



# 西餐概论

王天佑 侯根全 著

# 西餐概论

王天佑 侯根全 著

旅游教育出版社

·北京·

责任编辑:单丽平

图书在版编目(CIP)数据

西餐概论/王天佑,侯根全著. —北京:旅游教育出版社,2000.9

ISBN 7-5637-0889-8

I. 西… II. ①王… ②侯… III. 饮食-概论-西方国家 IV. TS972

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2000)第 35720 号

西餐概论

王天佑 侯根全 著

出版单位	旅游教育出版社
地 址	北京市朝阳区定福庄南里 1 号
邮 编	100024
印刷单位	北京科技印刷厂
经销单位	新华书店
开 本	787 × 1092 1/16
印 张	14
字 数	310 千字
版 次	2000 年 9 月第 1 版
印 次	2000 年 9 月第 1 次印刷
印 数	5000 册
定 价	18.00 元

# 前 言

许多成功的饭店企业家认为，当代的饭店经营策略应当以客务为基础，以餐饮为龙头。因此，餐饮经营管理在饭店经营中非常重要。饭店餐饮经营的特色和餐饮管理的水平不仅影响着饭店的经济收入，还代表着饭店的形象。西餐管理是饭店餐饮管理的重要组成部分。西餐经营尽管在我国已有一定的历史，但是，真正的西餐制作、服务和管理仍局限在少数大城市的高星级饭店中。在中国，随着经济的迅速发展、中西文化的交流、生活水平的提高，人们对西餐的需求量也日益加大。在这种情况下，各饭店都相继开设咖啡厅和西餐厅，因而，各地对西餐管理人才的需求很大。为了满足我国大专院校旅游管理专业和饭店管理专业对西餐知识教育的需求，满足饭店管理人员对西餐经营管理的需要，我们编写了这本《西餐概论》。

《西餐概论》一书内容具体，资料时新，理论由浅入深，实践性强。它的最大特点是详细全面地介绍和讲解了西厨房管理、西餐各种菜肴的制作原理、西餐菜单设计原理、西餐的成本控制及西餐厅服务管理等。我们希望本书能为我国旅游教育和旅游管理贡献一份力量。尽管我们有着多年西餐经营管理实践和教学经验，并曾在国外学习和研究过现代西餐的经营管理，但是，本书难免有不完善之处，希望学者、专家和广大读者指正。

本书在编写过程中得到国家旅游局院校管理处领导的大力支持，天津喜来登饭店餐饮管理总监 P. V. 霍夫先生、餐饮部经理陈明辉先生及兄弟院校的教授和饭店专家们的帮助，在此一并致谢。

本书的内容由王天佑设计和主编。第一章、第九章由王天佑、侯根全编写。第二章、第三章、第六章、第七章、第十二章由侯根全编写。第四章、第五章、第八章、第十章、第十一章、第十三章、第十四章、第十五章、第十六章、第十七章、第十八章、第十九章由王天佑编写。

王天佑 侯根全  
2000年6月10日

# 目 录

<b>第一章 西餐概述</b> .....	(1)
<b>第一节 西餐的含义和特点</b> .....	(1)
一、西餐的含义 .....	(1)
二、西餐的特点 .....	(1)
<b>第二节 西餐的发展</b> .....	(2)
一、古代的西餐 .....	(2)
二、中世纪西餐 .....	(3)
三、近代和现代西餐 .....	(3)
四、我国西餐的发展 .....	(4)
<b>第三节 西餐的种类</b> .....	(4)
一、法国菜 .....	(4)
二、意大利菜 .....	(5)
三、英国菜 .....	(6)
四、美国菜 .....	(6)
五、俄国菜 .....	(7)
六、希腊菜 .....	(7)
<b>第四节 西餐的组成</b> .....	(8)
一、开胃菜 .....	(8)
二、汤 .....	(8)
三、主菜 .....	(9)
四、甜品 .....	(9)
<b>第二章 西餐原料</b> .....	(11)
<b>第一节 奶制品</b> .....	(11)
一、牛奶 .....	(11)
二、酸奶 .....	(11)
三、鲜奶油 .....	(11)
四、黄油 .....	(11)
五、奶酪 .....	(12)
六、奶粉 .....	(12)
<b>第二节 畜肉</b> .....	(12)
一、畜肉种类 .....	(12)
二、畜肉特点 .....	(12)
<b>第三节 家禽</b> .....	(13)
一、家禽的种类 .....	(13)

二、家禽的特点 .....	(13)
第四节 野味 .....	(14)
一、野味的种类 .....	(14)
二、野味的特点 .....	(14)
第五节 水产品 .....	(15)
一、水产品种类 .....	(15)
二、水产品特点 .....	(15)
第六节 鸡蛋 .....	(18)
一、鸡蛋概述 .....	(18)
二、鸡蛋的作用 .....	(18)
三、鸡蛋的烹调 .....	(19)
四、鸡蛋菜肴的案例 .....	(19)
第七节 蔬菜 .....	(21)
一、蔬菜的种类 .....	(21)
二、蔬菜的特点 .....	(21)
第八节 淀粉类食品 .....	(22)
一、大米 .....	(22)
二、意大利面条 .....	(23)
三、面粉 .....	(23)
第九节 水果 .....	(24)
一、水果的种类 .....	(24)
二、水果在烹调中的作用 .....	(24)
第十节 调味品 .....	(24)
一、香料 .....	(24)
二、酒类 .....	(26)
三、其他类 .....	(27)
<b>第三章 西餐制作原理 .....</b>	<b>(29)</b>
第一节 热能与烹调 .....	(29)
一、水热法 .....	(29)
二、油热法 .....	(29)
三、干热法 .....	(32)
四、微波法 .....	(37)
第二节 调味原理 .....	(37)
一、调味原则 .....	(38)
二、调味时间 .....	(38)
<b>第四章 西餐生产设备与用具管理 .....</b>	<b>(40)</b>
第一节 西餐生产设备概述 .....	(40)
一、西餐生产设备的含义 .....	(40)
二、西餐生产设备和用具的重要性 .....	(40)
三、现代西餐生产设备的特点 .....	(40)

四、西餐烹调设备 .....	(40)
五、西餐加工机械设备 .....	(44)
六、西餐厨房储存设备 .....	(44)
第二节 西餐生产工具概述 .....	(45)
一、刀具 .....	(45)
二、烹调用具 .....	(46)
三、测量用具 .....	(47)
四、面点用具 .....	(47)
第三节 西厨房设备的选购 .....	(48)
一、设备选购的计划性 .....	(48)
二、设备应符合菜单需求 .....	(48)
三、设备经济效益分析 .....	(49)
四、设备生产性能评估 .....	(49)
五、设备安全与卫生要求 .....	(49)
六、设备尺寸和外观的标准 .....	(50)
第四节 西餐生产设备的保养 .....	(50)
一、制订各种设备的保养计划和保养方法 .....	(50)
二、制订各种设备的具体保养措施 .....	(50)
<b>第五章 西厨房设计与布局 .....</b>	<b>(52)</b>
第一节 西厨房设计与布局概述 .....	(52)
一、西厨房设计与布局的含义 .....	(52)
二、西厨房设计与布局的筹划 .....	(52)
三、厨房管理人员的积极参与 .....	(53)
四、科学的厨房设计与布局 .....	(53)
第二节 西厨房设计原理 .....	(54)
一、西厨房选址 .....	(54)
二、西厨房面积 .....	(54)
三、西厨房的高度 .....	(55)
四、西厨房的地面、墙壁和天花板 .....	(55)
五、通风、照明和温度 .....	(55)
六、西厨房的噪音 .....	(56)
七、西厨房冷热水和排水系统 .....	(56)
第三节 西厨房布局原理 .....	(56)
一、西厨房布局的概述 .....	(56)
二、西厨房各部门的布局 .....	(56)
三、西厨房设备的布局 .....	(58)
第四节 西厨房生产流程 .....	(60)
一、西厨房生产流程的概述 .....	(60)
二、传统厨房的生产流程 .....	(60)
三、现代式厨房生产流程 .....	(60)

四、西厨房的部门作业流程 .....	(60)
<b>第六章 西餐菜肴的制作原理 .....</b>	<b>(61)</b>
<b>第一节 畜肉类菜肴 .....</b>	<b>(61)</b>
一、畜肉类菜肴概述 .....	(61)
二、畜肉类菜肴制作 .....	(62)
三、畜肉类菜肴案例 .....	(63)
<b>第二节 家禽类菜肴 .....</b>	<b>(65)</b>
一、家禽类菜肴概述 .....	(65)
二、家禽类菜肴制作 .....	(65)
三、家禽类菜肴案例 .....	(65)
<b>第三节 野味类菜肴 .....</b>	<b>(67)</b>
一、野味类菜肴概述 .....	(67)
二、野味类菜肴制作 .....	(67)
三、野味类菜肴案例 .....	(67)
<b>第四节 水产品菜肴 .....</b>	<b>(68)</b>
一、水产品菜肴概述 .....	(68)
二、水产品菜肴制作 .....	(69)
三、水产品菜肴案例 .....	(69)
<b>第五节 蔬菜类菜肴 .....</b>	<b>(71)</b>
一、蔬菜菜肴概述 .....	(71)
二、蔬菜菜肴制作 .....	(71)
三、蔬菜菜肴案例 .....	(72)
<b>第六节 淀粉类菜肴 .....</b>	<b>(72)</b>
一、淀粉类菜肴概述 .....	(72)
二、淀粉类菜肴制作 .....	(73)
三、淀粉类菜肴案例 .....	(73)
<b>第七章 色拉制作原理 .....</b>	<b>(75)</b>
<b>第一节 色拉概述 .....</b>	<b>(75)</b>
一、色拉的含义 .....	(75)
二、色拉的组成 .....	(75)
三、色拉的种类 .....	(75)
<b>第二节 色拉的制作原理 .....</b>	<b>(76)</b>
一、色拉制作概述 .....	(76)
二、蔬菜色拉的制作原理 .....	(77)
三、组合式色拉制作原理 .....	(77)
四、熟食品色拉的制作原理 .....	(78)
五、水果色拉的制作原理 .....	(80)
六、胶冻色拉制作原理 .....	(80)
<b>第三节 色拉调味酱制作原理 .....</b>	<b>(81)</b>
一、色拉调味酱概述 .....	(81)



二、法国调味酱制作原理 .....	(81)
三、马乃司色拉酱制作原理 .....	(82)
四、熟制色拉调味酱制作原理 .....	(83)
<b>第八章 开胃菜制作原理 .....</b>	<b>(85)</b>
<b>第一节 开胃菜概述 .....</b>	<b>(85)</b>
一、开胃菜的含义 .....	(85)
二、开胃菜的特点 .....	(85)
三、开胃菜的种类 .....	(85)
<b>第二节 开胃菜的制作原理 .....</b>	<b>(87)</b>
一、开胃菜的制作要点 .....	(87)
二、开胃菜的制作案例 .....	(87)
<b>第九章 三明治制作原理 .....</b>	<b>(89)</b>
<b>第一节 三明治概述 .....</b>	<b>(89)</b>
一、三明治的含义 .....	(89)
二、三明治的组成 .....	(89)
三、三明治的种类与特点 .....	(91)
<b>第二节 三明治的制作 .....</b>	<b>(92)</b>
一、制作三明治的准备工作 .....	(92)
二、三明治的制作工艺 .....	(93)
三、三明治的制作案例 .....	(93)
<b>第十章 原汤和汤的制作原理 .....</b>	<b>(96)</b>
<b>第一节 原汤的制作原理 .....</b>	<b>(96)</b>
一、原汤的概述 .....	(96)
二、原汤的种类 .....	(97)
三、原汤的制作 .....	(97)
<b>第二节 汤的制作原理 .....</b>	<b>(99)</b>
一、汤的概述 .....	(99)
二、汤的种类 .....	(99)
三、汤的制作原理 .....	(100)
<b>第十一章 少司的制作原理 .....</b>	<b>(104)</b>
<b>第一节 少司概述 .....</b>	<b>(104)</b>
一、少司的含义 .....	(104)
二、少司的组成 .....	(104)
三、少司的作用 .....	(105)
<b>第二节 少司的种类 .....</b>	<b>(105)</b>
一、五大基础少司 .....	(105)
二、半基础少司 .....	(105)
三、调味少司 .....	(106)
<b>第三节 少司的制作原理 .....</b>	<b>(106)</b>
一、牛奶少司 .....	(106)

二、以牛奶少司为原料的各种调味少司 .....	(106)
三、白色少司 .....	(107)
四、以白色少司为原料制成的半基础少司 .....	(107)
五、以白色少司和它的半基础少司为原料制成的调味少司 .....	(108)
六、棕色少司 .....	(109)
七、以棕色少司为原料制成的半基础少司 .....	(109)
八、以棕色少司和它的半基础少司为原料制成的调味少司 .....	(109)
九、番茄少司 .....	(110)
十、以番茄少司为原料制成的调味少司 .....	(110)
十一、黄油少司 .....	(111)
十二、以黄油少司为原料制成的调味少司 .....	(111)
<b>第十二章 面包、甜点制作原理 .....</b>	<b>(112)</b>
<b>第一节 面包制作原理 .....</b>	<b>(112)</b>
一、面包概述 .....	(112)
二、面包种类 .....	(113)
三、面包制作 .....	(113)
<b>第二节 蛋糕制作原理 .....</b>	<b>(114)</b>
一、蛋糕概述 .....	(114)
二、蛋糕种类 .....	(115)
三、蛋糕制作 .....	(116)
<b>第三节 酥点制作原理 .....</b>	<b>(116)</b>
一、酥点的概述 .....	(116)
二、酥点的种类 .....	(117)
三、酥点的制作 .....	(117)
<b>第四节 其他甜点 .....</b>	<b>(118)</b>
一、其他甜点的概述 .....	(118)
二、其他甜点的种类 .....	(118)
三、各种甜点的制作原理 .....	(119)
<b>第十三章 西厨房组织管理 .....</b>	<b>(121)</b>
<b>第一节 西厨房概述 .....</b>	<b>(121)</b>
一、西厨房含义 .....	(121)
二、西厨房生产特点 .....	(121)
三、西厨房的组织分工原则 .....	(121)
四、西厨房的基本生产工作 .....	(122)
<b>第二节 西厨房组织形式 .....</b>	<b>(122)</b>
一、西厨房组织形式概述 .....	(122)
二、传统式西厨房组织 .....	(122)
三、现代式大型西厨房组织 .....	(123)
<b>第三节 西厨房组织管理 .....</b>	<b>(124)</b>
一、西厨房组织概述 .....	(124)

二、西厨房组织的发展 .....	(125)
三、现代西厨房组织原则 .....	(125)
<b>第四节 西厨房的岗位职责</b> .....	(126)
一、西厨房的岗位设置 .....	(126)
二、西厨房的岗位责任制 .....	(127)
三、西厨房总厨师长岗位职责 .....	(127)
四、西厨房总厨师长工作细则 .....	(128)
五、西厨房厨师长(主管)岗位职责 .....	(129)
六、西厨房厨师岗位职责 .....	(130)
<b>第十四章 西餐的卫生与安全管理</b> .....	(132)
<b>第一节 西餐卫生管理概述</b> .....	(132)
一、西餐卫生管理的含义 .....	(132)
二、西餐卫生管理的重要性 .....	(132)
<b>第二节 西餐食品卫生的管理</b> .....	(132)
一、西餐菜肴潜在的污染 .....	(132)
二、西餐菜肴污染的预防 .....	(135)
<b>第三节 个人卫生和环境卫生管理</b> .....	(136)
一、个人卫生管理 .....	(136)
二、西厨房环境卫生管理 .....	(137)
三、西厨房设备卫生管理 .....	(138)
<b>第四节 西餐生产的安全管理</b> .....	(139)
一、西餐生产的安全管理概述 .....	(139)
二、西厨房常见的各种安全事故 .....	(139)
三、西厨房安全事故的预防 .....	(140)
四、厨房防火 .....	(141)
<b>第十五章 西餐菜单筹划与设计</b> .....	(143)
<b>第一节 西餐菜单的概述</b> .....	(143)
一、西餐菜单的含义 .....	(143)
二、西餐菜单的作用 .....	(143)
三、西餐菜单的种类 .....	(143)
四、西餐菜单的特点 .....	(144)
<b>第二节 西餐菜单筹划</b> .....	(163)
一、西餐菜单筹划概述 .....	(163)
二、菜单筹划的基本原则 .....	(163)
三、菜单筹划的步骤 .....	(163)
四、菜单筹划的内容 .....	(163)
五、菜单筹划者的任职条件 .....	(164)
<b>第三节 菜单的定价</b> .....	(164)
一、菜单定价的概述 .....	(164)
二、菜单定价的原则 .....	(164)

三、菜单定价的策略 .....	(165)
四、菜单定价的程序 .....	(166)
五、菜单定价的方法 .....	(166)
第四节 西餐菜单设计 .....	(167)
一、西餐菜单设计概述 .....	(167)
二、西餐菜单封面与封底设计 .....	(168)
三、西餐菜单的文字设计 .....	(168)
四、菜单纸张的选择 .....	(168)
五、菜单的形状、大小与页数安排 .....	(169)
六、菜单的颜色设计 .....	(169)
<b>第十六章 西餐成本控制 .....</b>	<b>(170)</b>
第一节 西餐成本控制概述 .....	(170)
一、西餐成本概念 .....	(170)
二、西餐成本控制 .....	(172)
三、西餐成本控制内容 .....	(172)
第二节 西餐食品原料采购控制 .....	(175)
一、西餐食品原料采购控制概述 .....	(175)
二、西餐食品采购员的素质与业务要求 .....	(175)
三、西餐食品采购管理部门的确定 .....	(175)
四、西餐食品原料的质量与规格控制 .....	(176)
五、西餐食品原料的采购数量控制 .....	(176)
第三节 西餐食品原料贮存控制 .....	(178)
一、西餐食品原料的验收控制 .....	(178)
二、西餐食品原料的贮存控制 .....	(180)
三、西餐食品原料的发放控制 .....	(182)
第四节 西餐的生产控制 .....	(182)
一、西餐生产控制概述 .....	(182)
二、西厨房生产预测和计划 .....	(183)
三、西餐食品原料的净料率控制 .....	(183)
四、西餐食品原料的熟制率控制 .....	(184)
五、西餐菜肴份额的控制 .....	(184)
<b>第十七章 西餐菜肴的质量管理 .....</b>	<b>(185)</b>
第一节 西餐产品质量概述 .....	(185)
一、西餐菜肴质量的含义及其重要性 .....	(185)
二、西餐菜肴的质量内容 .....	(185)
三、西餐菜肴的质量特点 .....	(186)
第二节 西餐菜肴的质量管理 .....	(187)
一、西餐菜肴质量管理概述 .....	(187)
二、当前西餐菜肴质量面临的挑战 .....	(188)
三、西餐经营人员对西餐质量管理的不同观念 .....	(188)

<b>第三节 西餐菜肴的全面质量管理</b> .....	(189)
一、西餐菜肴的全面质量管理概述 .....	(189)
二、西餐菜肴的全面质量管理工作 .....	(190)
三、西餐菜肴全面质量管理的基础工作 .....	(191)
<b>第十八章 西餐服务管理</b> .....	(198)
<b>第一节 西餐服务种类与特点</b> .....	(198)
一、法式服务 .....	(198)
二、俄式服务 .....	(199)
三、美式服务 .....	(200)
四、英式服务 .....	(200)
五、综合式服务 .....	(200)
六、自助式服务 .....	(201)
<b>第二节 西餐服务程序</b> .....	(201)
一、准备工作 .....	(201)
二、迎宾程序 .....	(201)
三、点菜服务 .....	(202)
四、上菜服务 .....	(202)
五、酒水服务 .....	(202)
六、餐中服务 .....	(202)
七、结束工作 .....	(202)
<b>第三节 咖啡厅服务管理</b> .....	(203)
一、早餐服务 .....	(203)
二、午餐和晚餐服务 .....	(203)
<b>第四节 扒房服务管理</b> .....	(204)
一、迎宾服务 .....	(204)
二、餐厅服务 .....	(205)
三、结账服务 .....	(206)
<b>第五节 西餐客前烹调与切割服务管理</b> .....	(206)
一、客前烹调与切割服务概述 .....	(206)
二、西餐客前烹调服务管理 .....	(207)
三、西餐客前切割服务管理 .....	(208)

# 第一章 西餐概述

## 第一节 西餐的含义和特点

### 一、西餐的含义

西餐(Western Foods)是我国人民对欧美各国菜肴的总称。它常指以法国、意大利、美国、英国、俄国等国家为代表的菜肴。此外,希腊、德国、奥地利、匈牙利、西班牙、葡萄牙、荷兰等国的菜肴也都是著名的西餐。

### 二、西餐的特点

#### (一)西餐食品原料的特点

西餐食品在原料方面存在着一定的特点,它表现在以下几方面:

1. 西餐使用的食品原料主要是海鲜、畜肉、禽类、鸡蛋、奶制品、蔬菜、水果和粮食。
2. 西餐食品原料中的奶制品成份多包括:牛奶(Milk)、奶油(Cream)、黄油(Butter)、奶酪(Cheese)、酸奶酪(Yogurt)等。这些奶制品是西餐中不可缺少的原料。没有奶制品,西餐菜肴将失去特色。
3. 西餐使用的畜肉以牛肉为最多,其次是羊肉和猪肉。
4. 西餐食品原料多为大块,如牛排、鱼排、鸡排等。因此,人们用餐时必须使用刀、叉,以便将大块菜肴切成小块再食用。
5. 西餐的食品原料特别讲究新鲜,由于许多菜肴是生吃的,如,生蚝、生三文鱼、各种生蔬菜制作的色拉、生鸡蛋黄制作的色拉酱等。牛肉排也经常是炸半熟或七八成熟,有些顾客甚至喜欢三四成熟的牛排。

#### (二)西餐的制作特点

西餐的制作方法很多,其菜肴品种也很丰富。西餐制作中的最主要特点是突出主料,讲究菜肴的造型、颜色、味道和营养,讲究菜肴的加工和烹调工艺。其制作特点主要表现在以下几方面:

1. 在选料方面很精细,对食品原料的质量和规格都有严格的要求。
2. 西餐有严格的加工程序,如,畜肉中的筋、皮一定要剔净,不剩一点残渣。鱼类的头尾、皮骨等基本上全部去掉。
3. 西餐讲究调味,不同的菜肴有不同的调味方法。如,烹调前的调味、烹调中的调味、烹调后的调味。通常,使用扒、烤、煎和炸等方法制作的菜肴,在烹调前多用盐、胡椒粉进行调味。而使用烩、焖等方法制作的菜肴常在烹调中调味。西餐菜肴最讲究的是烹调后的调味,各种有特色的少司和色拉调味酱是西餐的特色和精华。
4. 西餐的调味品种类很多,往往制成一种菜肴需要多种调料才可完成。不仅如此,西餐的调

味酒也有多种。如,常用的调味酒有各种白兰地、朗姆酒和葡萄酒。

5. 现代西餐菜肴除了某些俄式服务的宴会将每桌菜肴放在一个大餐盘中,大多数西餐的菜肴以份(一个人的食用量)为单位,每份装在个人的餐盘中,采用分食制。

6. 西餐菜肴讲究火候,如,扒牛排的火候根据顾客的需求,有三四成熟(Rare)、半熟(Medium)和七八成熟(Well-done)。煮鸡蛋讲究三分钟(半熟)、四分钟(七八成熟)和五分钟(全熟)。

7. 在营养方面,西餐讲究原料的合理搭配,并根据原料的不同特性尽量保持其营养成分。

8. 西餐在制作中有严格的卫生标准,如,原料保存的温度、保存的时间和菜肴在加工中的卫生要求,都有很具体的规定。

### (三)西餐道数的特点

传统的欧美人吃西餐时,讲究一餐的道数(Course),尤其是正餐。所谓道数指在一餐中吃几道菜。现代欧美人的早餐很随便,不讲究道数,经常吃些面包(带黄油和果酱)、热饮或冷饮,有时,加一些鸡蛋和肉类。现代欧美人的午餐讲究实惠、实用和节省时间。顾客根据自己的需求点菜。一些男士顾客可能点三道菜:一道开胃冷菜、一道含有蛋白质多的主菜、一道甜点或水果。有些男士可能只点一个三明治。很多女士午餐仅要一个色拉。而正餐,人们还是讲究道数的。通常,欧美人会点上3~4道菜肴。

1. 三道菜的组合方式常是:冷开胃菜(Cold Appetizer)、汤(Soup)和主菜(Main Course),或色拉(Salad)、汤和主菜,或色拉、主菜和甜品(Dessert)。

2. 四道菜的组合方式常是:色拉、汤、主菜和甜品,或开胃品、色拉、主菜和甜品。

## 第二节 西餐的发展

据资料记载,西餐发展至今已有数千年的历史。古代巴比伦人在象形文字中就记录了当时西餐的种类和烹调方法。我们可以将西餐的发展总结为三个阶段,即古代西餐、中世纪的西餐、近代和现代西餐。

### 一、古代西餐

古代埃及人的文明发展史在世界上占有重要地位。公元前2500年,埃及是由法老统治的王国。那时,尼罗河流域土地肥沃,盛产粮食。高度文明的社会创造了灿烂的艺术和文化,其中包括西餐烹调技术。许多出土烹调用具都证明了西餐在这一时期有过巨大的发展。当时,富人们的菜单上已经出现了烤羊肉、烤牛肉和水果等菜肴。

公元前,希腊受到古埃及文化的影响,成为欧洲文明的中心。雄厚的经济实力给她带来了丰富的农产品、纺织品、陶器、酒和油。奴隶们都有各自的具体工作,如购买粮食、烧饭、服侍等。这已经接近了今天厨房与餐厅分工的组织结构。当时,希腊的贵族很讲究食物,推动了西餐的发展。希腊人当时的日常食物已经有山羊肉、绵羊肉、牛肉、鱼类、奶酪、大麦面包、蜂蜜面包和芝麻面包等。

大约在公元200年,古罗马的文化和社会高度发达,在诗歌、戏剧、雕刻、绘画和西餐烹调等方面都创造了新的风格。罗马的烹调方式比较简单,但是汲取了希腊烹调的精华。罗马人举行的宴会既丰富多彩又有较高水平,他们尤其擅长制作主食。至今,意大利的比萨饼和面条仍享誉世界。当时的罗马,厨师不再是奴隶,而是拥有一定社会地位的人。厨房结构随着分工的深入而更趋

于合理享用。美味佳肴成为罗马人富有的象征。在哈德良皇帝统治时期,罗马帝国在帕拉丁山建立了厨师学校,以发展西餐烹调艺术。当罗马帝国分崩离析、日落西山时,罗马半岛贵族的厨师却依然推动着西餐烹调技术的发展。

## 二、中世纪的西餐

1066年,诺曼底人侵占了大英帝国,他们的统治使当时说英语的人们在生活习惯、语言和烹调方法等各方面都受到了法国人长期的影响。如,英语的小牛肉、牛肉和猪肉等词都是从法语演变过来的。同时,用法语书写的烹调书详细地记录了各种食谱,使英国人打破了传统的、单一的烹调方法。1183年,伦敦出现第一家小餐馆。小餐馆售卖以鱼类、牛肉、鹿肉、家禽为原料的西餐菜肴。16~17世纪,意大利的烹调方法传到法国后,烹调技术经历了又一个巨大的发展阶段。法国丰富的农产品使厨师们尝试制作新的菜肴。烹调技术广泛地在法国各地传播,创制出新式菜肴的厨师会得到人们的尊敬和重视。

## 三、近代和现代的西餐

继1650年英国的牛津出现了第一家咖啡厅以后,咖啡厅在英国像雨后春笋般接连出现,到1700年仅伦敦就有200余家。1765年伯郎格(Boulangier)在法国巴黎开设了第一家真正的法国餐厅,这家餐厅在各方面已经和我们现在经营的西餐厅很相似了。

18世纪以后,法国涌现出了许多著名的西餐烹调艺术大师。如,安东尼·卡露米(Antonin Careme)(1784~1833年)、奥古斯特·埃斯考菲尔(Auguste Escoffier)(1846~1935年)等。这些著名的烹调大师设计并制作了许多优秀的菜肴,有些品种至今仍是扒房(Grill Room)的菜单上受顾客青睐的品种。

安东尼·卡露米生于法国巴黎,家境贫寒。因此,从13岁开始他就是一家小餐馆当帮厨。由于他勤奋好学,自学了法语和面点制作,不久,就脱颖而出,闻名巴黎。他是第一个把糕点样品陈列在拿破仑·波拿巴皇帝餐桌上的人。他先后被邀请到伦敦皇宫、巴黎、维也纳、彼得堡等地献技。在这期间,他改进和独创了许多新式菜肴,因而获得“国王厨师”的美称。卡露米常把烹调法和建筑学紧密地融合在一起,使菜肴艺术化。他非常重视菜肴的外观,从而奠定了古典菜肴的基础。他在伦敦任宫廷主厨师时曾说:“我所关心的问题是各种花样的菜肴引起人们的食欲。”他写过几部重点介绍糕点制作方法的烹饪书。但是,由于他过早地离开人间,他写的大部分书籍均未完成。然而,这位著名的“国王厨师”仍不失为“最高烹饪”的先驱。

奥古斯特·埃斯考菲尔,是制作欧洲传统高级菜肴的著名厨师,他以烹调豪华菜肴而引起欧洲社会的注目。他设计了数以千计的食谱,确立了豪华烹饪法的标准。他在蒙特卡罗大酒店当厨师长时,与饭店经理塞扎里茨密切合作,进行了餐饮经营与烹调设施的现代化和专业化建设。这一措施取得了良好的效果。后来,里茨又把他带到闻名世界的伦敦塞维饭店。为了纪念著名的澳大利亚歌剧演员内莉·梅尔巴,他创造了独特的甜品——美尔巴桃。

埃斯考菲尔曾指出:厨师的任务就是完善烹调法。他主张分道上菜和使用现代厨房。他提倡按照俄罗斯方式上菜,每一种菜为单独的一道,改变了全部菜肴一齐上的传统方式。他的著作《我的烹调法——菜谱与烹饪指南》确立了法国古典烹饪法。



图 1.1 Antonin Careme  
(安东尼·卡露米)



此外, 18 世纪, 在法国还出现了世界第一个饮食鉴赏家让·安塞尔姆·布里亚·萨瓦里 (Jean Anthelme Brillat Savarin)。在他的著作《品尝解说》中, 他对各种菜肴做了评价, 并以百科全书的形式综述了菜肴与饮料。1894 年, 第一部著名的美国烹调书籍, 由厨师查里斯·瑞奥弗 (Charles Ranhofer) 编著的《美食家》出版了。1920 年美国开始了汽车窗口饮食服务, 1950 年以后, 西餐快餐业首先在美国发展起来, 而后遍及世界。当今的西餐更讲究营养、卫生和实用性。

#### 四、我国西餐的发展

西餐传入我国可追溯到 13 世纪。据说, 意大利旅行家马可·波罗到中国旅行, 曾将某些西餐菜肴传到中国。1840 年鸦片战争以后, 一些西方人进入中国, 将许多西餐菜肴制作方法带到中国。清朝后期, 欧美人在我国的上海、北京、天津开设了一些饭店, 并经营西餐, 厨师长由外国人担任。到 20 世纪 40 年代, 西餐在我国的一些沿海城市和著名的城市有了较大的发展。近年来, 随着我国改革开放和经济的发展, 我国西餐经营在不断地扩大和发展, 我国的西餐厨师经过了国内外的培训, 烹调技术有了很大的进展。近两年来, 广州和深圳的一些著名饭店的咖啡厅的经营收入已经超过了中餐厅的收入。同时, 北京、上海和天津等大城市的咖啡厅和西式快餐厅的发展也非常迅速。

### 第三节 西餐的种类

西餐也称为欧美大餐, 是欧美国家餐食的总称。欧美地区人口众多, 疆域辽阔, 气候、地理、物产、饮食文化和口味特点又各不相同, 在其发展过程中, 形成了各种不同的流派, 或称为菜系。其中较有代表性的是法国、意大利、英国、美国、俄国、希腊等国的菜系。

#### 一、法国菜

法国有着悠久的历史和文化, 其丰富多彩的菜肴和点心是从古代的宫廷美食发展而来的。法国的各个省份也同时存在着各种风格且极具魅力的地方菜肴。法国菜品种的纷繁、调味的丰富、用料的讲究、色彩的配合等, 都已达到了很高的程度。古典的法国菜, 受意大利菜的影响也很深。

在 16 世纪前后, 法国人首先刀、叉、匙、盘并用, 西餐的进餐形式日臻完善, 并且风靡整个西方。据史书记载, 法国皇帝路易十四、路易十五、路易十六都是“饕餮之徒”。他们迫使厨师们搜肠刮肚、绞尽脑汁, 制出风味各异、品种繁多的菜点, 以满足他们的穷奢极欲。法国革命推翻了帝王, 一批手艺高超、身怀绝技的宫廷厨师流落民间。他们的烹调技术也随之广泛流传开来, 从而确定了法国烹饪在世界上的地位。直到现在, 世界上许多第一流的大饭店或餐厅所雇佣的厨师长不少是法国人。

法国菜的突出特点是选料广泛, 无论是稀有名贵或是普通寻常的原料, 均可入菜, 许多脍炙人口的菜肴所取的原料如蜗牛、青蛙、鹅肝、黑蘑菇等在欧美其他国家的菜谱上是极少见到的。蜗牛和蛙腿做成的菜肴, 是法国菜中的名菜, 许多旅游者甚至为一饱口福而专程前往法国。此外, 法国菜中还经常选用各种野味, 如鸽子、鹌鹑、斑鸠、鹧鸪、竹鸡、野鸡、野鸭、鹿、獐、野兔、野猪等。由于选料广泛, 品种就能按季节及时更换, 因而使食客对菜肴始终保持某种新鲜感。

法国菜对蔬菜的烹调也十分讲究, 规定每个主菜的配菜(蔬菜大多用于配菜)不能少于两种, 且要求烹法多样。光是土豆就有几十种做法。法国菜中的一些名菜, 并非全用名贵原料做成, 有些极普通的原料经过精心调制同样成为名菜, 例如, 著名的洋葱汤的主料就是洋葱。