、正式宴会服务	102
四、鸡尾酒会服务	106
五、冷餐酒会服务	108
第五章 西餐服务拓展知识及技能	114
第一节 鸡尾酒知识	114
一、鸡尾酒的起源	114
二、鸡尾酒的基本结构	116
三、鸡尾酒的分类及特点	117
四、鸡尾酒的命名	119
五、鸡尾酒调制的方法和注意事项	121
六、常见鸡尾酒配方	125
第二节 西餐正餐进餐礼仪	131
一、吃西餐的正规礼仪	131
二、西餐正餐进餐礼仪	136
第三节 主要客源国（地区）的饮食习惯	142
一、亚洲主要客源国（地区）饮食习惯	142
二、欧洲主要客源国（地区）饮食习惯	149
三、美洲主要客源国（地区）饮食习惯	155
四、大洋洲主要客源国（地区）饮食习惯	158
五、非洲主要客源国（地区）饮食习惯	159
附录 A 常见词语中英文对照	163

第一章 西餐概述



学习目标

1. 了解西餐在中国的发展历程,西餐是如何传入国内的;
2. 了解国外餐饮业的发展情况;
3. 了解西餐的主要特点;
4. 掌握西餐的服务方式。



案例导入

西餐的由来

早在公元 1000 年到 1500 年间,在法国和英格兰出现了一些旅游者,他们会在小酒馆或小客栈停下来用餐或住宿,每个人都得到同样的食物,这种唯一的、整套的饮食被称为“宴会”,至今仍然没有改变。在 1533 年出现了第一家西餐馆,就是在法国开业的 La Tour d' Argent,光临这家餐馆的客人第一次可以从菜谱上点到他们所想吃的菜肴。可想而知,在法国出现了第一家这样的餐馆,生意十分兴隆并引人注目。他们的服务程序是:客人要吃的食物都摆在桌子上或放在保温的容器内,由一两个侍者服侍一位客人,帮助他们取食物,当客人入座后,他们可以用所提供的盘子自助用餐,但更多的是让服务员提供服务,这种服务被称为古代法国自助餐服务。在国王路易十四和路易十五统治时期,雇佣名厨,成为一种时尚。法国人越来越悠闲享受,服务也就成为用餐时一个重要的部分。在当时,人们一改往日的在厨房加工菜肴的做法,在客人面前加工菜肴的做法风行一时,客人们用餐也更加文明。他们除了用手指以外,也开始使用刀叉来就餐。西餐就这样走进了人们的生活。

西餐传入我国是在鸦片战争时期,随着西方侵略者和外资的侵入,西方的各种膳食也传入中国。现在,我国的旅游事业得到了蓬勃发展,而旅游事业的发展,为西餐业在我国的发展开辟了新的前景。西餐现在已经成为各大旅游饭店和涉外饭店不可缺少的一部分。如何为国内外的宾客提供优质的西餐服务,已经成为各饭店管理者首要考虑的问题。它不仅需要仔细分析国内的餐饮状况,而且更需要参考国际的餐饮市场。根据国内外的形势,为宾客提供不同种类西餐,采用不同服务方式为宾客服务。

· 想一想 ·

1. 西餐到现在已有多少年的历史了?



2. 是什么使西餐得到了迅速的发展?
3. 你知道西餐中自助餐的服务方式吗?

第一节 国外餐饮业发展的概况

西餐,是西式饭菜的统称,主要指源自西方国家,以刀叉取食的食物和饮品。在中外联系日益密切的今天,接待人员时常面临参加西餐宴请的问题。但由于西餐与中餐在口味及用具上存在显著差异,因此,掌握西餐的基本知识,学习西餐礼仪十分必要。

一、西餐的概念

西餐是指西方欧美国家的饮食,是根据西方国家饮食习惯烹制出来的菜点,通常以法国、意大利、美国、英国、德国、俄罗斯等国家的菜肴为代表。西餐发源于欧洲,最早形成于古罗马时期,在中世纪基本定型。13世纪意大利旅行家马可·波罗到中国游历时,曾将某些西餐菜肴的制作方法传到中国,但没有形成规模。

二、西餐的发展

据有关史料记载,早在公元前5世纪,在古希腊的西西里岛上,就出现了高度的烹饪文化,很讲究烹调方法,煎、炸、烤、焖、蒸、煮、炙、熏等烹调方法均已出现,同时技术高超的名厨师很受社会的尊敬。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,就是当今所用的马乃司,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,以显示自己门第的权威。

在当时尽管烹饪文化有了相当的发展,但人们的用餐方法仍是以抓食为主,西餐餐桌上的刀、叉、匙都是由厨房用的工具演变而来的。厨房的菜刀,最早可追溯到石器时代。15世纪时出现了餐桌上共用的餐刀。

【小资料】

餐具的历史

在中世纪,刀子被用做狩猎和防身,每个男人都佩带一把刀子。后来古人发现刀的另一用途就是可以用刀尖扎着食物,把食物放在嘴里,而不需要用手去抓。欧洲早期的小酒馆里为客人提供餐食时,并不为他们提供餐具,因为他们自己携带他们的餐具。此外,中世纪社会动荡危险,一个住在陌生地方的旅馆里的人可能会受到攻击,所以客人们总是带着刀子,而当他们用餐的时候,又必须放下手中的刀子,于是,就把刀子放在桌子上的右手边,这样做是为了以防不测,刀子放在一个最佳的位置,以备随时抓起来防备。因为大多数人都是右手比较灵



活, 所以餐刀都是摆在客人的右侧。

勺子作为厨房用具, 在远古时期早已被人使用, 作为餐桌上用的汤匙也是在 17 世纪出现的。至于茶匙, 是红茶传入欧洲时的产物。

大叉子原来只在厨房使用, 10 世纪拜占庭时期, 餐桌上曾出现过较小型的银质叉子。但只是昙花一现, 直到 1894 年, 英国水兵还不许使用餐叉和匙, 据说使用这些餐具不像男子汉。

餐巾远在古代罗马时期就出现了, 不过一直没有被多数人接受。15 世纪人们习惯于用舌头舔手, 或用上衣揩手, 还有的用面包片擦手。在上层社会中仍有部分人有抓食习惯。此外在当时凡宴会和就餐桌旁几乎都有狗的存在, 就是因为人们就餐时用手抓食后, 用面包片擦手, 然后把脏面包片丢在地上给狗食, 故而就出现了人在桌上用餐, 狗在桌下吞食面包片及残骨、碎肉之类剩饭的场面。

15 世纪中叶是文艺复兴时期, 饮食同文艺一样, 以意大利为中心发展起来, 在贵族举行的宴会上涌现出各种名菜、细点。至今驰名世界的空心面就是在那时出现的。

到了 16 世纪初中叶, 法国安利二世王后卡特利努·美黛希斯, 喜欢研究烹调方法, 她从意大利雇用了大批技艺高超的烹调大师, 在贵族中传授烹调技术, 这样不仅使宫廷、王府的菜点质量显著提高, 同时使烹饪技法广为流传, 促使法国的烹饪业迅速发展起来。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。据说这是西餐菜谱的开始。

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。

1638 年至 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食迭出。当时研制出来的菜称宫廷菜, 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整。

由于宫廷和上层社会的烹调热, 直接推动了整个社会的烹饪业发展, 于 1765 年, 在法国的社会上出现了餐厅。1789 年, 法兰西革命后, 对一般顾客的餐厅像雨后春笋般地发展起来。供餐形式是采取每人一份的方法。不久出现了零点菜谱, 但只是简化了的宫廷菜。19 世纪初叶, 餐桌上的规矩大致与现在相同。第二次世界大战以后, 才出现了许多新的餐具, 而且配套成龙, 并有着严格的摆放及使用方法。

用于西餐餐桌的瓷器餐具, 于 18 世纪中叶普及于欧洲。当时只是茶具和咖啡



具。自从哥伦布发现新大陆之后,西方出现了航海热,世界各地的食品先后传入欧洲。到了16世纪,中国和印度的茶叶、阿拉伯的咖啡,成为欧洲人的必备饮料。后来逐步将瓷制餐具普及全欧。

在中国青花瓷传入欧洲之前,西餐中使用的用具只有金属器、玻璃器和软质陶器。中国青花瓷的淡雅、精美,引起了欧洲人的喜爱,于是欧洲人便开始了瓷器的研制。1710年德国多列士典地方出现了欧洲最早的瓷窑——曼斯窑。1717年法国建起了赛尔窑。接着,英国烧制出了洁白的骨灰瓷器,而且造型、质地不断改进,进而瓷器餐具在西餐中安家落户。

三、西方国家的餐饮特点

餐饮业在西方发达国家的第三产业中,一向占据着重要位置。它是一个以使每个食客都能够得到满足为目的的行业。而这种满足感,必须包括口味、气氛和待客之道这三方面的配合。具体讲,国外餐饮业经营主要有以下八个方面的特点,分别是:

(1) 独具一格的风味。每个餐饮店,都必须拥有几道特殊风味的菜肴,以吸引那些嗜好美食的客人。这几道很难被别人模仿的招牌菜,也就成了最容易创造利润的一种手段。因为美味可口的菜肴,很容易令客人忘掉或不计较高价。

(2) 变化多端的菜式。随时根据客人的好恶调整菜单,并依季节变化调整口味。由于现代消费者对饮食的嗜好变换迅速,所以,唯有不断地让客人有新鲜感,才能不至于使他们日久生腻。

(3) 温暖如家的人情味。餐饮店中聪明而热心的经营和服务人员都视客人如亲人,经常和客人进行自然而亲切的接触,使客人有一种好像在家里用餐的感觉,将该餐饮店当做第二个家,愿意常来常往。

(4) 忠实稳固的常客。通过和客人的认识交往和深入接触,逐渐使客人固定下来,久而久之,这些基本客人就会形成一个非正式的俱乐部,成为餐饮店经久不衰的基础。

(5) 个性突出的气氛。许多餐饮店依据自身的个性,创造出一种协调突出的气氛,充分体现本店的个性和发挥独有的魅力,以吸引一群具有同样嗜好的客人。

(6) 体贴入微的服务。以不同的经营形态,对不同的客人提供别处所享受不到的服务。这种体贴入微的服务,最容易使人念念不忘和乐于传颂。例如,在炎炎的夏日里,供应客人结霜的啤酒杯,不仅在味觉上特别,而且在视觉上也能使人增添沁人心脾的喜悦和凉爽的感觉。

(7) 自己动手的乐趣。有的餐饮店由客人凭个人口味,选择调味料等,使其享受参与的乐趣。东南亚国家的某些海鲜店,在这方面就获得了成功。

(8) 别出心裁的宣传。针对具体对象和不同情况,依其动机和需求开展宣传,给人以一种与众不同的感觉。比如采用精致的小卡片代替千篇一律的广告传单可对客人产生一种亲切感和诱惑力。

东西方文化的不同,在饮食上也会有明显的表现。西方人的饮食往往更注重



器皿、器具的繁多和进食的礼仪，如就刀叉而言，西餐中分得如此清楚：黄油刀、水果刀、切肉刀、切鱼刀、凉菜刀、凉菜叉、鱼肉叉、肉叉、色拉用具等；酒杯也分红葡萄酒杯、香槟杯、白葡萄酒杯、雪莉酒杯、高脚杯等。此外还有很多奇特的器皿用具，这些用具分别有不同的用途，且在不同的情况下用不同的用具，代表了不同的礼仪文化。此外，在用餐时，西方人往往将食物分成一份一份的，各自享用自己的那一份食物，这也可以看出西方社会重视个人独立的特质。同时，我们可以看到，同样作为西方文明的典型代表，法国人的菜肴和美国人的就完全不一样。法国大餐和美式快餐虽然同样风靡于世，但是所追求的目的及反映的社会文化却完全不一样。可见，社会的差异造成了饮食的差异，而饮食的差异又反映出文化的差异。各个国度，各个民族，均有表现其本质的饮食特征。

通过饮食，我们可以辨别一个民族，并从这个最基本的生存之道去探寻各国之间和各民族之间的差异所在。

四、国外餐饮现状

随着社会的发展与进步，各国的餐饮业也随着人们的生活习惯而发生了变化，在国外的诸多餐饮市场中，快捷、方便已经逐步成为餐饮市场的发展趋势。风行全球的肯德基、麦当劳等快餐企业已经完全证明了这一点。在快餐业发展的同时，肯德基、麦当劳等快餐巨头，为适应社会的发展和人们生活的习惯，又推出了全新的汽车快餐，并在全球得到了可观的经济效益。这种汽车快餐已经在中国的快餐市场逐步地发展起来。

在欧洲，先进的餐饮企业已经推出了自助式点餐服务，当顾客光临餐厅，通过电子显示器，宾客就可以根据自己的喜好，找到满意的座位，宾客落座后，桌面上有全自动电子点餐系统，为宾客提供自动点餐服务。宾客通过触摸屏来选择食品，并且有相应的食品图片出现在屏幕上。宾客可以根据屏幕上的食品信息来选择自己喜爱的食品。这大大地节约了宾客的时间，并且为企业节约了人力资本。

国外的高档西餐厅中，主题餐厅已经被人们重视起来，映射出了欧洲文明的经典与辉煌。气氛情调洋溢着神秘、浪漫、富丽的色彩，秉承尽善尽美的传统，充分展现了最高级、最优雅的服务姿态。例如：恺撒皇宫西餐厅（Caesar Palace），在建筑的风格上闪烁出古罗马时期恺撒大帝的辉煌。

五、西餐的分类

西餐大致可分为法式、英式、意式、俄式、美式等几种，不同国家的人有着不同的饮食习惯，有种说法非常形象，说“法国人边调边吃，英国人边忍边吃，美国人边走边吃，德国人边喝边吃，俄国人边烤边吃，意大利人边喊边吃……”现在，我们就来看看不同西餐的主要特点。

（一）西餐之首——法式大餐

法国人一向以善于吃并精于吃而闻名，法式大餐至今仍名列世界西餐之首。



法式菜肴的特点是：选料广泛（如蜗牛、鹅肝都是法式菜肴中的美味），加工精细，烹调考究，滋味有浓有淡，花色品种多；法式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等；法式菜肴重视调味，调味品种类多样。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；法国菜和奶酪，品种多样。法国人十分喜爱吃奶酪、水果和各种新鲜蔬菜。法国人把厨艺当成艺术来欣赏，很讲究档次与氛围。

（二）简洁与礼仪并重——英式西餐

英国的饮食烹饪，有家庭美肴之称。英式菜肴的特点是：油少、清淡，调味时较少用酒，调味品大都放在餐台上由客人自己选用。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。英式菜肴的烹调方法多以蒸、煮、烧、熏见长。英国人的餐桌礼仪常常是对一个人的教养与文化的考验。

（三）西餐始祖——意式大餐

在罗马帝国时代，意大利曾是欧洲的政治、经济、文化中心，虽然后来意大利落后了，但就西餐烹饪来讲，意大利却是始祖，可以与法国、英国媲美。意式菜肴的特点是：原汁原味，以味浓著称。烹调注重炸、熏等，以炒、煎、炸、烩等方法见长。意大利人喜爱面食，做法吃法甚多。其制作面条有独到之处，各种形状、颜色、味道的面条至少有几十种，如字母形、贝壳形、实心面条、通心面条等。意大利人还喜食意式馄饨、意式饺子等。

（四）营养快捷——美式菜肴

美国菜是在英国菜的基础上发展起来的，继承了英式菜简单、清淡的特点，口味咸中带甜。美国人一般对辣味不感兴趣，喜欢铁扒类的菜肴，常用水果作为配料与菜肴一起烹制，如菠萝焗火腿、菜果烤鸭。喜欢吃各种新鲜蔬菜和各式水果。美国人对饮食要求并不高，只要营养、快捷。

（五）西餐经典——俄式大餐

沙皇俄国时代的上层人士非常崇拜法国，贵族不仅以讲法语为荣，而且饮食和烹饪技术也主要学习法国。但经过多年的演变，特别是俄国纬度较高，气候寒冷，食物讲究热量高的品种，逐渐形成了自己的烹调特色。俄国人喜食热食，爱吃鱼肉、肉末、鸡蛋和蔬菜制成的小包子和肉饼等，各式小吃颇有盛名。

俄式菜肴口味较重，喜欢用油，制作方法较为简单。口味以酸、甜、辣、咸为主，酸黄瓜、酸白菜往往是饭店或家庭餐桌上的必备食品。烹调方法以烤、熏、腌为特色。俄式菜肴在西餐中影响较大，一些地处寒带的北欧国家和中欧斯拉夫民族人们日常生活习惯与俄罗斯人相似，大多喜欢腌制的各种鱼肉、熏肉、香肠、火腿以及酸菜、酸黄瓜等。



（六）啤酒、自助——德式菜肴

德国人对饮食并不讲究，喜吃水果、奶酪、香肠、酸菜、土豆等，不求浮华只求实惠营养，首先发明自助快餐。德国人喜喝啤酒，每年的慕尼黑啤酒节大约要消耗掉数百万公升啤酒。

【小资料】

闻名世界的法国料理

闻名世界的法国料理，以精致豪华的高尚品味，风靡全球。法国人将“吃”视为人生一大乐事，他们认为：美食不仅是一种享受，更是一种艺术。16 世纪时的法国宫廷已有一套相当讲究的饮食文化，法国大革命后随着宫廷厨师的流落市井，宫廷料理开始在民间生根。

法国料理十分重视“食材”的取用。次等材料，做不出好菜是法国料理的至理名言，而法国料理就地取材的特色，使南北各地口味不一。“到什么地方吃什么菜、什么时令吃什么菜”就很重要！

法国料理的精华在酱汁（SAUCE）。法国人使用酱汁佐料时，以不破坏食材原味为前提，好的酱汁可提升食物本身的风味、口感。如何调配出最佳的酱汁，就全看厨师的功力了。此外，法国菜也被喻为最能表现厨师内涵的料理，每一道菜对厨师而言，都是一项艺术的创作。

六、西餐在中国的发展

西餐真正传入中国是在 1840 年鸦片战争之后，至今已有 100 多年的历史。当时经营西餐的餐厅基本都由欧美人开设，厨师也由外国人担任，主要分布在北京、上海、天津等大城市和东南沿海地区。

鸦片战争以后，进入我国的西方人越来越多，这样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，以盈利为目的的西餐厅（当时称为“番菜馆”），从此我国就有了西餐业。

据清末史料记载，最早出现在我国的西餐厅是在上海福州路的“一品香”，继之“海天春”，“一家春”，“江南春”等西餐厅也在上海开业。北京的西餐行业始于光绪年间最早的是“醉琼林”。1900 年又有两个法国人创办的北京饭店，专营西餐。辛亥革命以后，当时和西方人往来越来越多，西餐业也就在这种形势下很快地发展起来。

进入 20 世纪 90 年代后，在我国改革开放政策的推动下，旅游事业蓬勃发展，外国游客也不断增加，我国旅游饭店中西餐的经营规模随之不断扩大和发展。西餐菜肴的种类和质量也不断地提高。在一些开放型的大城市中，旅游饭店的西餐厅收入已经超过了中餐厅的收入。随着中国加入 WTO 和中国申奥的成功，相信西餐在我国必将有进一步的发展和普及。

西餐过去被中国人称为“西餐”，随着中国融入全球经济一体化的步伐加快，西餐不再是陪衬文化，而是迅速发展成一个新兴的产业，成为中国饮食文化的一



部分。据国家统计局统计,近几年中国餐饮业年营业额连续高速增长,其中有相当的数量份额是日益兴起的西餐业的贡献。

经过十年左右的发展,日前中国的西餐已经呈多样化发展,有以法(国)餐、德(国)餐和意(大利)餐为代表的从服务到文化包装,一直到其菜品均有各自不同体系的西式正餐;有以麦当劳和肯德基为代表的西式快餐;还有酒吧、咖啡厅、茶餐厅、日餐、韩餐、东南亚餐等。丰富多彩的西餐饮食文化为中国消费者提供了与中华传统饮食文化完全不同的享受。

中国的西餐饮食文化随着改革开放日渐受到中国普通大众的青睐。中国烹饪协会最新调查数据显示,目前全国共有西餐企业二万多家,从业人员十四万左右。30个省市中均有西餐企业,60%以上的地级城市亦有西餐馆,如云南丽江、西藏拉萨、宁夏银川等地区的西餐业发展迅速,并显示出旺盛的生命力。

西餐能够在中国餐饮市场迅速发展并成为一种不可小视的产业,很多企业是靠品牌、靠连锁迅速发展起来的。调查发现,16%的西餐企业一进入中国餐饮市场,便以现代化的风格和连锁业态形式推进。于是,连锁经营业态推进了西餐业的品牌效应。

中国烹饪协会西餐专业委员会分析中国西餐市场快速形成的主要原因是,中国的改革开放使人们的消费观念发生了变化,越来越多的人追求异样的饮食文化,体验不同风格的西餐风味和服务;而人们生活水平的提高和工资收入的增加,又令不少消费者有能力支付饮食的多样化消费;国家间的大量商务往来,也促进了外国人来中国旅游和居住,增加了西餐的消费量,特别是开放城市西餐的需求更为明显。中国西餐消费呈枣核形状,即消费价格低的西餐不太多,特别昂贵的也为少数,大多集中在中间层面,高低差距不大,其消费群体相对集中和稳定。这种相对准确的定位给西餐经营者带来了高效益。

第二节 西餐厅简介

一、西餐厅的经营特点

旅游涉外饭店的西餐厅常见的有服务时间达 18~24 小时的咖啡厅和提供午、晚餐或只提供晚餐的高级西餐厅又称为“扒房”。

(一) 咖啡厅特点

咖啡厅(Coffee Shop)美语被叫做“Cafe”,最初的咖啡厅是专门供应咖啡的地方,后来,由于人们生活节奏的加快,咖啡厅逐渐发展成人们工作之余稍做休息和休闲会谈的场所。咖啡厅供应的食品主要是快餐和小吃,很多咖啡厅还为宾客提供下餐,下餐主要是以西餐正餐和风味餐为主,一天 24 小时为宾客提供服务。在很多的上午饭店,咖啡厅都是他们的重要组成部分。一般的咖啡厅都设在一楼,与大堂相连,从咖啡厅的风格上大致可以分为欧陆式咖啡厅和美式咖啡



厅。欧陆式咖啡厅为宾客提供的是一日三餐,包括丰富的自助餐和风格独特的西餐美食以及精选零点服务等。而美式咖啡厅带有明显的休闲和娱乐的性质,它除了为宾客提供西餐和酒水,还在夜间常有乐队、歌手进行现场的表演以渲染气氛。

咖啡厅的客流量很大,要求服务快捷简便,菜肴以风味的西餐为主,辅以当地的风味小吃,例如:三明治、汉堡包、酒水、咖啡等。菜单的形式也多种多样,没有固定的格式。菜肴的价格相对偏低,注重经济实惠。而且咖啡厅也是开设自助餐的理想场所,特别是早餐更能够达到节省宾客时间的目的,座位的周转率很高。在咖啡厅为宾客提供午餐和晚餐服务的时候,大都采用美式服务,这样也可以满足宾客节省时间的需求。

1. 主题鲜明,风格迥异

咖啡厅主题通常反映欧美传统或新潮的艺术文化。欧陆式咖啡厅的主题一般比较清新、活泼,常以大自然作为主题,如:后花园、森林等。通常一日三餐提供种类丰富的自助餐和风格各异的西餐美食,是一种饮食多元化的场所,大多利用自然采光,装饰以西洋画和装饰画为主,风格抽象。美式咖啡厅体现了不同文化艺术之间的相互渗透,较适合年轻人的品味和追求,带有浓厚的休闲娱乐性质。向客人提供风靡世界的美式扒类、烧烤类菜肴和美酒佳酿。灯光较暗淡,激发人的怀旧之情。

2. 讲究效率,轻松愉快

咖啡厅的服务大都采用自助餐或美式服务。自助餐服务在客人进餐厅后立即可享用丰富的美食。零点采用美式服务,菜品在厨房分盘装好,直接端给客人,等候的时间大大缩短,餐厅餐位周转率大为提高。因为环境活泼,服务简便,也使得客人用餐的气氛轻松愉快,很受客人欢迎。

3. 餐娱结合,消费经济

随着国际交往和社交的日益频繁,各种文化的融合,使得咖啡厅也成为交流文化的场所。如在节假日和特别活动的时间,咖啡厅常将餐饮与娱乐结合,达到文化结合和促进销售的目的;另外,咖啡厅的消费相对于西餐厅来说,价格经济实惠。

(二) 高级西餐厅特点

扒房(Grill Room)是饭店为体现餐饮菜肴和服务特色与水准、满足一部分宾客的需求,并根据宾客的收入而开设的高级西餐厅。它是西餐零点服务的一种,扒房按照其经营的风格可分为“法式扒房”和“美式扒房”两类,其中“美式扒房”是最近两年在全球的饭店兴起的。

(1) 扒房的布置与气氛。扒房的装饰与布置大都采用法式装潢与设计,映射出欧洲文化的经典与辉煌,气氛、情调洋溢着神秘、浪漫、富丽的色彩,秉承尽