

国家示范性骨干高职院校建设专业教材
中央财政支持“提升专业服务产业发展能力”建设专业教材



钟 奇◎主 编 徐 迅 屠杭平◎副主编

Western Culinary Art
— Training Course —

西餐工艺实训教程



浙江工商大学出版社
ZHEJIANG GONGSHANG UNIVERSITY PRESS

Western Culinary Art

— Training Course —

西餐工艺实训教程

钟 奇◎主 编 徐 迅 屠杭平◎副主编



浙江工商大学出版社
ZHEJIANG GONGSHANG UNIVERSITY PRESS

图书在版编目(CIP)数据

西餐工艺实训教程 / 钟奇主编. —杭州:浙江工商大学出版社, 2013. 8

ISBN 978-7-81140-951-2

I. ①西… II. ①钟… III. ①西式菜肴—烹饪—教材
IV. ①TS972.118

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2013)第 192004 号

西餐工艺实训教程

钟 奇 主 编 徐 迅 屠杭平 副主编

责任编辑 王黎明

责任校对 何小玲

封面设计 许寅华

责任印制 汪 俊

出版发行 浙江工商大学出版社

(杭州市教工路 198 号 邮政编码 310012)

(E-mail: zjgsupress@163.com)

(网址: <http://www.zjgsupress.com>)

电话: 0571-88904980, 88831806 (传真)

排 版 杭州朝曦图文设计有限公司

印 刷 杭州恒力通印务有限公司

开 本 710mm×1000mm 1/16

印 张 20.75

字 数 340 千

版 印 次 2013 年 8 月第 1 版 2013 年 8 月第 1 次印刷

书 号 ISBN 978-7-81140-951-2

定 价 49.00 元

版权所有 翻印必究 印装差错 负责调换

浙江工商大学出版社营销部邮购电话 0571-88804227



煎鲈鱼莎莎



酥皮牛柳



培根土豆沙拉



牛肉沙拉



面糊炸鱼条



蘑菇奶油汤



意大利肉酱面



胡萝卜蓉汤



华道夫沙拉



花茎甘蓝汤



香菌酿鸡脯



鹅肝批



柠檬炸鸡排



南瓜汤



煎鱼黄油柠檬汁



番茄奶油汤



维也纳炸猪排



意大利蔬菜汤



主厨沙拉



咖喱鸡



法式焗蜗牛



鱼柳菠菜椰浆汁



花生汤



普罗旺斯式香草鱼柳配天使面



意面沙拉



凯撒沙拉



皇后奶油汤



培根包鸡肉



奶酪焗猪排



芝士焗鱼



意式培根蘑菇烩饭



爱尔兰烩羊肉



海鲜巧达汤



烤鸭腿配黑醋汁



猪排酿西梅



曼哈顿蛤肉汤



茼蒿烩海鲜



牛尾浓汤



鸡肉明虾卷



红酒汁焖猪肉卷



香草羊排薄荷汁



燕麦片煎鱼柳



海鲜面



烩蘑菇酥合



焗扇贝莫内沙司



马天尼酒奶油大蜗牛



日式鸡肉串



西班牙炒面



椰汁鱼柳



炸甜薯

序

国际化是我国改革开放后旅游业发展的显著特征。最近十来年,伴随着经济的增长,以及和西方国家饮食交流的日益密切,在各大城市甚至包括一些三四线城市,西餐消费渐渐走近寻常百姓。这直接导致了高素质高技能西餐人才的短缺,由此也直接带动了我国西餐职业教育的蓬勃发展,高职院校西餐工艺及相关专业的招生数量逐年递增,西餐工艺毕业生就业出现了供不应求的局面。

教材建设是专业建设的基础性工作,是人才培养的必备条件。目前,国内开设西餐教学的高职院校已逾 50 所,而专门针对高职层次西餐教学的教材并不完善。浙江旅游职业学院作为国内较早开设西餐工艺专业的高职院校,拥有一批知名的西餐教师,他们不但有理论,也拥有丰富的行业经验;浙江旅游职业学院的西餐工艺专业系全国唯一一个通过世界旅游组织旅游教育质量认证的烹饪类专业,2010 年被纳入国家示范性骨干高职院校重点建设专业,2011 年获批中央财政支持“提升专业服务产业发展能力”建设项目。在浙江旅游职业学院国家骨干院校建设期间(2010—2012),西餐工艺专业实行了系列教学改革,并取得了不俗的成绩:构建并持续推行了“师资联动、文化联动、基地联动、产学联动”的“四联动”育人模式;以国际化视野培养人才,在迪拜、阿布扎比、中国澳门等地及意大利哥诗达邮轮上实习或就业的学生占专业总人数的 20% 以上。所以,西餐工艺专业教师承担系列教材的编撰任务,既是建设国家骨干项目的要求,也是骨干院校建设人才培养经验共享的体现。

本次出版的《西餐工艺实训教程》《西点工艺》《厨房情景英语》和《西餐烹饪原料》四本教材,是系列中的一部分,主要用于西餐工艺专业核心课程的教学。教材编写根据教育部颁布的《关于全面提高高等职业教育教学质量的若干意见》([2006]16 号文件)精神,遵循“以就业为导向、工学结合”的人才培养指导思想。

综观本系列教材,我认为它有六个方面的特点。(1)“实用、够用”,符合高职高专教育实际。根据高职高专教育重理论、更重实践的特点,坚持“实用、够用”原则,结合高职高专学生的知识层次,准确把握教材的内容体系。(2)校企合作,体现工学结合的思路。教材编写过程中与企业进行多方面的合作,教材体例突出项目化和任务型,教材内容与岗位需求做到无缝对接。(3)点面结合,信息量大又重点突出。教材在内容的取舍上,力求精选,不强调面面俱到,注重实用性与典型性的结合,力求保证学生在有限的课时内掌握必备知识,内容丰富,重点突出。教材为学生提供了对应的网络、书刊等资讯,便于学生课余查找和学习,有利于学生拓宽知识面。(4)图文并茂,便于学习认知。所有教材都注重图文并茂,便于学生较直观地认知,有助于学生较快把握各知识点,能够加深记忆,增强学习效果。(5)强化英语,紧扣西餐专业特点。关键知识点都采用中英文对照形式,使学生全方位地掌握专业英语,满足西餐从业人员的英语能力要求。(6)适应面广,满足多专业教学需求。本套教材注重西餐理论知识的普及,突出实践应用,可以满足西餐工艺、酒店管理、餐饮管理与服务、厨政管理等多个专业的教学需求。

浙江旅游职业学院副院长、教授 徐云松

2013年6月

目 录

模块一 基础知识篇	001
第一节 西餐基础知识概况	001
一、菜式介绍 Introduction of National Dishes	001
二、烹调方法 Cooking Method	006
三、设备工具 Kitchen Equipment and Cooking Utensil	008
第二节 基础汤	014
一、白色基础汤 White Stock	014
二、鱼基础汤 Fish Stock	015
三、布朗基础汤 Basic Brown Stock	016
四、蔬菜基础汤 Basic Vegetable Stock	018
第三节 调味汁	020
一、马乃司沙司 Mayonnaise Sauce	020
二、太太沙司 Tartar Sauce	021
三、千岛汁 Thousand Island Dressing	022
四、基础油醋汁 Basic French Dressing	024
五、法国汁 French Dressing	025
六、意大利汁 Italian Dressing	026
七、绿色沙司 Green Sauce	028
八、鸡尾汁 Cocktail Sauce	029
九、水果沙拉汁 Fruit Salad Dressing	030
十、凯撒汁 Caesar Dressing	031
十一、白色沙司 Bechamel Sauce	032
十二、奶油沙司 Cream Sauce	034

十三、布朗沙司 Brown Sauce	035
十四、番茄沙司 Tomato Sauce	037
十五、荷兰沙司 Dutch Sauce	038
模块二 实训基础篇	040
第一节 第一周实训菜肴	040
一、培根土豆沙拉 Bacon Potato Salad	040
二、蔬菜清汤 Clear Vegetable Soup	042
三、面糊炸鱼条 Fried Fish a la Orly	043
第二节 第二周实训菜肴	046
一、帕尔玛火腿哈密瓜 Parma Ham and Hami Melon	046
二、奶油蘑菇汤 Cream of Mushroom Soup	047
三、意大利肉酱面 Spaghetti Bolognese	049
第三节 第三周实训菜肴	052
一、马苏里拉奶酪番茄沙拉 Mozzarella and Tomatoes Salad	052
二、胡萝卜蓉汤 Puree of Carrots Soup	053
三、炸鱼条 Goujonnettes de Sole Sauce Tomato	055
第四节 第四周实训菜肴	057
一、华道夫沙拉 Waldorf Salad	057
二、花茎甘蓝汤 Cream of Broccoli Soup	058
三、迷迭香烤鸡腿 Roasted Rosemary Chicken Leg with Gravy Sauce	060
第五节 第五周实训菜肴	063
一、牛肉沙拉 Beef Salad	063
二、韭葱土豆蓉汤 Leek and Potatoes Soup	064
三、柠檬炸鸡排 Fried Chicken Breast with Lemon Butter	065
第六节 第六周实训菜肴	068
一、鸡肉奶酪苹果沙拉 Chicken Breast Salad with Apples and Blue Cheese	068
二、南瓜汤 Pumpkin Soup	069
三、煎鱼柠檬黄油沙司 Pan-Fried Fish with Lemon and Butter	

.....	071
第七节 第七周实训菜肴	074
一、沙丁鱼开那批 Sardine Canapes	074
二、番茄奶油汤 Cream of Tomato Soup	075
三、维也纳炸猪排 Vienna Schnitzel	076
第八节 第八周实训菜肴	079
一、番茄酿鸡肉沙拉 Stuffed Tomato with Chicken Salad	079
二、意大利蔬菜汤 Minestrone	080
三、扒鸡腿青瓜莎莎 Grilled Chicken Leg Cucumber Salsa	082
第九节 第九周实训菜肴	085
一、主厨沙拉 Chef Salad	085
二、烤玉米汤 Roasted Corn Soup	086
三、咖喱鸡 Curry Chicken	088
第十节 第十周实训菜肴	091
一、法式焗蜗牛 Baked Snails French Style	091
二、青豆蓉汤 Puree of Green Peas Soup	093
三、煎鱼柳菠菜椰浆汁 Pan-Fried Fish with Spinach and Coconut Milk Sauce	094
第十一节 第十一周实训菜肴	097
一、烟三文鱼卷鱼子酱 Smoked Salmon Roll with Black Caviar	097
二、冷黄瓜汤 Cool Cucumber Soup	099
三、煎鲈鱼莎莎 Pan-Fried Perch with Nectarine Salsa	100
第十二节 第十二周实训菜肴	102
一、司刀粉番茄 Stuffed Tomato Hors D'oeuvres	102
二、花生汤 Peanut Soup	103
三、普罗旺斯式香草鱼柳配天使面 Pan-Fried Fish Fillet in Provence Style	104
第十三节 第十三周实训菜肴	107
一、意面沙拉 Pasta Pesto Salad	107
二、农夫汤 Soup Cultivateur	108
三、红酒香橙猪排 Pork Chop with Red Wine and Orange Sauce	

.....	110
第十四节 第十四周实训菜肴	112
一、凯撒沙拉 Caesar Salad	112
二、咖喱鸡丁汤 Mulligatawny Soup	113
三、煎核桃猪排 Fried Pork Chop with Walnut	114
第十五节 第十五周实训菜肴	117
一、希腊沙拉 Greek Salad	117
二、白豆汤 Navy Bean Soup	118
三、香菌酿鸡脯 Chicken Breast with Morel Mushrooms	120
第十六节 第十六周实训菜肴	123
一、酿蘑菇 Stuffed Mushroom with Fish Meat	123
二、匈牙利牛肉汤 Hungarian Goulash Soup	124
三、煎鸡脯葡萄芥末奶油汁 Chicken with Grape Mustard Cream Sauce	126
第十七节 第十七周实训菜肴	129
一、鹅肝批 Terrine of Foie Gras	129
二、西班牙煎蛋卷 Spanish Omelette	130
三、蓝带猪排 Cordon Bleu Pork Chop	132
第十八节 第十八周实训菜肴	134
一、培根包鸡肉 Bacon-Wrapped Chicken Bites	134
二、曼哈顿蛤肉汤 Manhattan Clam Chowder	135
三、西冷牛排红酒汁 Sirloin Steak with Red Wine Sauce	137
模块三 实训提升篇	139
第一节 第一周实训菜肴	139
一、烟三文鱼土豆片 Smoked Salmon Chips Appétitif	139
二、洋葱汤 Onion Soup au Gratin	140
三、蒸鱼红椒沙司 Steamed Fish with Red Pepper Sauce	142
四、红酒鸡 Coq au Vin	143
第二节 第二周实训菜肴	146
一、猪肉冻 Pork Aspic	146
二、皇后奶油汤 Cream Soup a la Reine	147

三、麦念鱼柳南瓜汁 Meunière Fish Fillet with Pumpkin Sauce	149
四、奶酪焗猪排 Baked Pork Chop with Cheese	150
第三节 第三周实训菜肴	153
一、鲜贝莎莎 Scallop with Salsa Appétitif	153
二、咖喱红薯汤 Curried Kumera Soup	154
三、奶酪焗鱼 Fillet of Fish au Gratin	156
四、煎猪排配紫椰菜苹果 Pan-Seared Pork Chops with Braised Cabbage and Apples	157
第四节 第四周实训菜肴	160
一、焗司刀粉洋葱 Grilled Stuffed Onion	160
二、罗宋汤 Borsch	161
三、意式蘑菇饭 Mushroom Risotto	163
四、爱尔兰烩羊肉 Irish Lamb Stew	165
第五节 第五周实训菜肴	167
一、三文鱼酿黄瓜 Cucumber Roulades	167
二、海鲜巧达汤 Seafood Chowder	168
三、煮鱼蘑菇奶油沙司 Poached Boneless Fish Mushroom Cream Sauce	169
四、烤鸭腿黑醋汁 Roasted Duck Leg with Black Vinegar Sauce	171
第六节 第六周实训菜肴	174
一、浓味鸡蛋 Favorite Topped Deviled Eggs	174
二、牛肉蔬菜巴利汤 Vegetable Beef Barley Soup	175
三、培根鱼卷 Rolled Fish and Bacon with Ginger Cream Sauce	177
四、猪排酿西梅 Loin of Pork with Prunes	178
第七节 第七周实训菜肴	181
一、法式尼斯沙拉 Salad Nicoise	181
二、海鲜汤 Seafood Bisque	182
三、杏仁鱼柳 Fillet of Fish with Almond	184
四、鸡肉红酒樱桃汁 Grilled Honey Chicken with Cherry Sauce	