

中·等·职·业·教·育·教·材

ZHONGDENG ZHIYE JIAOYU JIAOCAI

西餐烹调技术

◆ 郭亚东 主编 ◆



18



中国轻工业出版社

ZHONGGUO QINGGONGYE CHUBANSHE

PDG

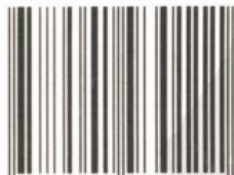
中·等·职·业·教·育·教·材

ZHONGDENG ZHIYE JIAOYU JIAOCAI

西餐烹调技术

烹

ISBN 7-5019-3011-2



9 787501 930111 >

ISBN 7-5019-3011-2/TS · 182

定价: 16.50 元

PDG

中等职业教育教材

西餐烹调技术

郭亚东 主编
阎文胜 侯德成 编
王美萍 张延年

图书在版编目 (CIP) 数据

西餐烹调技术/郭亚东主编. —北京: 中国轻工业出版社, 2001.6 (2004.8 重印)

中等职业教育教材

ISBN 7-5019-3011-2

I. 西… II. 郭… III. 西餐-烹饪-中等教育: 职业教育-教材 IV. TS972.118

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2001) 第 12444 号

责任编辑: 白洁

策划编辑: 陈耀祖 责任终审: 陈耀祖 封面设计: 崔云

版式设计: 王培燕 责任校对: 燕杰 责任监印: 吴京一

*

出版发行: 中国轻工业出版社 (北京东长安街 6 号, 邮编: 100740)

印刷: 河北省高碑店市鑫昊印刷有限责任公司

经销: 各地新华书店

版次: 2001 年 6 月第 1 版 2004 年 8 月第 3 次印刷

开本: 850 × 1168 1/32 印张: 8.125

字数: 196 千字

书号: ISBN 7-5019-3011-2/TS·1827

定价: 16.50 元

读者服务部邮购热线电话: 010-65241695 85111729 传真: 85111730

发行电话: 010-88390721 88390722

网址: <http://www.chlip.com.cn>

Email: club@chlip.com.cn

如发现图书残缺请直接与我社读者服务部联系调换

40742J4C103ZBW

PDG

中等职业教育烹饪专业教材编审委员会

主 任	赵济清				
副 主 任	徐家林	胡燕燕			
技术顾问	周晓燕				
委 员	卢继明	董兆成	李隆法	张延年	
	郭福华	程 思	梁国利	熊家军	
	陈耀祖	李炳华			

出版说明

改革开放以来,我国中等烹饪教育伴随着人民生活水平的提高和对餐饮业需求的增长而得到了快速发展,烹饪教材建设也取得了一定的成果。曾被社会广泛选用的中专和技校烹饪教材有的已使用了近三十年,为我国中等职业教育和职业培训做出了不可磨灭的贡献。

但是,随着科技进步和餐饮业的蓬勃发展,现有的一些烹饪教材无论从内容到形式,都存在着种种局限和不足,如烹饪理论不够科学和规范、烹饪原料知识和烹饪器械设备知识不够全面、与烹饪相关的学科门类不够系统等等,特别是在培养学生实际动手能力方面也还缺乏特色。对此,许多从事中等烹饪教育的教师和学者纷纷呼吁有关方面能在现有的中等烹饪教材基础上,组织编写出一套能反映当前烹饪行业新技术、新工艺、新设备、新材料,突出职业教育特色的烹饪工艺系列教材,以适应中等烹饪教育的发展。

1998年9月,中国轻工业出版社在扬州主持召开了部分中专、技校和职业学校的有关领导、教师参加的中等职业教育烹饪工艺系列教材编修出版筹备会议。与会代表交流了现有的中等烹饪教材使用情况,提出了需要重新编写的教材名称及目录,商讨了教材编修、出版的有关事宜。当时正在扬州参加全国高等职业教育烹饪专业系列教材编审会议的原扬州大学商学院烹饪系季鸿崑先生和黑龙江商学院烹饪系赵荣光教授应邀到会,他们分别阐述了现有的中级烹饪教材的历史作用和重新编修一套中级烹饪系列教

材的迫切性、艰巨性,对教材编写工作提出了许多指导性意见。

为确保教材的编写质量和如期出版,我社聘请了扬州大学旅游烹饪学院烹饪和应用系周晓燕副主任作为本系列教材的技术顾问,并成立了有出版社领导和主要参编学校领导、专业教师组成的教材编辑委员会。参与教材编审、策划工作的有江苏食品学校、浙江商业学校、广西烹饪学校、云南商贸旅游学校、安徽合肥商业学校、常州旅游学校、江苏淮阴商业学校、天津烹饪技术学校、北京劲松职业高中、北京新源里职业高中、江苏泗阳职教中心和江苏英才烹饪技校等十余所学校的领导和专业教师。扬州大学旅游烹饪学院、杭州商学院和北京联合大学旅游学院的部分老师也参与了教材的编写工作。1999年1月和5月,我社又先后在北京和杭州召开了教材编写会议,对各校提出的教材编写方案进行审议,规范了15种教材的名称,制定了主编、主审的认定标准,并根据这些标准进行自荐与互荐,初步确定了每种教材的主编、主审和参编单位及人选。会议决定分期分批用两年左右的时间,在2000年前将全套教材出齐。

根据教育部有关领导对职业技术教育的特点及职业教育教材主要特点的论述精神,本书编委会提出了对本套教材编写的总体思路,强调要在保证质量、编出特色上下功夫;要加大教材的科技含量,在科学性、规范性、系统性、广泛性和适用性上突出教材的特色。对其中部分教材还配制了音像光盘,随书配套发行,以利于指导学生提高实际动手能力。

经过全体参编人员的努力,本套教材现已陆续出版,我们诚恳欢迎广大烹饪教育工作者给予批评和指正。

中国轻工业出版社

前 言

本教材是为适应我国中等职业教育的需要而编写的。全书共分十章,北京联大旅游学院郭亚东老师担任主编,并编写了绪论和第五、七、八章;北京新源里职业高中阎文胜老师编写了第一、三、四章;北京劲松职业高中侯德成老师编写了第二章的第一至第五节及第六章;北京联大旅游学院王美萍老师编写了第十章和第二章的第六节;扬州英才烹饪技工学校张延年老师编写了第九章。

在编写本教材时,我们查阅了有关中外资料,力求保证教材的科学性和适用性。为适应我国的教学习惯,在编写制作工艺时采用了以烹调方法为主线的体例,并对各种烹调方法从概念、特点、适用范围、操作要点等方面加以说明。在范例选择上尽可能包括了西方各主要国家的典型菜点,同时也有代表现代发展趋势的现代派菜点。

在编写过程中,尽管我们做了多方努力,力求有所突破,但由于水平有限,还是有一定的局限性,疏漏之处在所难免,敬请广大同行指正。

编 者

目 录

绪论	(1)
第一节 西餐的概念与发展	(1)
一、西餐的概念	(1)
二、西餐发展概况	(1)
三、西餐在我国的传播与发展	(3)
第二节 西餐主要菜式的风味特点	(4)
一、法国菜	(4)
二、意大利菜	(5)
三、英国菜	(6)
四、美国菜	(7)
五、俄国菜	(8)
六、德国菜	(9)
第一章 西餐厨房的设置与常用设备、工具	(10)
第一节 厨房的设置	(10)
一、厨房的类型	(10)
二、厨房人员的组织结构	(12)
第二节 常用设备和工具	(12)
一、炉灶设备	(12)
二、机械设备	(14)
三、制冷设备	(14)
四、厨房常用炊具	(15)

五、厨房常用刀具	(16)
思考题	(18)
第二章 西餐原料	(19)
第一节 水产品	(19)
一、淡水鱼类	(19)
二、海洋鱼类	(20)
三、贝壳类	(22)
第二节 家禽与野味	(23)
一、家禽	(23)
二、野味	(27)
第三节 肉制品与乳制品	(28)
一、肉制品	(28)
二、乳制品	(29)
第四节 调味品	(31)
一、一般调味品	(32)
二、香草调味品	(34)
第五节 烹调用酒	(37)
一、酒的分类	(37)
二、常见的蒸馏酒类	(38)
三、常用的酿制酒类	(39)
四、常用的配制酒类	(40)
五、啤酒	(41)
第六节 面点主要原料	(41)
一、面粉	(41)
二、油脂	(42)
三、糖类	(42)
四、蛋品	(43)
五、乳及乳制品	(43)
六、食品添加剂	(43)

七、其他常用原料	(43)
思考题	(44)
第三章 原料加工	(46)
第一节 原料加工基础知识	(46)
一、原料加工的内容和意义	(46)
二、原料加工的要求	(46)
三、加工工具的使用与保养	(47)
第二节 刀工技术	(48)
一、刀工操作基础知识	(48)
二、常用刀法	(49)
第三节 蔬菜类原料的加工	(53)
一、蔬菜原料加工的一般原则	(53)
二、蔬菜原料的初步加工方法	(53)
三、蔬菜加工的切法	(54)
第四节 肉类原料的加工	(59)
一、肉类原料的初步处理	(59)
二、肉类原料的分档取料	(60)
第五节 水产品原料的加工	(69)
一、水产品原料的初步处理	(69)
二、水产品原料加工的方法	(69)
思考题	(72)
第四章 烹调基本技能	(73)
第一节 临灶操作技能	(73)
一、临灶操作的姿势与要求	(73)
二、煎盘的使用技能	(73)
第二节 初步热加工	(74)
一、冷水加工法	(75)
二、沸水加工法	(75)
三、热油加工法	(76)

第三节 基础汤	(76)
一、基础汤的分类	(76)
二、基础汤的制法	(77)
三、基础汤制作时的注意事项	(78)
第四节 配菜	(79)
一、配菜的作用	(79)
二、配菜的使用	(80)
三、配菜的分类	(80)
四、制作实例	(80)
思考题	(91)
第五章 汤菜制作	(92)
第一节 奶油汤类	(92)
一、奶油汤的概念	(92)
二、奶油汤制作方法	(92)
三、制作实例	(94)
第二节 菜蓉汤类	(96)
一、菜蓉汤的概念	(96)
二、制作实例	(96)
第三节 蔬菜汤类	(99)
一、蔬菜汤的概念	(99)
二、制作实例	(100)
第四节 清汤类	(103)
一、清汤的概念	(103)
二、清汤的分类	(103)
三、清汤的制作	(104)
第五节 冷汤类	(107)
一、冷汤的概念	(107)
二、制作实例	(107)
思考题	(110)

第六章 热少司制作	(111)
第一节 少司的概念与作用	(111)
一、少司的概念	(111)
二、少司的作用	(111)
第二节 少司的分类与制作	(112)
一、少司的分类	(112)
二、热少司的制作	(112)
思考题	(119)
第七章 热菜制作	(120)
第一节 用油传热的烹调方法	(120)
一、炸(deep frying)	(120)
二、煎(pan frying)	(124)
三、炒(saute)	(131)
第二节 用水传热的烹调方法	(134)
一、温煮(poaching)	(134)
二、煮沸(boiling)	(137)
三、蒸(steaming)	(139)
四、烩(stewing)	(142)
五、焖(braising)	(147)
第三节 用空气传热的烹调方法	(152)
一、烤(roasting)	(153)
二、焗(baking).....	(157)
三、铁扒(grilling).....	(161)
四、串烧(skewer).....	(165)
思考题	(168)
第八章 早餐与甜食制作	(169)
第一节 早餐	(169)
一、早餐的特点与分类	(169)
二、早餐菜品制作	(169)

第二节 甜食	(173)
一、布丁类	(173)
二、木斯类	(175)
三、冻子类	(178)
四、其他类	(179)
思考题	(180)
第九章 冷菜制作	(181)
第一节 冷菜基本知识	(181)
一、冷菜的特点	(181)
二、腌制蔬菜	(182)
三、果酱	(185)
第二节 冷调味汁	(186)
一、马乃司少司(mayonnaise sauce)	(186)
二、醋油少司(worcestershire sauce)	(188)
三、特别冷少司(special cold sauce)	(189)
四、酸奶少司(sour milk sauce)	(190)
第三节 沙拉	(191)
一、沙拉的概念	(191)
二、适用范围及特点	(191)
三、制作实例	(191)
第四节 胶冻类菜肴	(197)
一、胶冻类菜肴的概念	(197)
二、制作原理	(197)
三、胶冻汁制作	(197)
四、制作实例	(198)
第五节 批类与冷肉类	(201)
一、批类	(201)
二、冷肉类	(204)
第六节 其他类	(206)

思考题.....	(210)
第十章 面点制作	(211)
第一节 蛋糕类	(211)
一、一般特性	(211)
二、调制方法	(211)
三、蛋糕的成形	(213)
四、蛋糕的成熟	(214)
五、蛋糕的表面装饰	(215)
第二节 混酥类点心	(218)
一、混酥面坯的调制	(218)
二、混酥面坯的成形	(219)
三、混酥制品的成熟	(220)
第三节 清酥类点心	(222)
一、清酥面坯的调制工艺	(222)
二、清酥制品的成形	(223)
三、熟制工艺	(224)
第四节 面包	(226)
一、面包面团的调制	(227)
二、面包面团的成形	(229)
三、面包的成熟	(232)
第五节 其他面点类	(233)
一、泡夫类	(233)
二、饼干类	(236)
三、奶油胶冻	(239)
思考题.....	(241)

绪 论

第一节 西餐的概念与发展

一、西餐的概念

“西餐”是我国人和其他东方人对西方各国菜点的统称,广义上讲,也可以说是对西方餐饮文化的统称。所谓“西方”习惯上是指欧洲国家和地区,以及人口以欧洲国家和地区的移民为主的北美洲、南美洲和大洋洲的广大区域。

由于欧洲各国的地理位置较近,历史上曾多次出现过民族大迁徙,其文化包括餐饮文化早已相互渗透融合,彼此已有很多共同之处。再有,西方人信仰的天主教、东正教、新教(只有很少一部分人信仰伊斯兰教)都是基督教的主要分支,因此,在饮食禁忌、进餐习俗上也大体相同,至于南、北美洲和大洋洲由于欧洲移民占大多数且占有统治地位,因此,其餐饮文化也与欧洲基本相同。这样我国人和其他一些东方人就对这部分看起来大体相同,而又与东方饮食文化迥然不同的西方饮食文化统称为西餐了。但就西方人而言,他们并无明确的“西餐”概念,法国人认为他们做的是法国菜,英国人认为他们做的是英国菜,“西餐”只是东方人的概念。

二、西餐发展概况

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发展起来的。公元前2000年左右,古希腊的克里特岛以及爱琴海诸岛的古希腊人逐渐吸取了古埃及和西亚的先进文化,创造了欧洲最古老的文化——爱琴文化。到公元前5世

纪,在当时还是古希腊属地的西西里岛上出现了高度的烹饪文化,即已经有了多种烹调方法,技术高超的厨师得到社会的尊敬。当时的古罗马文化还比较落后,后来随着其疆域的不断扩大,逐渐吸收了当时先进的古希腊文化,对餐饮文化开始重视起来,很快发展到一个新水平。后来古罗马宫廷的膳房已有庞大的队伍并有很细的分工,厨师总管的身份与贵族大臣相同,烹调方法日臻完善,发明了数十种少司(sauce,调味汁)的制作方法,这些餐饮文明后来影响了大半个欧洲,被誉为“欧洲大陆烹饪之始祖”。

罗马帝国灭亡后,整个欧洲进入所谓的“黑暗的中世纪”阶段,在此阶段前后大约 1000 年的时间内,欧洲大部分地区的餐饮文明和其他文明一样发展得比较缓慢,直到 15 世纪中叶欧洲文艺复兴时期,餐饮文化才和其他文化一样,以意大利为中心发展起来,在当时贵族举办的宴会上不断出现各种名菜、甜点。但一直到公元 17 世纪才出现个人使用的刀、叉、勺等餐具,在此以前人们只是用厨房使用的刀、叉切割食物,然后用手抓食。瓷器的使用也较晚,到 1710 年德国才出现欧洲最早的瓷窑,但发展很快,到 18~19 世纪,在近代自然科学和工业革命的影响下餐饮文化也发展到一个崭新阶段,发明了很多先进的炊具和餐具,各种精美的餐具已令人目不暇接,社会上也涌现出大量的饭店和餐厅,形成了高度的餐饮文明。

20 世纪是西餐发展的鼎盛时期,一方面,原来的宫廷大菜已逐渐在民间普及;另一方面,西餐也朝着个性化、多样化方向发展,品种更加丰富多彩。与此同时,由于工业化的迅速发展,食品工业也随之产生,并逐渐形成完整体系。20 世纪 50 年代,由于战后经济的迅速发展,女性就业人数增加,人们生活方式的改变,“快餐”,首先在美国这个经济比较发达,而历史短,传统、保守思想较少的国度里应运而生。由于快餐适应“快节奏生活方式”的需要,所以发展很快,到 20 世纪 70 年代初,美国的快餐业发展速度达到最高峰。受美国的影响,西方其他国家的快餐业也逐渐发展起来。