

·世界美食·



Western -Style

FOOD

西餐美食

·精·细·考·究·

The taste is great! 味道好极了



【VCD】

国际连锁酒店
顶级大厨 亲身献技

最正宗的西式烹饪技法

多款西餐名菜

烹制制作全过程

搜罗最经典、最正宗的西餐菜式

英式西餐 意式大餐 美式菜肴 德国菜式

头盘 靓汤 主菜 粉面 轻食

认识常见的原料与香料 Normal materials and seasoning of western -style food

各种酱汁的制作 Do different kinds of soy sauce of western -style food

西餐礼仪让你更优雅 Graceful western dinning etiquette

食物与美酒的黄金搭配 Perfect match of food and wine

冬明 编著

成都时代出版社

Western -Style

FOOD

西餐美食

冬明 编著



成都时代出版社



图书在版编目(CIP)数据

西餐美食 / 冬明编著. —成都: 成都时代出版社,
2009.2

ISBN 978-7-80705-877-9

I. 西… II. 冬… III. 西餐—食谱 IV. TS972.188

中国版本图书馆CIP数据核字(2008)第168881号

西餐美食

XICAN MEISHI

冬明 编著

出品人
责任编辑
责任校对
装帧设计
责任印制

秦 明
张 旭
周 慧

中映·良品 (0755) 26740502

莫晓涛

出版发行
电 话

成都传媒集团·成都时代出版社
(028) 86619530 (编辑部)
(028) 86615250 (发行部)

网 址
印 刷
规 格
印 张
字 数
版 次
印 次
印 数
书 号
定 价

www.chengdusd.com
深圳市福威智印刷有限公司
889mm×1194mm 1/24
5
120千
2009年2月第1版
2009年2月第1次印刷
1-15000
ISBN 978-7-80705-877-9
25.00元

著作权所有·违者必究。举报电话:(028)86697083

本书若出现印装质量问题,请与工厂联系。电话:(0755)26074333

PREFACE

前言

随着世界文化的交融合并，西餐越来越为中国人所接受，不但出现在专业的西餐厅里，也出现在家庭的餐桌上。

所谓的“西餐”，是我国对欧美地区菜肴的统称跟泛指。如果按照国家来划分，可分为英国菜、法国菜、俄国菜、美国菜、意大利菜以及德国菜等。各国菜系自成风味，各有各的风格，其中以法国菜、意大利菜最为突出，与中国菜、日本菜并称为世界四大美食。

西餐还有另外一种划分方法，首先是以英、法、德、意等国为代表的“西式”，又称“欧式”，其特点是选料精纯、口味清淡、以款式多，制作精细而闻名；然后是以前苏联为代表的“东欧式”，也称“俄式”，特点是味浓、油重，以咸、酸、甜、辣皆具而著称。

从总体上看，与中餐相比，西餐具有以下几个显著的特点：

第一，重视各类营养成分的搭配组合，以此来安排菜式以及烹调。第二，西餐烹饪在选料时十分精细、考究，而且选料十分广泛，最突出的是法国菜，诸如蜗牛、洋百合、椰树芯等均可入菜。第三，讲究调味，注重色泽。西餐烹调的调味品大多不同于中餐，如酸奶油、桂叶、柠檬等都是常用的调味品。法国菜还注重用酒调味，德国菜则多以啤酒调味。第四，工艺严谨，器皿讲究。西餐的烹调方法很多，常用的有煎、烩、烤、焖等十几种，而且工序十分严谨。西餐的餐具除瓷制品外，水晶、玻璃及各类金属制餐具占很大比重。

在本书中，详细讲解了关于西餐的种种，更重要的是，提供了多款地道西餐的烹制方法。跟随书中的指引，做出经典美味、别具特色的各国菜肴！

CONTENTS

目录

Western Food Theory

资讯篇

西餐四大流派交相辉映	2
西餐中常见的原料与香料	5
各种酱汁的制作	7
西餐礼仪——优雅地享用西餐	8
使用刀叉有讲究	10
食物与美酒的黄金搭配	12
各种食物的相应吃法	13



Delicious Western Food

菜例篇

开胃头盘

番茄芝士沙拉	17
吞拿鱼沙拉	19
三文鱼沙拉	21
大虾市瓜沙拉	23
恺撒沙拉	24
蔬菜沙拉	25
水果沙拉	26
东方沙拉	27

香浓靓汤

烟肉忌廉汤	28
鸡肉面条汤	29
罗宋汤	30
香浓青豆汤	31
奶油红萝卜香橙汤	32
法国洋葱汤	33
意大利蔬菜汤	34
奶油南瓜汤	35
奶油蘑菇汤	36
奶油菠菜汤	37

营养主菜

薄荷羊扒	38
苹果猪扒	39
烤腿肉配蜂蜜芥末酱	41
卡帕丘生牛肉	42
西冷扒配烤蘑菇	43
煎肉眼牛扒	45
黑椒牛仔骨	46
葡烧新西兰肥牛	48
烤牛颈肉	50
柠檬鸡扒	51
蓝带鸡胸	52
烤春鸡	55
美式烤鸡腿	56
香茅鸭胸	58
烤鸭胸配蓝莓汁	61
堂煎法国鹅肝	62
芝士焗大虾	63
烤带子配芦笋	64
扒吞拿鱼配蔬菜土豆泥	65
奶油芝士煮青口	67
水煮鱼片配白胡椒刁草汁	69
甜椒汁烩鲈鱼块	70
意式烩海鲜	72
法式火焰蜗牛	74
英式烩甘蓝菜	75



美味粉面

肉酱意粉	76
奶油烟肉烩意粉	78
海鲜番茄烩意粉	80
番茄烩螺旋粉	82
南瓜汁烩蝴蝶粉	83
菠菜汁弯通粉	84
三文鱼配意大利面	85
紫苏酱炒贝壳面	86
芦笋汁番茄车轮面	88
五彩炒斜切面	90



方便轻食

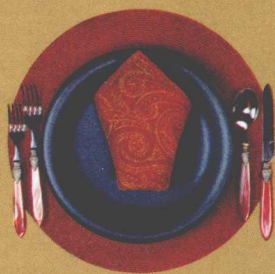
吞拿鱼三文治	92
蔬菜三文治	93
牛肉三文治	94
咸肉三文治	95
火腿芝士三文治	96
鸡肉火腿热狗包	97
水果汉堡	98
鱼柳汉堡包	99
牛肉汉堡包	100
鸡扒汉堡包	102
巧克力慕斯	104
松仁小蛋糕	105
朱古力蛋糕	106
香橙慕斯	107
鲜奶炖蛋	108
香蕉煎饼	109
芝士蛋糕	110
水果忌廉蛋糕	111

其他

蓝莓新地	112
草莓之恋果冻	113
奶油果盘	114
什锦炒冰	115

Western Food Theory

≈ 理 论 篇 ≈



Four Splendid Genres Of Western Food

西餐四大流派交相辉映

西餐是一种迥然不同于我国饮食文化的舶来品，是我国和其他东方国家的人民对西方国家菜品的统称。通常我们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，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，用餐台形多以长形桌台为主。

西方人把中国的菜品叫做中国菜，把日本菜品叫做日本料理，把韩国菜叫做韩国料理等等，他们不会笼统地称之为“东方菜”，而是细细对其划分，依其国名具体命名。实际上，西方各国的餐饮文化都有各自的特点，各个国家的菜式也

都不尽相同，例如法国人会认为他们做的是法国菜，英国人则认为他们做的菜是英国菜。西方人自己并没有明确的“西餐”概念，它是中国人和其他东方人为区别菜系而设置的概念。

那么我们为什么会有这样的概念呢？这是因为我们在刚开始接触西方饮食时还分不清什么是意大利菜，什么是法国菜，只是对它们有一个笼统的概念。另外，就西方各国而言，由于欧洲各国的地理位置都比较近，在历史上又曾出现过多次民族大迁移，其文化早已相互渗透融合，彼此有了很多共同之处。西方各国的宗教信仰主要是天主教、东正教和新教（只有很少一部分人信仰伊斯兰教），它们都是基督教的主要分支，因此在饮食禁忌和用餐习俗上也大体相同。至于南、北美洲和大洋洲，其文化也是和欧洲文化一脉相承的。因此，不管西方人是否有明确的“西餐”概念，我国人民和其他东方人对这部分餐饮文化的认知都大体相同，故将其统称为“西餐”。

随着东西方文化的不断撞击、渗透与交融，东方人已经逐渐了解到西餐中各个菜式的不同特点，并开始区别对待。一些高级饭店也分别开设了法式餐厅、意式餐厅等，西餐作为一个笼统的概念逐渐趋于淡化，但西方餐饮文化作为一个整体概念还是会继续存在的。

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。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“法国人是夸奖着厨师的技艺吃，英国人注意着礼



节吃，德国人考虑着营养吃，意大利人痛痛快快地吃……”现在，我们就来看看不同西餐的主要特点。

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食品或生食，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。同时法式菜肴重视调味，调味品种类多样，如什么样的菜选用什么酒都有严格的规定。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。除此以外，法国人还十分喜爱吃奶酪、水果和各种新鲜蔬菜。

法式菜肴的名菜有：马赛鱼羹、鹅肝排、巴黎龙虾、红酒山鸡、沙福罗鸡、鸡肝牛排等。

简洁与礼仪并重——英式西餐

英国的饮食，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，选料注重海鲜及各种蔬菜，菜量要求少而精。英式菜肴的烹调方法多以蒸、煮、烧、熏见长。

英式菜肴的名菜有：鸡丁沙拉、烤大虾苏夫力、薯烩羊肉、烤羊马鞍、冬至布丁、明治排等。

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，虽然后来罗马帝国衰落了，但就西餐烹饪来讲，意大利却是始祖。

意式菜肴的特点是原汁原味，以味浓著称。烹调注重炸、熏等手法，炒、煎、烩等方法也很见长。意大利人喜爱面食，做法、吃法甚多。其面条制作有很多独到之处，各种形状、颜色、味道的面条至少有几十种，如字母形面条、贝壳形面条、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。

意式菜肴的名菜有：通心粉素菜汤、馄饨、奶酪通心粉、肉末通心粉、比萨饼等。

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、苹果烤鸭。另外，美国人还喜欢吃各种新鲜蔬菜和水果。美国人对饮食要求并不高，只要营养、快捷。

美式菜肴的名菜有：烤火鸡、橘子烧野鸭、美式牛扒、苹果沙拉、糖酱煎饼等。

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是学习法国。后来经过多年的演变，加之此地食物讲究高热量，于是逐渐形成了自己的烹调特色。他们喜食热食，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、腌为主。俄式菜肴在西餐中影响较大，一些同样地处寒带的北欧国家和中欧斯拉夫民族，人们日常生活习惯都很相似，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。

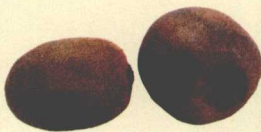
俄式菜肴的名菜有：什锦冷盘、鱼子酱、酸黄瓜汤、冷苹果汤、鱼肉包子、黄油鸡卷等。

啤酒、自助——德式菜肴

一提到德国的地道菜式，马上令人联想到香肠。德国香肠使用单一材料便能变化出千百款的配搭，而且份量十足。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100万公升啤酒。

德式菜肴的名菜有：煎肉排配蘑菇汁、烤猪肉、醋焖牛肉、咸猪手、酸白菜、碎肉菠菜大馄饨、苹果馅饼、牛肉卷、炸河鳗、腌鲱鱼。

Useful materials and flavor of Western-style food 西餐中常见的原料与香料

罗勒	百里香	奶酪	橄榄	扇贝	意大利面	猪扒	口蘑
柠檬				洋葱			
				生菜			
黄瓜				鸡蛋			
				葡萄			
苹果				草莓			
				奇异果			
菠萝				核桃			
				西芹			

芦笋



橙子



木瓜



土豆



西兰花



香草



迷迭香



海鱼



虾



蟹



蒜



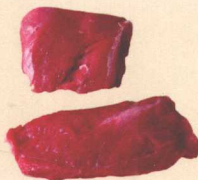
墨鱼



面包



牛肉



杨桃



大葱



鱿鱼



圆白菜



How to make different kinds of soy sauce

各种酱汁的制作



一般人认为酱料只是料理的调味汁罢了。其实不然，汁酱在烹饪里扮演着非常重要的角色，传统西餐里，负责汁酱制作的就是一个很重要的部门。西餐视汁酱为灵魂。西餐在烹制和食用所使用的调料中，有些与中餐相同（如盐、糖、鸡精等），有些则截然不同。其实每一种酱汁都是你西餐调味的“一员大将”。酱料的制作一向都是很神秘的，因为它制作的好坏将直接反映出一个厨师厨艺水平的高低。其制作要点主要集中在食材、火候和调味上。火候和调味的不同，能制作出不同味道的酱料。

1. 番茄酱。黄油炒洋葱、蒜，再加入番茄酱炒香，放入去皮番茄丁、盐、胡椒、香草调味即可。味道酸甜适中。

2. 它它汁。碎洋葱，碎酸青瓜，碎黑水榄，碎酿水榄，碎蕃茜，沙拉酱，鲜奶，李派林急汁，辣椒仔，柠檬汁，碎蛋，酸青瓜水适量，糖适量，搅匀即可。

3. 黑椒汁。平锅中放入黄油、黑胡椒碎末，加入黄色肉汁和淡奶油，熬成黑椒汁。口味微辣咸香。

4. 千岛汁。沙拉酱，茄羔，茄汁，碎酸青瓜，碎蛋，碎黑水榄，碎酿水榄，柠檬汁，李派林急汁，糖适量，碎洋葱，鲜奶，碎蕃茄，搅匀即可。

5. 油醋汁。将法香、洋葱、黑橄榄、银鱼柳、蒜、红酒醋、橄榄油、红椒、盐、胡椒全部切碎，加入醋和油。口味酸度适中。

6. 恺撒汁。银鱼柳，碎洋葱，蛋黄，法芥，芝士粉，辣椒仔（少许），沙拉酱，碎黑椒，白洋醋，红酒醋，橄榄油，什香草，李派林急汁，糖少许，搅匀即可。

7. 法汁。法芥，洋葱幼粒，蒜茸，香叶，碎黑椒，沙拉油，白洋醋，西芹茸，碎蕃茄，青甜椒幼粒，红甜椒幼粒，幼盐，幼沙糖，蛋黄，搅匀即可。

8. 油醋汁。白洋醋，沙拉油，甜红椒粒，甜青椒粒，洋葱粒，酸青瓜粒，蒜茸，碎水瓜纽，李派林急汁，美急，碎蕃茄，盐，味，糖少许，搅匀即可。

9. 意大利汁。甜红粉，白洋醋，碎黑椒，香叶，蒜茸，干葱油，碎酸青瓜，蕃茜碎，什香草，水瓜纽碎，碎黑水榄，盐，味，糖调匀。

10. 白汁。黄油炒面粉，炒香后加入牛奶、淡奶油、白兰地、鱼汤、盐、胡椒粉，过滤。口味咸鲜适中，酒香浓郁。

11. 刁草芥末汁。刁草，法芥，沙拉酱，沙拉油，糖，柠檬汁，盐，胡粉少许，鲜奶，蛋黄，搅匀即可。

12. 高士捞汁。沙拉酱，蜜糖，橙汁，甜忌廉，白洋醋，柠檬汁，鲜奶少许，搅匀即可。

13. 罗拔芝士酱。蓝纹芝士，沙拉酱，鲜奶，什香草，搅匀即可。

14. 金巴利汁。罐装金巴利汁，加热慢慢打。先冷后冻。

15. 芝士酱。蓝波芝士加油醋汁打融。

16. 加拿大酱。沙拉酱加茄粒，茄汁呈粉红色。用于海鲜沙拉和蔬菜沙拉。

17. 绿酱。沙拉酱加西洋菜汁或苋菜汁成绿色，调匀。用于鱼或冷盆。

18. 替隆酱。沙拉酱加炒熟干葱，碎蒜头，碎蕃茄，少许什香草，用于炸鱼，冻肉。

19. 俄罗斯汁。沙拉酱，黑鱼籽酱，茄汁，李派林急汁，柠檬汁，鲜奶少许，调匀。

20. 生蚝汁。红椒幼粒，青椒幼粒，洋葱幼粒，白洋醋，打匀调匀。

Table-manner of Western-style food 西餐礼仪——优雅地享用西餐

吃西餐在很大程度上讲究情调。大理石的壁炉、熠熠生辉的水晶灯、银色的烛台、缤纷的美酒，再加上人们优雅的举止，这本身就是一幅动人的画面。

在西方，去饭店吃饭一般都要事先预约。预约时，有几点要特别注意说清楚。首先要说明人数和时间，其次要表明是否要吸烟区或视野良好的座位。如果是生日或其他特别的日子，可以告知宴会的目的和预算。在预定时间到达，是基本的礼貌。再昂贵的休闲服，也不能穿着，去餐厅吃饭时穿着得体是欧美人的共识。去高档的餐厅，男士要穿西装，女士要穿套装和高跟鞋。如果指定穿正式服装的话，男士还必须打领带。进入餐厅时，男士应开门，请女士进入，并请女士走在前面。入座、餐点端来时，都应让女士优先。特别是团体活动，凡事都应女士优先。

最得体的入座方式是从左侧入座。当椅子被拉开后，身体在几乎要碰到桌子的位置站直，领位者会把椅子推进来，腿自然弯曲碰到后面的椅子时，就可以坐下来了。用餐时，上臂和背部要靠在椅背，腹部和桌子保持约一个拳头的距离。两脚交叉的坐姿最好避免。以下还有几点值得注意。

① 就座时，身体要端正，手肘不要放在桌面上，不可跷腿，身体与餐桌的距离调整到以便于使用餐具为佳。餐台上已摆好的餐具不要随意摆弄。将餐巾对折轻轻放在膝上。

② 使用刀叉进餐时，从外侧往内侧取用刀叉，要左手持叉，右手持刀。切东西时左手拿叉按住

食物，右手执刀将其切成小块，用叉子送入口中。使用刀时，刀刃不可向外。进餐中放下刀叉时应摆成“八”字形形，分别放在餐盘边上。刀刃朝向自身，表示还要继续吃。每吃完一道菜，将刀叉并拢放在盘中。如果是谈话，可以拿着刀叉，无需放下。不用刀时，可用右手持叉，但若需要做手势时，就应放下刀叉，千万不要手执刀叉在空中挥舞摇晃，也不要一手拿刀或叉，而另一只手拿餐巾擦嘴或一手拿酒杯，另一只手拿叉取菜。要记住，任何时候，都不可将刀叉的一端放在盘上，另一端放在桌上。

③ 喝汤时不要啜，吃东西时要闭嘴咀嚼。不要舔嘴唇或咂嘴发出声音。如果汤菜过热，可待稍凉后再吃，不要用嘴吹。喝汤时，用汤勺从里向外舀，汤盘中的汤快喝完时，用左手将汤盘的外侧稍稍翘起，用汤勺舀净即可。吃完汤时，将汤匙留在汤盘（碗）中，匙把指向自己。

④ 吃鱼、肉等带刺或骨的菜肴时，不要直接外吐，可用餐巾捂嘴轻轻吐在叉上放入盘内。如盘内剩余少量菜肴时，不要用叉子刮盘底，更不要用手指相助食用，应以小块面包或叉子相助食用。吃面条时要用叉子先将面条卷起，然后送入口中。

⑤ 面包一般掰成小块送入口中，不要拿着整块面包去咬。抹黄油和果酱时也要先将面包掰成小块再抹。

⑥ 吃鸡时，欧美人多以鸡胸脯肉为贵。吃鸡腿时应先用力将骨去掉，不要用手拿着吃。吃鱼时不要将鱼翻身，要吃完上层后用刀叉将鱼骨剔掉后再吃下层，吃肉时要切一块吃一块，切块不宜过大，或一次将肉都切成块。

⑦ 喝咖啡时如果添加牛奶或糖，添加后要用小勺搅拌均匀，将小勺放在咖啡的垫碟上。喝时应右手拿杯把，左手端垫碟，直接用嘴喝，不要用小勺一勺一勺地舀着喝。吃水果时，不要拿着水果整个去咬，应先用水果刀切成四瓣再用刀去掉皮、核，用叉子叉着吃。

⑧ 用刀叉吃有骨头的肉时，可以用手拿着吃。若想吃得优雅，还是用刀较好。用叉子将整片肉固定（可将叉子朝上，用叉子背部压住肉），再把刀沿骨头插入，把肉切开，最好是边切边吃。必须用手吃时，会附上洗手水。当洗手水和带骨头的肉一起端上来时，意味着“请用手吃”。用手拿东西吃完后，将手指放进装有洗手水的碗里洗净。吃一般的菜时，如果把手指弄脏了，也可请侍者端洗手水来，注意洗手时要轻轻地洗。

⑨ 吃面包可蘸调味汁吃到连调味汁都不剩，是对厨师的礼貌。注意不要把面包盘子“舔”得很干净，而要用叉子叉住已撕成小片的面包，再蘸一点调味汁来吃。



The using manner of knife and fork 使用刀叉有讲究

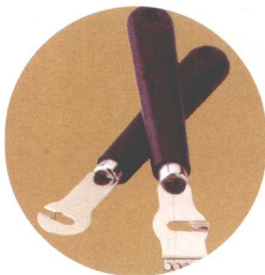
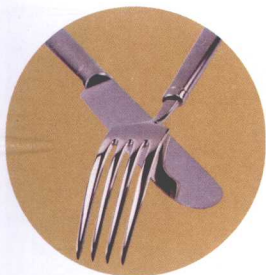
刀叉在西餐中运用很广泛，如中餐中的筷子一样，其作用也是不言而喻的。英国人和美国人的饮食习惯不一样，吃肉菜时，英国人左手拿叉，叉尖朝下，把肉扎起来，送入口中，如果是烧烂的蔬菜，就用餐刀把菜拨到餐叉上，送入口中；美国人用同样的方法切肉，然后右手放下餐刀，换用餐叉，叉尖朝上，插到肉的下面，不用餐刀，把肉铲起来，送入口中，吃烧烂的蔬菜也是这样铲起来吃。吃饭时，利用叉子的背面舀起来吃，虽然不是违反餐桌的礼仪，不过看来起的确不雅观。吃米饭时，可以很自然地将叉子转到正面舀起食用，因为叉子正面的凹下部位正是为此用法而设计的。这时候，也可利用刀子在一旁辅助用餐动作。将餐盘上的食物舀起时，可利用刀子挡着，以免食物散落到盘子外面。若食用淋有调味酱的料理时，也可以利用刀子刮取调味酱，再用汤匙将食物与调味酱一起送入口中。如果这时用叉子叉住食物，再用汤匙淋上调味酱食用，则是错误的做法，这样一来，在料理送往口中时，酱料会滴得到处都是，搞得一团糟。与朋友聚餐的轻松场合，如果不需用刀子，可以用右手拿叉子进餐。吃米饭时应以正面叉腹而非叉子背面舀饭，这样可以比较容易食用，而且也较优雅自然。当盘子内的细碎食物聚集时，可利用刀子挡着，再以叉子靠近舀起。利用汤匙代替刀子也是可以的。用叉子将食物聚集到汤匙上，再用汤匙将食物送入口中。调味酱汤匙与一般汤匙的

用法是一样的。应利用叉子将食物推到调味酱汤匙上食用，而非以叉子叉住食物再用调味酱用汤匙淋上酱料，因为后者是违反礼节的。

刀与叉的种类

刀、叉等银器类皆称为 Cutlery。刀、叉又分为肉类用、鱼类用、前菜用、甜点用，而汤匙除了前菜用、汤用、咖啡用、茶用之外，还有调味料用汤匙。调味料用汤匙即是添加调味料时所使用的汤匙，多用于甜点或是鱼类菜肴。如今所使用的餐具依菜肴的变化而不断变化。正规西式菜肴的套餐中，常依不同菜肴的特点而配合使用各种不同形状的刀叉，并不是一开始就全部摆出来的。说到全套，很容易使人联想到在餐桌上摆满银器餐具的画面，但现在，大都是以点2~3道单品菜肴为主流，因此，使用的刀叉不会很多。在餐桌上摆满银器的正式用餐摆设，可能只能在喜宴上才能看得到了。最近，使用一组刀叉的情况渐少，仅吃2~3道前菜的人愈来愈多，而刀叉也并不随之变换，大都是以一组刀叉接着吃送上的前菜。那种在餐桌上摆放刀与叉（或汤匙），并放置于餐盘右侧的餐厅也日渐增加。肉类料理所使用的刀的形状，不论是哪一家餐厅大致上都一样。不过鱼类料理所使用的刀，往往依各餐厅而有所不同。尤其是最近，原本与肉类料理用刀的宽度相同





的鱼类料理用刀有宽度逐渐增加的趋势，且更宽的也很常见，也有一些刀幅更宽并在刀刃部分加上豪华装饰的鱼类料理用刀出现。此外，还有餐厅以调味料汤匙代替鱼类菜肴用刀。刀叉就像是中国的筷子一样，有时是刀与叉（或汤匙）两把为一组放置在刀叉架上；有时是将刀、叉、汤匙三把为一组，放置在刀叉架上，注意刀的刀刃部与叉子的前部不能碰触到桌巾。

各种刀法的运用

切是使用非常广泛的用刀方法。这种刀法的要领是：刀和原料成垂直状态，右手握刀，左手按住原料，用左手的食指、中指、无名和小指的第一骨节抵住刀左侧，均匀地控制刀的后移，右手持刀从上向下操作。这种方法主要用于加工一些无骨的原料。切，可分为直切、推切、拉切、推拉切、锯切、滚切、转切、拨切等方法。

1. 直切。 操作要领是用刀笔直地切下去，一刀切断，切时既不前推，也不后拉，着力点在刀的中部。这种刀法主要适宜切较脆较硬的原料，如各种蔬菜。

2. 推切。 操作要领是用刀由上往下压的同时，有往前推的动作。由刀的中前部下刀，最后的着力点在刀的中后部。这种刀法适宜切较厚的质地脆硬原料，如土豆、萝卜等，也适宜切略有韧性的原料，如较嫩的肉类。

3. 拉切。 操作要领是用刀由上往下压的同时，有向后拉的动作。由刀的中部入刀，最后的着力点在刀的前部。这种刀法适宜切细小或质地松脆的原料，如黄瓜、葱头、芹菜、西红柿等。

4. 推拉切。 操作要领是用刀由上往下压的同时，先向前一推，再向后一拉。向前一推是便于入刀，向后一拉时切断，这样一推一拉，不再重复。由刀的中部入刀，最后的着力点在刀的中前部。这种刀法适宜切韧性较大的原料，如各种生肉等。

5. 锯切。 操作要领是用刀由上往下压的同时，先向前一推，再向后一拉，这样反复数次，最后切断。由刀的中部入刀，最后的着力点仍在刀的中部。这种刀法适宜切较厚的并带有一定韧性的原料，如各种熟肉、肠子等。

6. 滚切。 操作要领是用刀由上往下压直切下去，切一刀滚动原料一次，着力点在刀的中前部。这种刀法适宜切圆形或长圆形质地脆硬的原料，如萝卜、土豆等。

7. 转切。 操作要领是用直切法运刀，切一刀转动原料一次，着力点在刀的中前部。这种刀法适宜切圆形的质地脆硬的原料，如土豆、胡萝卜、葱头等，主要用来加工西瓜块。

8. 拨切。 操作要领是用直切法运刀，切一刀向旁边拨动一次，着力点在刀的中前部。这种刀法适宜切质地绵软容易粘刀的原料，如面球、土豆泥等。