



全国烹饪专业系列教材
Quanguo Pengren Zhuanye Xilie Jiaocai

西餐烹调技术

XICAN
PENG TIAO JISHU

陆理民 编著



旅游教育出版社

全国烹饪专业系列教材

责任编辑:陈志 杨晓娟
封面设计:山顶书装

Quanguo Pengtiao
Zhuanye Xilie Jiaocai



ISBN 7-5637-1222-4



9 787563 712229 >

ISBN 7-5637-1222-4/F·283
定价: 18.00元

TS

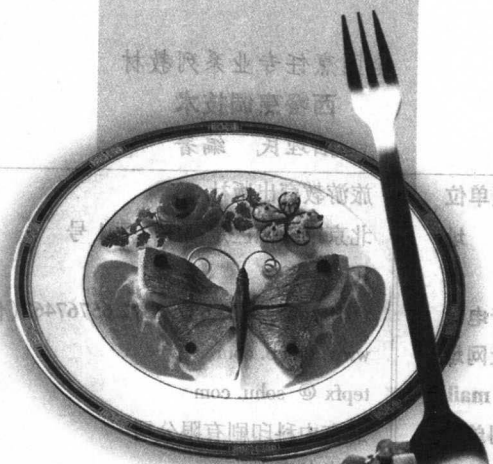
全国烹饪专业系列教材 烹饪教材

图书在版编目(CIP)数据

西餐烹调技术

XICANPENGTIAOJISHU

陆理民/编著



出
版
社
行
发
本
网
-
印
单
开
甲
字
册
甲
甲
宝

旅游教育出版社

(京海通社式已部雷基行发印版社图)

· 北京 ·

责任编辑:陈志 杨晓娟

图书在版编目(CIP)数据

西餐烹调技术/陆理民编著. —北京:旅游教育出版社,2004.9
(全国烹饪专业系列教材)

ISBN 7-5637-1222-4

I. 西… II. 陆… III. 西餐-烹饪-教材 IV. TS972.118

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2004)第 067926 号

全国烹饪专业系列教材

西餐烹调技术

陆理民 编著

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
发行电话	(010)65778403 65728372 65767462(传真)
本社网址	www. tepcb. com
E-mail	tepx @ sohu. com
印刷单位	北京中科印刷有限公司
经销单位	新华书店
开 本	787 × 960 1/16
印 张	13
字 数	199 千字
版 次	2004 年 9 月第 1 版
印 次	2004 年 9 月第 1 次印刷
印 数	1 ~ 5000 册
定 价	18.00 元

(图书如有装订差错请与发行部联系)

出版说明

改革开放以来,我国的烹饪教育得到了快速发展,烹饪专业教材建设也取得了丰硕的成果。但是,随着人民生活水平的不断提高,不仅对烹饪教学提出了许多新要求,餐饮业自身也发生了许多新变化。因此,编写一套符合我国烹饪职业教育发展要求,满足烹饪教学需要,规范、实用的烹饪专业教材就显得尤为必要。

该烹饪专业系列教材就是为了配合国家职业教育体制改革,服务于培养旅游、餐饮等服务行业烹饪岗位的应用型人才,由我社聘请众多业内专家,根据《国务院关于大力推进职业教育改革与发展的决定》和教育部《2003—2007年教育振兴行动计划》中关于职业教育课程和教材建设的总体要求与意见,结合餐饮旅游行业的特点精心编写的国家骨干教材。

在教材编写中,我们征求了教育部职业教育教学指导委员会有关专家委员及餐饮行业权威人士的意见,对众多烹饪学校及开设烹饪专业的相关学校和企业进行了调研,并在充分听取广大读者意见的基础上,确定了本套教材的编写原则和模式:针对行业需要,以能力为本位、以就业为导向、以学生为中心,重点培养学生的综合职业能力和创新精神。

该系列教材在编写中,始终立足于职业教育的课程设计和餐饮业对各类人才的实际需要,充分注意体现以下特点:

第一,以市场为导向,以行业适用为基础,紧紧把握职业教育所特有的基础性、可操作性和实用性等特点。根据职业教育以技能为基础而非以知识为基础的特点,尽可能以实践操作来阐述理论。理论知识立足于基本概念、基础理论的介绍,以够用为主,加大操作标准、操作技巧、模拟训练等操作性内容的比重。做到以技能定目标,以目标定内容,学以致用,以用促学。另外,考虑到烹饪专业学生毕业时实行“双证制”的现实要求,编者在编写过程中注意参考劳动部职业技能鉴定的相关标准,并适当借鉴国际职业标准,将职业教育与职业资格认证紧密相联,避免学历教育与职业资格鉴定脱节。

第二,充分体现本套教材的先进性和科学性。尽量反映现代科技、餐饮业中广泛运用的新原料、新工艺、新技术、新设备、新理念等内容,适当介绍本学科最新研

究成果和国内外先进经验,以体现出本教材的时代特色和前瞻性。

第三,以体现规范为原则。根据教育部制定的有关职业学校重点建设专业教学指导方案和劳动部颁布的相关工种职业技能鉴定标准,对每本教材的课程性质、适用范围、教学目标等进行规范,使其更具有教学指导性和行业规范性。

第四,确保权威。本系列教材的作者均是既有丰富的教学经验又有丰富的餐饮工作实践经验的业内专家,对当前职教情况、烹饪教学改革和发展情况以及教学中的重难点非常熟悉,对本课程的教学和发展具有较新的理念和独到的见解,能将教材中的“学”与“用”这两个矛盾很好地统一起来。

第五,体例编排与版式设计新颖独特。对有关制作过程、原料等的讲述,多辅以图示和图片,直观形象,图文并茂。在思考与练习的题型设计上,本套书的大部分教材均设置了职业能力应知题和职业能力应用题两大类,强化教材的职业技能要求,充分体现职业教育教材的特点,既方便教师的教学,又有利于学生的练习与测评。

作为全国唯一的旅游教育专业出版社,我们有责任把最专业权威的教材奉献给广大读者。在我们将这套精心打造的烹饪专业教材奉献给广大读者之际,我们深切地希望所有的教材使用者能一如既往地支持我们,及时反馈你们的意见和建议,我们将不断完善我们的工作,回报广大读者的信任与厚爱!

旅游教育出版社

目 录

第1章 西餐概述	(1)
学习目标	(1)
第一节 西餐烹饪的起源与发展	(1)
一、西餐烹饪起源于古埃及	(1)
二、古希腊、古罗马时期西餐烹饪的兴起	(2)
三、中世纪以后西欧烹饪、饮食文化的发展	(3)
四、近代欧美烹饪的发展	(4)
五、现代欧美餐饮发展的趋势	(6)
第二节 西餐的主要特点	(8)
一、用料精选	(8)
二、香醇浓郁	(8)
三、工艺独特	(9)
四、讲究老嫩	(9)
五、设备考究	(10)
六、就餐别致	(10)
七、营养卫生	(10)
第三节 欧美主要国家的菜式特点	(11)
一、法国	(11)
二、英国	(12)
三、美国	(12)
四、俄罗斯	(13)
五、意大利	(14)
第四节 西餐菜点的名称	(14)
一、西餐菜点名称的来历	(14)
二、西餐菜点名称的翻译	(17)
本章小结	(18)



思考与练习	(18)
第2章 厨房常用设备与工具	(19)
学习目标	(19)
第一节 常用工具	(19)
一、手持工具	(19)
二、刀与磨刀工具	(19)
三、衡量工具	(20)
四、炊具(Cookware)	(21)
五、过滤工具	(23)
第二节 常用设备	(24)
一、加工处理设备	(24)
二、大型设备	(25)
本章小结	(30)
思考与练习	(30)
第3章 烹调基本原理	(31)
学习目标	(31)
第一节 烹调过程中热传递的基本原理	(31)
一、传导	(31)
二、对流	(32)
三、辐射	(32)
第二节 热量对食物的影响	(33)
一、蛋白质的凝固	(33)
二、淀粉的糊化	(33)
三、糖的焦化	(33)
四、水分的蒸发	(34)
五、脂肪的溶化	(34)
第三节 常用烹调方法	(34)
一、干烹法	(35)
二、湿烹法	(39)
三、混合烹法	(40)
本章小结	(40)
思考与练习	(41)
第4章 基础汤与少司	(42)
学习目标	(42)



第一节 基础汤	(42)
一、基础汤的主要原料	(42)
二、制作基础汤的基本要求	(43)
三、基础汤的种类与制作	(44)
第二节 少司	(46)
一、传统少司	(47)
二、特殊少司	(57)
三、新潮少司	(60)
四、少司的使用	(62)
本章小结	(64)
思考与练习	(64)
第5章 蔬菜与淀粉类	(65)
学习目标	(65)
第一节 蔬菜	(65)
一、酸碱反应	(65)
二、蔬菜常见分切方法	(66)
三、蔬菜烹调的基本要求	(66)
四、烹调方法的应用	(67)
第二节 土豆	(74)
一、土豆的品种及品质特点	(74)
二、烹调方法的应用	(75)
第三节 谷物类和面食	(77)
一、谷物类的烹调	(77)
二、面食的制作与烹调	(80)
本章小结	(83)
思考与练习	(84)
第6章 汤类	(85)
学习目标	(85)
第一节 清汤类	(85)
一、肉汤	(85)
二、蔬菜汤	(86)
三、高级清汤	(88)
第二节 浓汤类	(90)
一、奶油汤	(90)



二、菜蓉汤	(91)
第三节 其他汤类	(92)
一、毕司克汤	(92)
二、周打汤	(94)
三、冷汤	(95)
第四节 汤的装饰点缀及上桌温度	(97)
一、汤的装饰点缀	(97)
二、汤的上桌温度	(98)
本章小结	(98)
思考与练习	(98)
第7章 家畜肉	(99)
学习目标	(99)
第一节 基本原理	(99)
一、肌肉组织	(99)
二、烹制前的增味增湿处理	(100)
三、烹调方法的应用	(100)
第二节 家畜肉的分割加工及应用	(111)
一、牛肉(Beef)的分割加工及应用	(112)
二、小牛肉(Veal)的分割加工及应用	(115)
三、羔羊肉(Lamb)的分割加工及应用	(117)
四、猪肉(Pork)的分割加工及应用	(119)
本章小结	(120)
思考与练习	(121)
第8章 家禽与野味	(122)
学习目标	(122)
第一节 家禽	(122)
一、肌肉组织	(122)
二、家禽肉常见的分割加工法	(123)
三、家禽肉的腌渍	(123)
四、烹调方法的应用	(124)
五、常用禽肉品种及其用途	(134)
第二节 野味	(135)
一、野畜肉的腌渍	(135)
二、常用野味品种及其用途	(136)



本章小结	(137)
思考与练习	(137)
第9章 水产品	(138)
学习目标	(138)
第一节 水产品的基本种类及肉质特点	(138)
一、基本种类	(138)
二、肉质特点	(139)
第二节 水产品常见的成形加工方法	(139)
一、鱼柳的加工	(139)
二、净鱼块的加工	(140)
三、鱼排的加工	(140)
四、虾的蝴蝶形加工	(140)
五、炙烤龙虾的成形加工	(141)
六、文蛤的开壳出肉加工	(141)
第三节 烹调方法的应用	(141)
一、成熟度的判断	(141)
二、烹调方法的应用	(142)
本章小结	(152)
思考与练习	(152)
第10章 蛋类	(153)
学习目标	(153)
第一节 蛋的结构	(153)
一、蛋壳	(153)
二、蛋清	(154)
三、蛋黄	(154)
第二节 烹调方法的应用	(154)
一、干烹法	(154)
二、湿烹法	(158)
本章小结	(159)
思考与练习	(159)
第11章 冷菜制作	(160)
学习目标	(160)
第一节 色拉与色拉调味汁	(160)
一、色拉菜	(160)



二、色拉调味汁	(160)
三、色拉的分类与制作	(164)
第二节 三明治	(171)
一、三明治的构成	(171)
二、三明治的种类	(173)
三、三明治制作的基本准备工作	(176)
四、三明治的成形与装盘	(177)
五、三明治的陪伴食物	(177)
第三节 常用冷肉制品	(177)
一、肉酱及其应用	(177)
二、盐腌、卤泡和烟熏技术	(187)
本章小结	(188)
思考与练习	(188)
第12章 餐前开胃品	(189)
学习目标	(189)
第一节 冷餐前开胃品	(189)
一、开拿批(Canapés)	(190)
二、鱼子酱(Caviar)	(192)
三、生鲜蔬菜(Crudités)	(192)
四、蘸酱(Dips)	(192)
第二节 热餐前开胃品	(193)
一、迷你馅饼	(194)
二、肉串(Brochettes)	(194)
三、肉丸(Meatballs)	(194)
四、培根卷(Rumaki)	(195)
五、其他热餐前开胃品	(196)
本章小结	(196)
思考与练习	(196)
附录	(197)

第 1 章

西餐概述



- 明确西餐的含义
- 了解西餐烹调各发展阶段的特点及西餐菜点的命名方法
- 把握西餐的主要特点
- 熟悉欧美主要国家烹调的主要特点

西餐,是指以欧美国家尤其是法、英、美、德、意、俄等为代表的外国餐饮的总称。每个国家和地区由于社会经济条件、气候、地理条件的不同,以及政治、历史和人文状况的差异必然形成各自独特的烹饪方法和饮食习惯,欧美各国也不例外。但由于欧洲各国彼此相邻,历史上在政治、宗教、文化以及生活方面早就有着千丝万缕的联系,并相互渗透,相互影响,在烹饪技艺交流方面尤为突出,因此在菜点制作方法和饮食习俗等方面有许多共同之处,于是人们就把欧美各国餐饮统称为西餐。

饮食是人类文明的起点与归宿。与中餐一样,西餐也有其悠久的历史,有它自己产生、兴旺、衰退、再兴旺的发展过程。作为一位现代西餐从业人员,有必要对它的产生和发展过程作一些了解、研究,这对提高我们的西餐烹调技术和餐饮服务水平,认识西方饮食文化,继承和发展前人开拓的事业,是有很大帮助的。

第一节 西餐烹饪的起源与发展

根据西方史学家和烹饪学家的研究,欧洲烹饪的起源与发展大致经历了以下几个时期。

一、西餐烹饪起源于古埃及

埃及是四大文明古国之一,那里蕴藏着许多人类古老的文化。在西餐烹饪史中,有文字记载和实物佐证的最早阶段在古埃及。公元前 2000 年,埃及的城市已



经出现,在当时城市的遗址中就发现有厨房和餐厅。尽管没有那个时期有关面包师、厨师的书籍、手稿和照片,但金字塔里用象形文字刻在墓碑上的铭文告诉人们,早在几千年以前,烹调艺术在埃及就闻名于世。金字塔铭文中记载了当时尼罗河流域丰富的物产,包括蔬菜、水果、葡萄、鸡、鱼和鸡蛋等,以及闻名遐迩的面包制作业、果糖业。当时包饼师很受人们的尊重,许多包饼师都是众多宴会里的贵客。亚述人的国王撒丁最先创办烹调比赛,并提供成千的黄金奖赏那些创造新食品的人。果酱的制作最早是埃及人用波斯上好的水果加糖和酒制成,然后用精美的黄金器皿盛装,用于各种宴会。古埃及人创造的一些食品被人们一直用到现在,并在世界各地菜单中继续起着重要的作用。

二、古希腊、古罗马时期西餐烹饪的兴起

在欧洲,古希腊率先踏进人类文明的门槛,这也许同它最先从埃及人那里学习先进的烹调和餐饮服务艺术有关,因为饮食文化的发展是人类文明与发展的前提。由于人文地理的关系,古埃及的烹调艺术首先传给了地中海彼岸的古希腊人。大约在公元前10世纪的“荷马时代”流传的神话中,就有关于面包、烤肉和美酒的餐饮场面的描述了。公元前5世纪,古希腊人在继承和发扬古希腊烹饪文化的基础上,逐渐形成了自己的烹饪艺术特色,无论是烹调方法,还是烹饪原料的选用都比以前有很大的发展。古希腊烹饪艺术的产生和发展为以后西餐烹饪、餐饮服务的兴起和发展打下了基础,提供了模式。

18世纪以前的欧洲,很长的历史时期内,影响人们饮食方式变化的因素虽然是多方面的,但其中最主要的因素是政治因素,古希腊、古罗马烹饪艺术的兴起和饮食方式的变化便是如此。

公元前8~前6世纪,希腊发生了一个重要的移民运动,各城邦对外迁徙人口,移民方向分东、西、南三方面,南面是向埃及、利比亚,西面是向今意大利南部和西西里岛(意大利是古罗马的发祥地),东面是向黑海沿岸。公元前70年恺撒当选为罗马帝国的执政官,公元前45年恺撒统治全部罗马,公元前30年,屋大维执政的罗马帝国完全控制了埃及。因此,经过了相当长时期的不同国家和地区的政治、文化、经济等方面的交流,再加上受到古埃及文化和希腊文化的熏陶,罗马帝国的饮食文化也发生了很大变化,烹饪技术和厨师的社会地位得到很大提高。

大约公元前2世纪,罗马帝国宫廷的御膳房已经有了较细的分工,基本上由包饼、酿酒、菜肴和果品四个专业部门组成,其总管的身份与贵族大臣等同。公元1世纪以后,古罗马的烹调在食谱与烹饪方法上是最好的,这些都是从古希腊人那里及欧洲最早的烹饪书中学习的。罗马人发展了他们自己的食谱,它较之于古希腊更认真、更完美,到了4世纪,他们豪华的宴会和饮食已极其奢侈,相当繁荣,烹饪



已发展到旺盛时期。可以这样说,古老的意大利饮食是传统西餐的鼻祖。

三、中世纪以后西欧烹饪、饮食文化的发展

公元475年,西罗马被日耳曼民族所灭;公元6世纪初,日耳曼人建立了当时西欧最强大的国家——法兰克王国;公元843年,法兰克王国被国王路易的三个儿子瓜分成三个国家,即现在的法国、意大利和德国。随着罗马帝国的不断征战以至罗马帝国的衰落,烹饪艺术、文学艺术水平等都有所下降,只有修道院在保留这些艺术的活动方面起了积极的作用。公元8世纪末,查理大帝曾对朝圣者的投宿发布过一道敕令,命令通往朝圣地沿途的修道院和教会要设置接待朝圣者设施,当时接待设施中有食堂、寝室、高级化妆室、面包房、酒店和啤酒冷藏室等。因此,现代欧洲饭店起源于修道院之说,盖出于此。同时,基督徒加伦在瑞士以他精湛的烹调技艺,创办了第一所烹饪培训中心,闻名于世。

古希腊、罗马的文明带动了全西欧文明化。在饮食文化这块领域里,罗马人的许多生活习惯、习俗礼节和他们的烹调技艺很快传给了英国。公元5世纪中叶起,法兰克王国的盎格鲁人、撒克森人和裘特人等日耳曼部落就渡北海入侵不列颠。日耳曼部落的入侵和扩充,发展了早期不列颠的烹饪文化。1066年诺曼底公爵威廉征服英国,登上英国王位,开始了英国历史的“诺曼征服”时期。诺曼人进入英国是英国烹饪发展的转折点,他们把罗马人的许多生活习惯、生活方式和烹饪艺术带到了英国,对英国的餐饮文化产生了极大的影响。英国烹饪学家认为,威廉一世大部分的食物制法是从诺曼人那儿学来的,自然他的贵族们也同样如此。14世纪的手抄食谱显示了法国烹饪对英国烹饪在术语和加工方法上的巨大影响,食谱记载的都是精美的菜肴,这就要求厨师有一定的艺术素养。英王查理二世时期,由有名望的厨师们编写的《烹饪技术要素》一书就描述了许多流传至今的精美食品的制作方法。

中世纪英国食谱的另一个重要特点是懂得了怎样用香料和调料。从11世纪末开始的长达两个世纪的“十字军”东征,加强了东西方文化交流,“十字军”带回了大量使用香料、海枣、无花果、杏仁、果子露及蜜饯而使食物更加文明的技术。这些东西后来也成了那些从未离开过英国本土的人的必需品,使富人的饮食更加丰富、多样。

16世纪英国烹饪开始走下坡路,此间发生了一些历史事件间接地影响了英国烹饪的发展,最重要的事件是1534年亨利八世拒绝罗马教皇的控制,解散了寺院。与罗马和其他天主教国家关系的破裂,意味着许多外来影响的结束。英国的民族个性以及岛国性有所发展,从而间接地影响了饮食习惯。

同样影响重大的是发生在16世纪60年代的抗议新成立的英国教会主教派组



织的事件,清教徒运动取消了所有的筵席和宴会的习俗,而且圣诞节都被取消了,连酒和香料也遭到反对。对清教徒来说,任何肉体上的享受都是污浊的、实利主义的,都负有破坏英国优良的精神传统的罪名。更严重的是他们对烹饪事业没有兴趣,缺乏支持。英国烹饪在清教徒的影响下从此停滞不前,中世纪以后没有什么发展和改变。

正当英国烹饪事业受到阻碍、遭到破坏的时候,法国的烹饪艺术竟不可想象地赶上了英国。1533年,法国国王亨利二世娶了酷爱烹调艺术的意大利豪门闺秀凯瑟琳·美黛丝,美黛丝随身带去了许多著名的厨师,把意大利式烹饪技艺也带到了法国,法国人从意大利人那里学到许多精湛的技艺,从此,富有传统色彩的法国烹饪与处于领先地位的意式烹饪二者有机地融合,开创了法国烹饪的新时期,法国烹饪从此不断发展,到17世纪末,法国第一流的烹饪已在整个世界闻名。

法国国王路易十四的热心倡导奠定了西式传统烹饪法的基础。路易十四经常发起宫廷烹饪大赛,王妃还亲自给优秀厨师授勋,颁给蓝带金奖(Gordon Blue),大大提高了厨师的社会地位,这种比赛授勋习俗一直保留至今。此后的路易十五、路易十六继承父辈嗜好,人称“饕餮之徒”,于是上行下效,社会闲僚都崇尚美食,在这样的环境下,涌现了很多著名的厨师,大家争奇斗巧,创造出了许多美味佳肴。更重要的是在这一时期一些有影响的美食家撰写出不少优秀的烹饪专著,餐桌上正式启用刀、叉、匙。这一切奠定了以后几百年法式烹饪领先于欧美其他各国的崇高地位。

一流的法国烹饪艺术包括完美的计划菜单、优越的自然条件、新鲜高级的原料、厨师的天才和艺术修养、完美的礼仪,精细而又营养均衡的美味佳肴,以及具有较高欣赏能力和素养的美食者。

四、近代欧美烹饪的发展

进入18世纪,欧美等国家已发展到相当高的文明时期,人们的生活习惯和生活方式也发生了很大的变化。

影响18世纪饮食方式变化的因素是多种多样的,但与以前不同,这时的变化主要是由于原料的因素而不是政治因素。在西欧,农业的发展使一年四季都有优质的鲜肉供应,面粉的质量也有所提高,穷人吃的黑面包逐步被白面包所代替。殖民主义国家从殖民地国家和地区掠夺廉价食物原料,大大改变了人们的食谱,如,食糖大量供给,价格下降;茶叶的销量也超过了咖啡和可可,到19世纪,茶已是标准英国餐式中的必备饮品,饮茶已成为英国人的一大饮食习惯。大量的鲜肉供应对传统烤肉方法的确立起了积极的作用。尤其重要的是,从17世纪开始,土豆已成为西欧的主要食品,土豆首先在欧洲被广泛地种植和食用,对西餐烹饪的发展产



生了重大影响,土豆的加工、烹调大大地丰富了西餐食谱,土豆从此开始进入西式传统菜肴,土豆的多样烹饪也是形成西餐独特风格的一个重要因素。

另一个因素是,欧洲的工业革命使西欧的饮食品得到很大发展,饮食方式起了很大的变化。从18世纪中叶到19世纪初,英国发生了人类历史上从未有过的工业革命,促进了城市规模的迅速扩大以及食品工业的规模和品种上的发展。农民大批地流入城市,大量购买食品,以及中产阶级人数不断增多,都可看作是19世纪欧洲烹饪发展的动力。不断增长的城市人口的吃饭问题成了食品工业发展的新动力。易腐食品难以大量贮藏和销售,所以要求食品工业发展新的贮藏方法。经过多年的试验,脱水食品、罐头食品以及冷冻食品终于成功地被送上餐桌,这些新型食品的发展同时带来了面包、黄油和牛奶加工的技术革新,又很快使得厂商们生产出罐装炼乳和奶粉。此时,一些快餐食品也应运而生,譬如,汉堡包、热狗、三明治等,冰淇淋已是当时普遍受青睐的新奇食品。

烹饪著述方面,生活方式的改变使得早期的烹饪书籍过了时,因此需要编写新的食谱。法式烹饪在整个西餐烹饪术语方面影响相当大,凡是有些资历的作者都懂得并使用基本法语术语。当时影响很大的著名的法国烹饪大师有卡雷姆、于德、弗朗卡特利、索耶尔、艾斯可菲,他们纷纷出版菜谱,并为职业厨师提供对古典法国烹饪详细阐述的烹饪书籍。许多大师不仅从法国、英国,还从意大利、西班牙、德国、俄罗斯以及斯堪的纳维亚半岛吸收最新烹调方法来改善本国的烹饪。在寻求革新的过程中,他们又不断收集本国本土的一些地方名菜。

都市文化生活的产生和发展为传统的手工烹饪操作提供了更多的场所和开拓了更广阔的前景。前面提到,自16世纪以后法国烹饪在西餐领域里一直独领风骚,并影响到整个欧洲各国的饮食文化;进入18世纪,法国文化迅速崛起,成为当时欧洲文明最高水平的代表者,在烹饪方面更是如此。公元1765年,一位名叫布朗格的人首先在巴黎的布利街开设了法国第一家小餐馆,小餐馆起初以出售各种各样的热汤作为速效营养食品,颇受群众欢迎,布朗格一举成名。一百多年以后英国也有了这种小餐馆,即1873年的伦敦威特利餐馆。自19世纪起,各种咖啡店、小餐馆、小酒馆、小饭店在欧洲各国如雨后春笋,越来越多,繁荣了饮食市场。法国大革命后,贵族大多数衰落,小餐馆生意更加兴隆,门庭若市。当时最有名的是一位法国厨师开设的维里埃酒店。

餐馆业的兴起是近代西餐烹饪发展的一个重要标志,也是推动烹饪艺术继续向前发展的巨大动力。当时兴起的小餐馆除供应人们的饮食之外,还兼为贵族和富裕阶级培养和提供厨师,兴旺的餐馆业为有影响、有技术的法国厨师提供了施展才能的机会。由于法式烹饪在西餐中至高无上的地位,许多开张的餐馆都纷纷聘任法国厨师掌勺,其中最有影响、最受欢迎的厨师是艾斯可菲(1847-1935),他在