

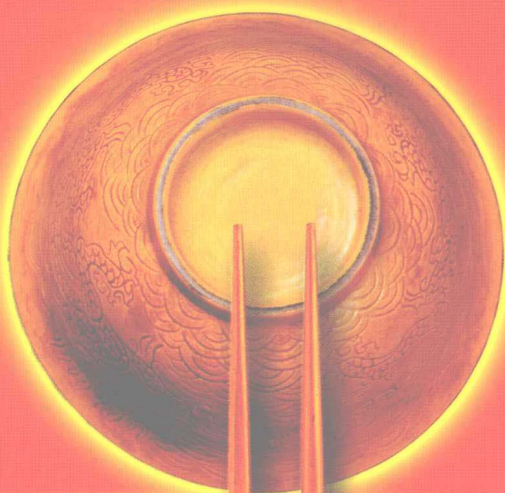


21世纪高职高专系列规划教材

CANYIN
QIYEGUANLI
YUYUNZUO

餐饮企业管理与运作

主编 苏枫



西南师范大学出版社

21 世纪高职高专系列规划教材

餐饮企业管理与运作

主 编 苏 枫

副 主 编 徐 倩

参编人员

胡耀斌

李祖平

张家佑

张亦丁

袁 俊

吕 敏

刘小红

魏 日

王 方

林华英

肖学进

汪 威

刘 念

陶仕娟

张俊锋

刘 菁

章 晴

柯 英

马 燕

魏琼莉

张 英

杨学清

西南师范大学出版社

内容提要

本书根据教育部有关精神结合高职高专应用型人才培养的特点,全面、系统地阐述了酒店餐饮服务与管理的各种要素及其运行的程序与内在联系,力求做到基础理论简明扼要、业务内容切实可行、结构层次系统连贯、操作方式具体先进。在内容上,本教材在注重实际操作性的同时,将一些新的理论和方法引入教材,目的是开拓学生的视野;在形式上,本教材力求通俗易懂,并设计了各种案例等,以帮助学生理解与掌握所学知识。

图书在版编目(CIP)数据

餐饮企业管理与运作/苏枫主编.重庆:西南师范大学出版社,2008.3

(21世纪高职高专系列规划教材)

ISBN 978-7-5621-4078-8

I. 餐… II. 苏… III. 饮食业—企业管理—高等学校:技术学校—教材 IV. F719.3

中国版本图书馆CIP数据核字(2008)第024641号

21世纪高职高专系列规划教材

餐饮企业管理与运作

主 编:苏枫

副 主 编:徐倩

策 划:周安平 卢旭

责任编辑:杜珍辉

特约编辑:杜颖华

封面设计:辉煌时代

出版发行:西南师范大学出版社

地址:重庆市北碚区天生路1号

邮编:400715 市场营销部电话:023-68868624

网址:<http://www.xscbs.com>

经 销:全国新华书店

印 刷:北京市彩虹印刷有限责任公司

开 本:787mm×1092mm 1/16

印 张:14.75

字 数:289千

版 次:2008年4月第1版

印 次:2008年4月第1次印刷

书 号:978-7-5621-4078-8

定 价:25.00元

编写说明

作为高等教育的重要组成部分，高等职业教育是以培养具有一定理论知识和较强实践能力，面向生产、面向服务和管理第一线职业岗位的实用型、技能型专门人才为目的的职业技术教育，是职业技术教育的高等阶段。目前，高等职业教育教学改革已经从专业建设、课程建设延伸到了教材建设层面。根据国家教育部关于要求发展高等职业技术教育，培养职业技术人才的大纲要求，我们组织编写了这套《21 世纪高职高专系列规划教材》。本系列教材坚持以就业为导向，以能力为本位，以服务学生职业生涯发展为指导思想，以与专业建设、课程建设、人才培养模式同步配套作为编写原则。

从专业建设角度，相对于普通高等教育的“学科性专业”，高等职业教育属于“技术性专业”。技术性专业的知识往往由与高新技术工作相关联的那些学科中的有关知识所构成，这种知识必须具有职业技术岗位的有效性、综合性和发展性。本套教材不但追求学科上的完整性、系统性和逻辑性，而且突出知识的实用性、综合性，把职业岗位所需要的知识和实践能力的培养融会于教材之中。

从课程建设角度，现有的高等职业教育教材从教育内容上需要改变“重理论轻实践”、“重原理轻案例”，教学方法上则需要改变“重传授轻参与”、“重课堂轻现场”，考核评价上则需改变“重知识的记忆轻能力的掌握”、“重终结性的考试轻形成性考核”的倾向。针对这些情况，本套教材力求在整体教材内容体系以及具体教学方法指导、练习与思考等栏目中融入足够的实训内容，加强实践性教学环节，注重案例教学，注重能力的培养，使职业能力的培养贯穿于教学的全过程。同时，使公共基础类教材突出职业化，强调通用能力、关键能力的培养，以推动学生综合素质的提高。

从人才培养模式角度，高等职业教育人才的培养模式的主要形式是产学结合、工学交替。因此，本教材为了满足有学就有练、学完就能练、边学边练的实际要求，纳入新技术引用、生产案例介绍等来满足师生教学需要。同时，为了适应学生将来因为岗位或职业的变动而需要不断学习的情况，教材的编写注重采用新知识、新工艺、新方法、新标准，同时注重对学生创造能力和自我学习能力的培养，力争实现学生毕业与就业上岗的零距离。

为了更好地落实指导思想和编写原则，本套教材的编写者既有一定的教学经验、懂得教学规律，又有较强的实践技能。同时，我们还聘请生产一线的技术专家来审稿，保证教材的实用性、先进性、技术性。总之，该套教材是所有参与编写者辛勤劳作和不懈努力的成果，希望本套教材能为职业教育的提高和发展作出贡献。

这就是我们编写这套教材的初衷。

前 言

本书结合我国的实际情况，以翔实和可操作性的材料，全方位展示了现代餐饮企业的概貌和业务流程模式。全书内容共分为九章，从餐饮企业管理以及餐饮服务工作角度，全方位地展示了餐饮服务与管理中的常见问题及相应的处理艺术，以求理论联系实际，增强启发性和可读性。全书每章后面都附有案例及评析以及小资料、小思考等内容，增强了本书的实用性。

本书可以作为高等职业教育酒店管理专业的教学教材，也可以作为酒店餐饮服务管理人员的培训和自学用书。如何将实务工作中的真实环境在教材中体现出来，使学生在课堂学习时有一种身临其境的感觉，缩短学生将在学校掌握的知识和技能运用于实际工作中的“磨合期”，是高校一线教学面临的一个现实课题。本教材编写的主要目的正是在于解决当今高校教学中教材内容与实际工作情况相脱离的问题。本书的特色体现在以下方面：

1. 操作性强

由于饭店及餐饮企业服务的实践性非常强，各种细节问题的处理具有很强的科学性与灵活性，因此本书在编写过程中以实际工作流程为基准，特别注重实用性，以饭店内的不同区域和部门及餐饮企业为标准，以图将星级酒店餐饮部门和餐饮企业的实际工作情况和要求真实地呈现在学生面前，从而形成了本书不同于其他类饭店专业教科书的特色之一。

2. 时效性强

各章的阐述都紧扣饭店餐饮部门和餐饮企业的实际运行，既有一定的理论阐述，又有着丰富的案例分析。编者还根据社会发展中出现的新问题加入了相应内容，比如新型的餐饮娱乐项目开发与利用等。对于本书的使用可以采用理论讲解与实践演练相结合的方式，先由教师根据本书理论体系进行讲解，再到实训室示范操作，帮助学生加深印象和理解。考核形式建议分为笔试和实际操作两部分，要求学生既掌握餐饮常规服务技能，又具备解决突发事件的能力。由于本书编写时间仓促，书中难免有疏漏和不足之处，敬请广大读者指正。

编 者

2008年1月

目 录

第一章 绪 论	1
第一节 餐饮业的发展简介	1
第二节 现代餐饮业及餐饮市场的发展	9
第三节 餐饮企业经营类型及特点	12
[复习思考题]	17
第二章 餐饮企业投资管理	18
第一节 餐饮市场的调研	18
第二节 餐饮企业的选址	24
第三节 餐饮经营的投资决策分析	30
[复习思考题]	35
第三章 餐饮企业组织管理	36
第一节 餐饮企业的组织结构及职能	36
第二节 餐饮企业的岗位设置与岗位职责	40
第三节 餐饮企业员工培训与激励	47
[复习思考题]	54
第四章 菜单管理	55
第一节 菜单的含义及作用	55
第二节 菜单的种类	59
第三节 菜单内容编排与设计	65
第四节 菜单的管理	74
[复习思考题]	83
第五章 餐饮生产管理	84
第一节 餐饮生产的特点	84
第二节 原料采保管理	88
第三节 餐饮生产标准化管理	94
第四节 餐饮生产成本控制	97
[复习思考题]	106

第六章 餐饮服务与宴会管理	107
第一节 餐饮服务人员的素质	107
第二节 餐饮服务的基本技能	113
第三节 中西餐服务程序	152
第四节 宴会的组织与管理	161
[复习思考题]	166
第七章 酒吧经营管理	167
第一节 酒水基础知识	167
第二节 酒水生产管理	187
第三节 酒吧经营运作管理	189
[复习思考题]	194
第八章 餐饮娱乐项目开发与利用	195
第一节 餐饮娱乐项目的规划设计	195
第二节 餐饮娱乐项目经营管理	200
第三节 餐饮娱乐项目的开发与创新	206
[复习思考题]	209
第九章 餐饮企业营销管理	210
第一节 餐饮市场营销组合策略	210
第二节 餐饮企业产品定价	216
第三节 餐饮促销形式与技巧	219
第四节 餐饮企业营销计划的制订	222
[复习思考题]	227
参考文献	228

第一章 绪 论

第一节 餐饮业的发展简介

“民以食为天”，饮食是人类最基本的生存活动。餐饮业是利用餐饮设备、场所和餐饮产品为社会生活服务的生产经营性服务行业。餐饮业的发展水平不仅反映了一个国家和地区的经济水平和发展水平，而且是一个国家、一个民族的物质文明和精神文明水平的重要标志。

餐饮业是一个历史悠久的行业。中华餐饮文化博大精深，餐饮业在我国已有几千年的发展历史。近年来随着我国经济快速发展，对外开放进一步扩大，餐饮业急速发展，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。随着生产力高度发展，人类生活水平不断提高，餐饮业正朝着设备精良、环境优美、产品风味突出、服务质量优质的方向发展。

一、餐饮业概述

（一）餐饮业的基本特征

（1）对旅游业和国民收入的依赖性。餐饮业是旅游业的重要组成部分，其发展规模和速度在一定程度上是建立在旅游业基础上的。因此，餐饮业的发展必须坚持多类型、多层次、多方位、多结构，以适应旅游业和社会各界人士的需要。其中，涉外餐饮业必须纳入旅游行业管理之中，既保持和旅游业同步发展，又提供高质量、高水平的服务。

（2）市场客源的广泛性。一方面，餐饮业的客源市场广泛；另一方面，各种类型的餐饮企业之间可以互代。因此，餐饮管理必须加强同各种类型的客源市场的联系，广泛组织客源，形成目标市场的竞争优势，以扩大产品销售，获得优良经济效益。

（3）产品风味的民族性和地方性。餐饮业是在长期的历史发展过程中，随着人类对饮食的不断追求而发展的。不同国家、地区、民族，地理、气候和生活环境、生活习惯不同，食品原材料的种类不同。因此，餐饮管理的关键在于突出风味特点，办出经营特色，坚持以产品质量和服务质量取胜。

（4）营销活动的波动性和间歇性。餐饮企业的营销活动受季节、气候、企业地理位置、交通条件等多种因素的影响，特别是受旅游业的发展程度及季节波动性的影响。因此，餐饮管理必须根据企业所处客观外界环境，研究营销活动变化规律及其波动程度，采用灵活多样的经营方式，充分运用市场调节手段，广泛组织客源，尽量克服不利因素的影响。同时，要根据业务活动间歇变化规律，做好人力资源的调配和组织，提高劳动效率和服务质量，降低劳动消耗。

（二）餐饮业在国民经济中的地位和作用

（1）餐饮业是促进国内外经济文化交流、提供后勤服务的重要行业。对外交流越广

泛,国内经济建设越发展,人们对餐饮产品的需求量越大。提供生活服务的餐饮业对加强国际国内交流、促进经济发展起到积极的推动作用。

(2) 餐饮业是旅游业六大要素的重要组成部分。食、住、行、游、购、娱是旅游业的六大要素。餐饮业为旅游者提供独特风味、优美环境和优良服务,不仅可以满足客人的需求,而且高超的烹调艺术、独具特色的饮食产品本身又可以成为旅游资源,广泛吸引国内外旅游者。

(3) 餐饮业是活跃经济、繁荣市场、促进相关行业发展的行业。餐饮业的发展规模、速度和水平,往往直接反映一个国家、地区的经济繁荣和市场活跃程度,是国民收入和人民生活水平迅速提高,消费方式和消费结构发生深刻变化的重要体现。

(4) 餐饮业是创造社会财富、实现国民收入再分配的重要服务行业。餐饮业利用餐饮设备技术,通过食品原材料加工制造产品,可以增加产品价值,创造社会财富。餐饮业处于国民收入再分配环节,可以大量回笼货币,从而对国民经济的发展起到积极的推动作用。

(5) 餐饮业是促进社会消费方式和消费结构变化、扩大劳动就业的重要行业。餐饮业的发展,为人们的饮食消费创造了条件,可以减轻人们的家务劳动,促进消费方式和消费结构的改变。同时,餐饮业的发展,为大批人员提供了就业机会,成为我国职工就业和下岗职工再就业的重要出路之一。

二、中国餐饮业的发展概况

(一) 中国餐饮的独特之处

中国餐饮文化具有独特的民族特色和浓郁的东方魅力,主要表现为以味的享受为核心、以养生为目的的和谐与统一。中国餐饮中的科学内涵十分丰富,其核心内容在于符合营养要求,达到具有养生效果的烹调与饮食的终极目的。中国的餐饮艺术是在餐饮历史发展过程中逐渐形成、发展并丰富起来的,具有实用目的与审美价值紧密相连的特点。如陶制炊器的器形从实用需要出发设计,本意为放置平稳、受热均匀,但却给人以对称、均衡美的感受。陶器、铜器、铁器的不断演进,不仅是工艺、性能方面的改进,还包含着追求形式美的意图。随着物质生产的发展和社会生活的进步,餐饮越来越具有审美性质,直至发展成为实用与审美并重的各种花色造型的菜点及丰盛华丽的宴席。中国餐饮艺术虽然受到餐饮原料、餐饮技术、食品实用功能等因素的制约,具有相对的局限性,但它与其他艺术种类相比较,却有自己的艺术特点,即融绘画、雕塑、装饰、园林等艺术形式于一体。

1. 风味多样

地域广阔的中华民族,由于各地气候、物产、风俗习惯的差异,自古以来,在饮食上就形成了许多各不相同的风味。我国一向有“南米北面”的说法,在口味上也存在“南甜北咸,东辣西酸”之别。就地方风味而言,有巴蜀、齐鲁、淮扬、粤闽四大风味。

2. 四季有别

一年四季,按季节而饮食,是中国餐饮的主要特征。

我国春夏秋冬四季分明,各种食物原料因时迭出。《周礼》中载有“春多酸,夏多苦,秋多辛,冬多咸,调以滑甘”的记录,这就是说味道要迎合季节时令。调味品也要按时令调配,“脍,春用葱,秋用芥。豚,春用韭,秋用蓼”。自古以来,我国一直遵循调味、配

菜的季节性原则,冬则味醇浓厚,夏则清淡凉爽,冬多炖焖煨,夏多凉拌冷冻,特别注意按节令安排菜单。就水产原料来说,春尝刀鱼,夏尝鲥鱼,秋尝蟹,冬尝鲫鱼。各种菜蔬更是四时更替,适时而食。

3. 讲究美感

中国的餐饮,不仅技术精湛,而且自古以来就讲究菜肴的美感,注意食物的色、香、味、形、器的协调一致。厨师们利用自己的聪明、技巧及艺术修养,创造出各种各样、独树一帜的美味佳肴,不仅实现了色、香、味、形美的统一,而且给人以精神和物质高度统一的特殊享受。

4. 注重情趣

我国餐饮自古以来就注重品位情趣,不仅对饭菜点心的色、香、味、形、器和质量、营养有严格的要求,而且在菜肴的命名、品味的方式、时间的选择、进餐的节奏、娱乐的穿插等都有一定的要求。

中国菜肴的名称具有千变万化、避免雷同、雅俗共赏的特点。菜肴名称除根据主、辅、调料及烹调方法写实命名外,还有以历史掌故、神话传说、名人食趣、菜肴形象而命名的。诸如“全家福”、“将军过桥”、“狮子头”、“叫花鸡”、“龙凤呈祥”、“鸿门宴”、“东坡肉”等等,立意新颖,风趣盎然。

5. 食医结合

我国的餐饮和医疗保健有密切的联系。在我国,几千年前就很重视“医食同源”、“药膳同功”,利用食物原料的药用价值,烹成各种美味的佳肴,达到对某些疾病的防与治的目的。

(二) 中国餐饮业的发展历程

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“驿站”的设置,以供官差恢复旅途的劳累,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。其实,这就是中国餐饮业的雏形。自秦代制定货币政策后,民间社会开始有大规模的交易现象,市集应运产生,民以食为本性自然在交易中流露无遗——交易的本质是为生活糊口,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。因此,餐饮业算来也有4000年的历史了。

1. 新石器时代的餐饮

旧石器时代以前,人类长期处于“茹毛饮血、污樽坏饮”的阶段,生食草木禽兽,无餐具亦无食具。或于地面之上,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。公元前8000年到6000年之间,古人从掘地为臼、“以火坚之”到盘泥筑陶,制造了最早的炊食共用器皿,人类和中国餐饮才自此进入了陶器时代。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、炊器均有出现,鼎、釜、鬲、甗、釜、盆、盘、钵、碗“各司其职”。于是,人们或炊食共器,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,餐饮演变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、幼稚,又充满生命活

力，为夏商周三代饮食文明的兴盛奠定了良好的基础。

2. 夏商周三代的餐饮

这是我国的奴隶社会早期，是我国烹饪业发展的第一个高潮时期。

(1) 烹调原料显著增加，习惯于以“五”命名，如“五谷”（稷、黍、麦、菽、麻）、“五菜”（葵、藿、蕤、葱、韭）、“五畜”（牛、羊、猪、犬、鸡）、“五果”（枣、李、栗、杏、桃）、“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，这些原料是其中的佼佼者，并在选料方面积累了一些经验。

(2) 炊饮器皿革新，轻薄精巧的青铜食具登上了餐饮舞台。夏商周是中国的青铜器时代。我国现已出土的商、周青铜器物有 4000 余件，其中多为炊餐具。这个时期也是我国奴隶制文明的灿烂时期。帝王九鼎而食，诸侯七鼎而食，士大夫五鼎而食。他们食前凭案俎，临鼎肅，持匕箸，进食的方法已达到了高度的文明。夏代时，小型的青铜器尚有炊食共器的情况，商周时，鼎、鬲、簋等已完全退出了炊具的行列。青铜食器不仅善于传热，提高了餐饮工效和菜品质量，而且兼具彰显礼仪、装饰宴席之功，展现出了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、点等饭食品种初显雏形，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，可以较好运用烘、煨、烤、烧、煮、蒸、渍等 10 多种方法，烹出熊掌、乳猪、大龟、天鹅之类高档菜式。“周代八珍”是专为周天子准备的宴饮美食。它由二饭六菜组成，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”（煨烤炸炖母羊羔）、“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”（烧烤肉油包狗肝）。“周代八珍”推出后，历代争相仿效，元代的“迤北（即塞北）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”（主要是指名贵的食用菌）、“上八珍”、“中八珍”、“下八珍”、“素八珍”、“清真八珍”、“琼林八珍”（科举考试中的美宴）、“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。从夏朝起，宫中首设食官，配置御厨；到了商周时期，中国的饮食制度已经初步形成，“烹饪”一词始见于文字，并十分重视帝后的饮食保健，迈出食医结合的第一步。

(5) 出现了最早的宴席。夏朝的时候，生产力得到发展，食物产品有了一定剩余，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，这就是最早的宴席。到了商周时期，有了食制，宴席也开始按尊卑分级划类。

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，餐饮已发展成为一个独立的行业。这时，出现了一位烹饪名师——伊尹。他是我国第一位有史书记载的烹饪之圣，《吕氏春秋·本味篇》中记载了他对我国古代烹饪艺术的论述，他开创了人类最早的烹饪理论。所以，夏商周三代在中国餐饮史上开了一个好头，后人有“百世相传三代艺，烹坛奠基开新篇”的评语。

3. 春秋战国的餐饮

春秋战国是我国奴隶制社会向封建制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。此时,餐饮中也出现了许多新的因素,为后世所瞩目。这段时期也是我国饮食烹饪发展的第二个高潮时期。

这一时期,人们开始使用铁制炊具,餐具品种齐全,出现了冷饮制品和简单的点心,烹饪时较多地使用花椒、豆酱、蜂蜜、生姜、桂皮等调味品。此外,宴席比以前更加丰盛,礼仪日益隆重,楚国的盛饌已达到了一定的水平。同时,在各诸侯国的都城,如大梁、燕城、邯郸、咸阳、临淄、郢都等,酒肆兴盛。

4. 秦汉魏晋南北朝时期的餐饮

秦汉魏晋南北朝起自公元前 221 年秦始皇吞并六国,止于公元 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,餐饮文化不断出现新的特色。这一时期的后半段,战争频繁,诸侯割据,改朝换代快,统治阶级醉生梦死,奢侈腐化,在饮食上寻求新奇的刺激。由此,餐饮就在这种社会大变革中演化,博采各地区各民族饮饌的精华,蓄势待变,焕发出新的生机。

汉代以后,食器在经历了短暂的漆器时期后,陶制的、漆木的、金银的和琉璃的、玉石的食器都有使用,总的来看,食器以漆器和青瓷为主。人们坐胡床、伏桌案,用匕、匙、箸在盘、碗、碟、池中进食。只是身份、地位不同,宴席形制不同,所用的食器、餐具的材质不同。汉代还从丝绸之路引进了黄瓜、大葱、蚕豆、菠菜、刀豆、香菜、茴香等大量的外来蔬菜品种。此时,佛教传入中国,吃斋盛行,素菜迅速发展,并出现了世界上最早的食品加工专著《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,统一局面长,分裂时间短,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个高潮。

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。从唐代起,宴会由席地而坐上升到坐椅,皇宫宴会的椅子还有软垫。宴会进行时有歌舞助兴,一般的菜馆酒楼则有歌舞伎献艺,再下等的则有江湖艺人卖唱,民间流行猜拳、行酒令助兴。这一时期,清真风味兴起,“南甜北咸,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。

唐代以后,食器、餐具的主角渐由瓷器出任;进入宋代,柴、汝、官、哥、定五大名窑的瓷器将中国社会推向了瓷器时代,居家生活、食店脚店的食器、餐具基本为瓷器取代。这一时期,高桌低凳,用匙、箸在盘、碗、碟、池中进食成为最基本的食法。汴京的 72 家酒楼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,且在正式宴会保留着传统的一人一席、几案矮坐、聚餐分食的食法与食制。这时,炊食共器的现象虽然已非主流,但它却因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旧存在。

宋代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。

元代，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，保留着游牧民族旧有食法和传统。元代蒙古营养学家忽思慧撰写的《饮膳正要》是我国第一部营养学专著。

6. 明清时期的餐饮

明清时期是我国封建社会晚期，饮食业持续发展，逐步走向高峰。这一时期，各种富有民族特色的宴席盛行，如喜宴、寿宴等。以“满汉全席”为标志的超级大宴，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。

满汉全席作为中国清代的大型宴席流传至今，已有200多年的历史，但真正见识过满汉全席的人并不多，可以说，人们对满汉全席是“只闻其名，未见其面”。

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；再加上奢华的制作原料、精湛的餐饮技艺、开席时宏大的场面及隆重的礼仪，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，不仅赋予满汉全席一种独特的魅力，更使满汉全席成为中华饮食文化的瑰宝。

清代开始，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演变为纯礼器、作为祭祀之用的青铜鼎鬲再现风采，让人依稀见到商周的青铜之韵。清代后期社会统治日渐衰朽，统治阶级更加骄奢淫侈、贪得无厌，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，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，以赢利为目的的西餐厅（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”。辛亥革命以后，由于当时和西方人往来越来越多，西餐业很快地发展起来。

袁枚的《随园食单》是清代的烹饪名著。《随园食单》包括烹饪原理和名菜介绍两部分。在袁枚之前，还几乎无人能将饮食之道阐述得那样透彻，因而，《随园食单》在古典烹饪理论上的建树为后世所肯定，同时也使它成为一部具有世界影响力的烹饪专著。它和《吕氏春秋·本味篇》、《齐民要术》、《饮膳正要》一起成为我国历史上最主要的烹饪专著。

7. 中华民国时期

20世纪以来，帝国主义列强大量向中国倾销商品，牟取暴利。其中就有机械加工生产的新的食品原料，如味精、果酱、鱼露、咖喱、芥末、可可、咖啡、啤酒、奶油、苏打粉、香精、人工合成色素等。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冲击（如味精逐步取代高汤），有些制菜规程也有相应改变。

8. 新中国成立后的餐饮

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,这三个阶段各有不同的特点。第一阶段是1949~1956年,属于复苏时期。由于政局稳定,经济回升,餐饮逐步恢复了历史上一些好的传统。这一阶段走的是上坡路,各方面初见成效,奠定了大发展的基础。第二阶段是1957~1976年,属于动荡时期。由于政治运动频繁和自然灾害不断,经济停滞,餐饮发展受到挫折,元气大伤。第三阶段是1977年至今,属于跃升时期。党的十一届三中全会召开后,随着改革开放,经济迅猛增长,中国餐饮迎来了黄金之春。从目前趋势看,它仍处于加速运转的良好状态中,会有更美好的明天。

三、西方餐饮业的发展概况

西餐这个词是由它特定的地理位置所决定的。“西”是西方的意思,一般指西欧各国;“餐”就是饮食菜肴。我们通常所说的西餐不仅包括西欧国家的饮食菜肴,同时还包括东欧各国、美洲、大洋洲、中东、中亚、南亚次大陆以及非洲等国的饮食。广义上讲,也可以说是对西方餐饮文化的统称。其实,西方各国的餐饮文化都有各自的特点,菜式也都不尽相同,例如西餐中有法国菜、英国菜、意大利菜等之分。但西方人自己并没有明确的西餐概念,这个概念是中国人和其他东方人的概念。西餐一般以刀叉为餐具,以面包为主食,餐桌多为长形桌台。西餐的主要特点是主料突出、形色美观、口味鲜美、营养丰富、供应方便等。

(一) 古代西餐的发展

西餐发展的历史,可谓源远流长。公元前3100年到公元前1087年,古埃及已经创造出灿烂的古埃及文明,其中就包括饮食文化。许多出土的古埃及西餐烹调用具都证明了西餐在这一时期有过巨大的发展。当时,富人的菜单上已经出现了烤羊肉、烤牛肉和水果等菜肴。

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。在当时就很讲究烹调方法,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。古希腊的贵族很讲究饮食,虽然当时奴隶制普遍存在,但餐饮生产已经接近今天厨房与餐厅分工的组织结构。约在公元3世纪,雅典人发明了第一辆冷盘手推车。

最早西餐起源于古罗马。古罗马的烹调方式汲取了希腊烹调的精华。古罗马人举行的宴会丰富多彩,有较高的水准。从专业角度看,就餐时人们使用的餐巾也是由古罗马人引进餐馆的。除此之外,在餐馆的餐桌上放置玫瑰花、重大宴会报每道菜的菜名等做法,也是古罗马人最早在餐厅中使用的。当时,古罗马人还在制造面点方面处于世界领先地位。至今,意大利的比萨饼和面条仍然享誉世界。

(二) 近现代西餐的发展

虽然烹饪文化已经有了相当的发展,但当时人们的用餐方法仍以抓食为主。直到15世纪,饮食文化才借助文艺复兴的春风迅速发展起来。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。

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。至今仍驰名世界的空心面就是那时出现的。由于商业经济的发达、宫廷王室的奢侈, 使烹饪技艺在吸收各地、各国精华的基础上形成了追求奢华、注重排场、典雅华丽的风格。

到了 16 世纪初, 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, 同时也使烹饪技法广为流传, 促使法国的烹饪业迅速发展起来。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, 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, 这就是西餐菜谱的开始。

法国人使得西餐的发展达到顶级程度, 当今法式西餐的选料、烹饪甚至于服务仍是举世无双。西餐餐厅发展的历史主要以法国餐厅的发展史为主, 从另一个角度讲, 法国餐厅可以说是西餐的最高水平体现和标准。

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, 优胜者被授予奖章及奖赏, 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。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。1765 年, 在法国的街上开始出现了餐厅。1789 年, 法兰西革命后, 面向一般顾客的餐厅像雨后春笋般发展起来, 供餐形式是每人一份。不久出现了零点菜谱, 但只有简化了的宫廷菜。19 世纪初, 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, 而且配套使用, 并有着严格的摆放及使用方法。

在中世纪, 人们外出吃饭、喝酒的场所被称为“旅馆”(auberges), 这些旅馆起初都是建在公路沿线; 而建在集市或城镇的旅馆则称为“酒馆”(tavernes)。在最初阶段, 酒馆只允许销售酒水饮料, 除此以外一概禁售, 后来才被允许销售开胃小食等食品, 而这些食品也都是从外面直接采购回来的成品, 酒馆仍然禁止雇用厨师生产食品。在“卡巴莱”(cabarets, 有歌舞表演的餐馆) 的影响下, 酒馆也逐渐开始向客人提供丰盛的食品, 因此, 酒馆和餐馆之间的区别渐渐淡化。

18 世纪中叶, 巴黎一位名叫布兰格的酒馆业主决定在他的酒馆销售带白汁的羊蹄, 销售这道菜的广告词是这样写的: “来吧, 饥饿的人们, 我们将让你的肚子填饱。”在法语中“填饱”一词为“restaurer”, 渐渐地, “带白汁的羊蹄”这道营养丰富的菜肴与“restorante”一词联系在一起, 该词的意思是“恢复体力的食品”。后来, 人们把吃白汁羊蹄的地方就称为“餐馆”或“餐厅”——“restaurant”。

然而, 现在我们所说的餐厅出现在 18 世纪后期。第一家餐厅名字叫“龙德大饭店”, 它是由安东尼·玻利维亚建设和经营的。这家餐厅可谓设备齐全, 设施一流, 它不但供应众多高档葡萄酒, 使用独具魅力的餐器具, 雇用干净整洁的服务生, 而且为顾客提供优质流畅的服务。正因为这样豪华的餐厅的出现和发展, 使得餐厅服务逐渐发展演变为一门精湛的艺术。

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。

第二节 现代餐饮业及餐饮市场的发展

一、中国餐饮业现状及其发展预测

中国餐饮业现阶段的基本特点：一是行业规模不断扩大，规模化、产业化、现代化发展速度加快。二是社会投入持续增加，投资主体更加多元化。三是连锁经营快速发展，并成为餐饮业做大做强的主导经营模式。四是个性化消费日趋成熟，市场细分更加明显。五是餐饮集团化、产业化进程加快。六是行业发展水平继续提高，盲目投资、低水平扩张的行业行为不断减少。七是餐饮业创新能力不断提高。八是新的餐饮形式不断出现，网络餐饮、生态餐饮、绿色餐饮、体验餐饮等发展加快。九是餐饮业之间的竞争更加理智、成熟，且有从竞争向竞合方向发展的趋势。十是各种菜系、派别间的区别和特点越来越淡化、融合。

今后餐饮业市场预测包括以下几点：

(1) 随着 2008 奥运会的到来，中餐、中国菜将会在世界上进一步流行，影响也会越来越大，中餐的市场还会进一步扩大。与此同时，西餐在中国的发展速度会越来越快，中餐西化、中餐西吃现象会越来越多，中西餐的融合与发展将是中国餐饮发展一个值得关注的现象和趋势。

(2) 餐饮市场细分将会越来越明显，甚至出现专门针对某一细分人群的餐饮，如老人餐饮、女人餐饮；药膳、素食市场将会扩大。

(3) 餐饮业和食品业互相渗透、融合会更加明显。近几年不断出现餐饮向食品方向发展的案例（如西饮集团、全聚德、楼外楼），同时食品加工业也逐渐向餐饮业进军（如娃哈哈等）。

(4) 北京、上海、西安等地，私房菜都开在高档社区、写字楼，娃哈哈最近向北京高档社区发展餐饮，提出“社区餐饮”概念。

(5) 生态餐饮、真正的绿色餐饮、营养餐饮将会更受重视。

(6) 湘菜、鲁菜有可能崛起。

(7) 外卖可能成为餐饮业利润增长的新亮点。

(8) 陕菜在陕西市场有复苏和扩大的可能。

管理预测内容包括：

(1) 企业品牌管理、人才管理、战略管理、文化管理、信息化管理以及公关危机管理将会成为大中型餐饮企业管理研究的目标，特别是一些餐饮集团将会在这些方面更下工夫。其中，信息化管理、企业战略管理、企业文化管理将会为餐饮业高层人士所关注。

(2) 中餐管理不断向西餐管理模式学习，借鉴西方的餐厅管理经验，自然化、亲情化、人文化的管理将会受重视。

二、西餐的特点及发展方向

西餐素以“三高”著称——高热量、高糖、高脂肪。不过，也正是因为这些高营养的西餐，让人更容易患上冠心病、糖尿病、便秘等许多富贵病。近几年，营养学家对麦当劳、肯德基等西式快餐的批评不绝于耳，“垃圾食品”的概念常常与之挂钩，甚至有些学者认为炸鸡腿、炸薯条、汉堡包等是导致西方人肥胖的元凶，越来越多的西方营养学家开始重新审视自己国家的饮食结构。故而在西餐的经营上，未来有以下的发展趋势。

（一）慢餐

慢餐将是人们的饮食所需。就饮食而言，科学已多次证明，细嚼慢咽有利于各种消化液的分泌、小肠的蠕动，有助于防癌，有利于健康。从心理需要上讲，人类从来就没有停止过对美的追求，如今人们更讲究享受生活，享受美。倡导慢餐而形成的慢餐文化是一种健康的生活方式，甚至是一种人生哲学。它告诉人们如何在快节奏时代寻找生活的乐趣。

（二）风味

与中餐具有各大风味流派一样，西餐未来发展的趋势也将是更加多样化。需要说明的是，目前中国各地形形色色的西餐馆中，风味正宗、特色鲜明的尚是少数，相信随着中外烹饪交流的不断广泛深入，法国餐厅、意大利餐厅、日本料理等将因其菜品质量、餐厅布置、建筑风格以及服务方式的特殊之处，而取代没有任何风味、胡乱拼凑起来的西餐厅。

（三）特色

一个餐馆具备了风味还不够。虽然风味可以战胜对手，但并非长久之计，因为每一个有意投资餐饮业的法国商人都可以开法国餐厅。“花不鲜艳不美，店无特色不活”，由此可以看出“特色是取胜同类餐厅的秘密武器”。

（四）营养

经过长时间多方面的调查、研究、论证，西方营养学家认为，西方饮食结构确实存在营养过剩问题。调整的原则就是“三低二高”，即低脂肪、低盐、低糖、高纤维、高蛋白。具体途径是在原有的基础上增加水果、蔬菜的日摄入量，同时减少西点中的糖和各种添加剂的使用。如今，营养是老百姓在饮食上谈论较多的话题，西餐只有科学营养，才会被食客认同。那些紧跟时代潮流、注重消费健康、区别于传统“三高”的“新营养西餐”将会越来越受到青睐。

（五）创新

具备上述四个条件，西餐便可在市场立足，但尚不能保证顾客长久忠诚于你的餐厅。人，都是喜新厌旧的，只有常新才能常胜。任何一个企业，无论拥有多少制胜法宝，创新都是必须具备的，也可以说创新是永恒的主题，餐饮业更是如此。

综合以上分析，可见西餐经营的长久之道，即营养是基础，风味和特色是关键，慢餐是潮流，而创新是永恒的主题。