



新世纪普通高校旅游管理系列教材

餐饮经营与管理

CANYIN JINGYING YU
GUANLI

宋军令 陶 宁 主 编



河南大学出版社

新世纪普通高校旅游管理系列教材

餐饮经营与管理

CANYIN JINGYING YU GUANLI

主 编 宋军令 陶 宁
副主编 郭 琰 许二凤 陈 萍
崔震昆 孙华迪 董晓英
孟莉娟 杨 璐

河南大学出版社
• 郑州 •

图书在版编目(CIP)数据

餐饮经营与管理/宋军令,陶宁主编. — 郑州:河南大学出版社,2013.12

ISBN 978-7-5649-1414-1

I. ①餐… II. ①宋… ②陶… III. ①饮食业—经营管理—高等职业教育—教材

IV. ①F719.3

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2013)第 289670 号

责任编辑 陈 巧

责任校对 郑彦芬

封面设计 王四朋

出版发行 河南大学出版社

地址:郑州市郑东新区商务外环中华大厦 2401 号 邮编:450046

电话:0371-86059712(高等教育出版分社)

0371-86059713(营销部)

网址:www.hupress.com

排 版 郑州市今日文教印制有限公司

印 刷 开封智圣印务有限公司

版 次 2014 年 4 月第 1 版

印 次 2014 年 4 月第 1 次印刷

开 本 787mm×1092mm 1/16

印 张 15.25

字 数 362 千字

印 数 1—2000 册

定 价 30.00 元

(本书如有印装质量问题,请与河南大学出版社营销部联系调换)

总 序

蓬勃发展、生机无限的旅游业,给旅游高等教育带来了巨大的机遇和挑战。旅游产业的转型升级,以及旅游新业态的不断涌现,要求旅游高等教育根据旅游形势变化的新特点,不断调整人才教育指导思想,改进人才培养模式,革新教学实践方法,提高人才质量,以满足旅游业的发展需要。2012年教育部新颁发的本科专业目录把作为工商管理下属二级学科的旅游管理,调整上升为一级学科,这为我国旅游高等教育体系的构建和发展提供了新的平台和动力,进一步促进了众多旅游院校在课程建设和教材建设等方面的规范化和科学化。

然而,在旅游高等教育快速发展的过程中,依然存在一些比较突出的问题,如人才培养定位模糊、教材建设相对滞后、课程设置较为混乱、教学培养模式中理论和实践相脱节等。在这些问题中,教材建设无疑是最主要的问题。因为教材是体现教学内容和教学方法的知识载体;是进行教学的基本工具;也是实现教育教学改革,全面培养学生创新能力、实践能力和就业能力的重要保证。鉴于此,河南大学出版社组织部分高校专家编写了这套兼具理论性和实践性的旅游管理系列教材,期望能有所创新,为推动教学改革贡献出一份力量。

本套教材在编写过程中,吸收国际同类和国内现有教材的优点,根据当前旅游管理专业人才需求和旅游业的发展前景,以“创新型应用人才培养”为特色,调整课程内容及教学大纲,把知识学习和技能培养融入其中,加强其应用性、先进性和创造性,以期达到提高学生就业竞争能力的目的。其特色有以下几点:

第一,前沿性。整套教材在力求系统、完整和准确地介绍旅游管理专业基本理论和知识的前提下,突出资料全、观点新的特色,尽可能地将当前国内外旅游产业发展的前沿理论和热点、焦点问题吸纳进来,使内容既具有理论深度,又能反映行业最新动态。

第二,应用性。本套教材在各个环节有意识地体现出旅游管理专业应用性的特点。从学生就业所需的专业知识和实践能力着眼,在适度基础知识与理论体系的覆盖下,将理论知识模拟化、案例化和实践化,加强学生对其在实践中的操作应用。在内容设计上,既阐述理论,又联系实际;在体例设计上,增加了案例解析和延伸阅读等内容。

第三,可读性。本套教材摒弃传统教材知识点设置按部就班、理论讲解枯燥无味的弊端,改变其晦涩呆板的固有面貌,力求写作风格简洁凝练、新颖活泼,通过案例解析和实践引导的教学方式来增强教材的可读性,实现学生愿意读、乐意学的目的。

第四,完整性。整套教材的编写打破过去各门教材只对自身结构和内容进行孤立思

目 录

第一章 餐饮概述.....	(1)
第一节 中餐概述.....	(1)
第二节 西餐概述.....	(8)
第三节 酒水概述.....	(12)
第四节 中西餐饮的差异.....	(18)
第二章 餐饮业概述.....	(22)
第一节 餐饮业的概念及组成.....	(23)
第二节 餐饮业的特点.....	(25)
第三节 餐厅的分类.....	(27)
第四节 餐饮企业的组织机构与岗位职责.....	(30)
第五节 我国餐饮业的发展趋势.....	(34)
第三章 餐饮原料与生产管理.....	(46)
第一节 原料采购与验收管理.....	(47)
第二节 原料储存与发放管理.....	(51)
第三节 厨房组织管理.....	(57)
第四节 厨房生产管理.....	(63)
第四章 餐饮企业经营.....	(73)
第一节 餐饮经营概述.....	(74)
第二节 菜单设计.....	(80)
第三节 餐厅、厅房、菜品的命名.....	(86)
第四节 餐饮产品开发.....	(92)

第一章 餐饮概述

【教学要点】

知识要点	掌握程度	相关知识
中餐基本知识	了解	中餐的起源与发展、特点、类型
西餐基本知识	了解	西餐的起源与发展、特点、类型
酒水基本知识	了解	酒水的概念与分类、中国名酒与外国名酒、茶和咖啡基本知识
餐饮文化概述	掌握	中西餐饮的差异

【导入知识】

我中国近代文明进化，事事皆落人之后，惟饮食一道之进步，至今尚为文明各国所不及。中国所发明之食物，固大盛于欧美；而中国烹调法之精良，又非欧美所可并驾。

中国不独食品发明之多，烹调方法之美，为各国所不及。而中国人之饮食习尚暗合乎科学卫生，尤为各国一般人所望尘不及也。

——孙中山《建国方略》

第一节 中餐概述

一、中餐的起源与发展

所谓中餐(Chinese food)，简言之就是中国风味的餐食菜肴。

中餐历史悠久，从产生、发展到繁荣经历了漫长的过程。《礼记·礼运》中记载：“未有火化，食草木之食，鸟兽之肉，饮其血，茹其毛，未有麻丝，衣其羽皮。”

原始社会新石器时代是中餐的萌芽阶段。在经历了由生食到熟食的过程后，由于食物原料来源相对固定，加上陶器的生产与使用，人类与动物划清了界限，告别了茹毛饮血的饮食生活。萌芽阶段的发展历程最为漫长、艰难，持续时间约为 4000 年。从火的发现

与利用,炊餐器具基本齐备,火烹、石烹到陶烹,采集渔猎和农耕畜牧并存,烹饪技艺与饮食食品得到了初步发展。

夏朝到春秋战国时期是中餐初步形成的阶段,中国的饮食文化在这一时期创造了辉煌的成就。烹饪工具分门别类,炊餐器具种类多样。从陶质过渡到青铜炊餐具是此阶段取得的伟大成就之一,除此之外,其他质地的炊餐具也层出不穷。食品原料以种养殖为主,加工类的原料和调味品、佐助料开始涌现。从选料、切配到加热、调味以及造型、装盘等环节都很讲究,烹饪工艺趋于精致。饮食市场初步形成,消费多层次、多样化,饮食论著开始出现,并形成了中国传统的烹饪体系。

从秦朝起,历经汉、魏、晋、南北朝,一直到唐、宋,是中国饮食文化承上启下的发展期。这一时期,在社会政治、经济、文化等诸多因素的互动作用下,中国饮食的各个方面都有了巨大发展。食品原料来源更加丰富,新技术条件下新原料的开发与引进力度加大,特别是汉代豆腐的发明对整个人类饮食文化结构产生了深远的影响;植物油的生产及使用为烹饪工艺的创新开拓了新领域。烹饪环节分工细化,开始以煤作为燃料,铁质炊具以及漆器、瓷器的应用使得炊餐具有了新的突破。风味流派有了大致的眉目,特色菜点大量涌现,饮食市场逐渐兴旺。在这一时期,出现了专门的饮食典籍,饮食文献内容丰富。

元明清时期,中国饮食文化进入成熟期。在这一时期,中国饮食的各个方面都取得了巨大成就。辣椒、番茄等域外烹饪原料大量引入中国。烹饪工艺拥有较完善的体系,特别是制熟工艺技术在这一时期有了很大发展,菜点的造型艺术大放异彩。丰富多彩的瓷质餐具装饰和造型考究的金属器具,制作精美绝伦。地方风味流派形成稳定格局,当今著名的“四大菜系”就是在清朝形成的稳定地方风味流派基础上进一步发展起来的。另外,随着专业化饮食行业的增多和综合性饮食店的完善,这一时期的饮食消费呈现空前繁荣的景象。饮食论著越来越丰富,饮食保健和烹饪技术理论方面形成较为完整的系统。

民国以来,无论是烹饪实践还是理论研究,我国饮食文化都有了突飞猛进的发展,中餐进入繁荣与创新阶段。烹饪工具与烹饪方式都有了明显的变化,并逐步趋于现代化。烹饪工具的变化集中表现在能源和设备上。就能源而言,人们主要使用煤、煤气、天然气、电能等;就烹饪设备而言,电能的炊餐具已经相当普遍。现代科学进入烹饪领域,在烹饪工艺环节开始以机械代替厨师手工操作,食品工厂全部用机械化甚至自动化生产食品。传统优质原料品种增多,新型优质原料的引进与开发、珍稀原料的种植与养殖使得优质食物原料快速增加。民族、地区及中外之间饮食文化与烹饪技术交流频繁,菜点更富有营养和个性,饮食市场空前繁荣,餐饮企业和店铺数量繁多、类型丰富。饮食论著也相当丰富,主要表现为烹饪技术与理论更加系统化、规范化。

二、中餐的特点

1. 历史悠久,内容丰富

中国素有“烹饪王国”之美称,饮食文化历史悠久、博大精深。长期以来,由于各地气候、物产及风俗习惯的差异,在饮食上形成了许多风味。我国一直就有“南米北面”的习惯,口味上有“南甜北咸东酸西辣”之分。自古以来,我国一直按季节变化来调味、配菜,冬天味醇浓厚,多炖、焖、煨;夏天清淡凉爽,多凉拌、冷冻。中国饮食文化作为东方饮食文化

圈的轴心,直接影响到日本、蒙古、泰国、韩国、新加坡等国,也间接影响了其他大洲。

2. 取材广泛,进食丰富

我国幅员辽阔,地大物博。自然和人工培育的食物原料很多,可食用原料开发范围广,一切可以充饥、能够入饷的生物,甚至某些对人有害无益的非生物也相继成了中国人的盘中餐。有一句俗语称:“山中走兽云中燕,陆地牛羊海底鲜。”几乎所有能吃的东西,都可以作为中国菜的食材。除此之外,进食方式异常丰富,“一料多吃”在中国比比皆是,典型的代表就是中国人利用黄豆发明了品种多样、口味不同的豆制品。

3. 工艺讲究,含义丰富

化腐朽为神奇是中国烹饪的优良传统。中国菜肴造型艺术世界闻名,很多中国菜不仅是美味佳肴,还是美轮美奂的艺术品。不少原料经厨师的刀工后可拼成栩栩如生的美丽图案。菜的造型既重视“形”,又讲究色彩效果。中国的烹饪不仅技术精湛,而且讲究菜肴的美感,注意食物色、香、味、形、器的协调一致,对它们的命名、品味的方式、进餐时的节奏、娱乐的穿插等都有一定的要求。菜肴名称既可以根据主、辅、调料及烹调方法来命名,也可以根据历史掌故、名人食趣、神话传说、菜肴形象、数字等来命名,如荷叶鸡、秋叶饼、掌上明珠、东坡肉、通神饼、菊花鱼、八宝饭等,可谓妙语连珠。

三、中餐的类型

(一) 从地域角度划分

菜系,也称“帮菜”,是指某一区域的代表菜,即在选料、切配、烹饪等技艺方面,经长期演变而自成体系,具有鲜明的地方风味特色,并为社会所公认的菜肴流派。中餐的菜系是指在一定区域内,由于气候、地理、历史、物产及饮食风俗的不同,经过漫长的历史演变而形成的一整套自成体系的烹饪技艺和风味,并被全国各地所承认的地方菜肴。菜肴在烹饪中有许多流派。鲁、川、苏、粤四大菜系形成历史较早,后来,浙、闽、湘、徽等地方菜也逐渐出名,于是形成了我国的“八大菜系”。

1. 山东菜

山东菜又称鲁菜。经过发展演变,鲁菜系逐渐形成包括青岛在内、以福山帮为代表的胶东菜,有“阳春白雪”雅称的孔府菜,以及包括德州、泰安在内的济南菜,还有星罗棋布的一些地方菜及风味小吃。山东是中国古代文明发祥地之一,鲁菜的形成和发展与山东地区地理环境、文化历史、经济条件和习俗密切相关。在发展过程中,鲁菜逐步形成了自己的特色,并对其他菜系,特别是黄河以北地区的饮食产生了深远的影响。

山东菜取材广泛,选料精细。在调味上受儒家中庸思想的影响,极重视纯正醇浓,鲜、咸、酸、甜、辣各味皆有,但基本不使用复合味,其清汤、奶汤闻名天下,有“汤在山东”之美誉。烹饪方法讲究,擅长制作海鲜和面食。

胶东菜因起源于福山县(今烟台市福山区),故又名福山菜,也叫烟台菜。胶东菜在花色冷拼的拼制和花色热菜的烹制中独具特色。口味以鲜为主,选料严谨,刀法细腻,花色多样,且少用佐料提味。如名菜扒原壳鲍鱼,主料为长山列岛海珍鲍鱼,以鲁菜传统技法烹调,鲜美滑嫩,催人食欲。其他名菜还有蟹黄鱼翅、芙蓉干贝、烧海参、烤大虾、炸蛎黄和清蒸加吉鱼等。

孔府菜选料讲究,善于调味,工于火候,工艺严谨,火候偏重于软烂柔滑,烹调技法尤以烧、炒、煨、炸、扒见长,而且制作过程复杂。“美食不如美器”在孔府菜中体现很明显,孔府历来十分讲究盛器,如盛以银、铜等餐具。孔府菜的命名也极为讲究,寓意深远,著名的菜肴有当朝一品锅、御笔猴头、带子上朝、诗礼银仁、御带虾仁、烤花揽鳜鱼等。

济南菜以清香、脆嫩、味厚而纯正著称,特别精于制汤,清浊分明,堪称一绝;而里嫩外焦的糖醋黄河鲤鱼、脆嫩爽口的油爆双脆、“素菜之珍”锅豆腐,则显示了济南派的火候功力。九转大肠更是制作精细,如道家“九炼金丹”一般。

2. 四川菜

四川菜简称川菜,历史悠久,发源于古代的巴国和蜀国,以成都菜和重庆菜为代表。川菜各地风味较为统一,以麻辣味道著称,主要流行于西南地区 and 湖北地区,在中国大部分地区都有川菜馆。川菜是中国最有特色的小吃类菜系,也是西南地区民间的最大菜系。

川菜用料广泛,博采众长。烹饪方法多样,尤其以干煸、干烧和小炒最能反映其制作过程中用火技艺的精妙,享有“一菜一格、百菜百味”的美誉,其常用味型有二十多种,且清新、醇浓并重,善用麻辣。辣椒、胡椒、花椒、豆瓣酱等是其主要调味品,配比不同,就划出了麻辣、酸辣、椒麻、麻酱、糖醋、芥末、蒜泥、红油、怪味、鱼香等各种味型。川菜有“七滋八味”之说,“七滋”指的是甜、酸、麻、辣、苦、香、咸,“八味”指的是酸辣、鱼香、麻辣、怪味、椒麻、红油、姜汁、家常。因此也就有了“食在中国,味在四川”之称。

川菜的代表菜有宫保鸡丁、回锅肉、麻婆豆腐、夫妻肺片、干烧鱼、樟茶鸭子、怪味鸡块、水煮牛肉、干煸牛肉丝、灯影牛肉、鱼香肉丝、东坡肘子、锅巴肉片、辣子鸡、香辣虾、麻辣兔头、水煮鱼、咸烧白、鸡米芽菜等。除此之外,四川各地小吃也是川菜的重要组成部分,像担担面、酸辣粉、叶儿粑、酸辣豆花、川北凉粉、麻辣小面等,还有用创始人姓氏命名的龙抄手、吴抄手、赖汤圆、钟水饺等,都是大家所熟知的川菜名吃。

3. 江苏菜

江苏菜也称苏菜、淮扬菜,起源于新石器时代,在唐宋之后与浙菜竞秀,构成“南食”两大台柱之一。进入新世纪以后,随着人们的饮食风尚越来越重科学、讲文化、求艺术,江苏厨师开始注重菜肴与点心的结合、中餐与西餐的结合,不断创新,饮食市场空前繁荣。江苏菜主要由淮扬、金陵、苏锡、徐海四种地方菜组成。

江苏菜的特点有:用料广泛,选料精良,以江河湖海水鲜为主;刀工精细,烹调方法多样,擅长炖、焖、烧、煨、炒;追求本味,清新平和,浓中带淡,鲜香酥烂,咸中带甜;菜品风格雅丽,形质均美,擅烹江鲜家禽和花色菜点。

江苏菜名品举不胜举,最具代表性的有大煮干丝、水晶肴蹄、羊方藏鱼、霸王别姬、三套鸭、煮干丝、沛公狗肉、清蒸鲫鱼、金陵盐水鸭、松鼠鳜鱼、狮子头、梁溪脆鳝、夫子庙小吃等。此外,江苏点心也富有特色,如苏州年糕、汤包、秦淮小吃等,都很有名气。

4. 广东菜

广东菜简称粤菜,又称潮粤菜,发源于岭南,由广州、潮州、东江三地特色菜点发展而成,虽然起步较晚,但影响深远,我国港、澳地区以及国外的中餐馆多数是以粤菜为主。粤菜善于对各地食风和外来食俗兼收并蓄,形成了多种烹饪形式和自己独特的风格。今仍有“食在广东”之说。

粤菜用料广而精,天上飞的,地上爬的,水中游的,几乎都能上席。烹调技艺多样善变,烹调方法有 21 种之多,尤以炒、煎、焗、焖、炸、煲、炖、扣等见长。调味注重清而醇,讲究清而不淡、鲜而不俗、嫩而不生、油而不膩,有“五滋”(香、松、软、肥、浓)、“六味”(酸、甜、苦、辣、咸、鲜)之说。夏秋清淡,冬春浓郁,时令性强。

粤菜著名的菜点有鸡烩蛇、龙虎斗、烤乳猪、太爷鸡、盐焗鸡、白灼虾、白斩鸡、烧鹅、蛇油牛肉、爽口牛丸、脆皮炸海蜇等。另外,广东点心种类之多在全国也是知名的。面点小吃花色多样,著名的有各式糕点、粥品、双皮奶、肠粉、炒田螺、鸡仔饼等。

5. 浙江菜

浙江菜简称浙菜,历史悠久,以杭州、宁波、绍兴、温州等地为代表。有谚曰“上有天堂,下有苏杭”,浙江省位于我国东海之滨,北部水道成网,素有“江南鱼米之乡”之称,山清水秀,物产丰富。这里东部沿海渔场密布,水产资源丰富,有各种鱼类和贝壳水产品 500 余种,总产值居全国之首。物产丰富,佳肴自美,特色独具,有口皆碑。

浙菜就整体而言,有明显的特色,如选料讲究,刻求细、特、鲜、嫩,烹调擅长炒、炸、烩、熘、蒸、烧,烹饪独到,注重清鲜脆嫩,讲究本味,形态精巧细腻。另外,浙菜中许多菜肴都有着美丽的传说,文化色彩浓郁是浙菜的一大特色。

浙菜主要名菜有西湖醋鱼、赛蟹羹、东坡肉、干炸响铃、家乡南肉、荷叶粉蒸肉、西湖莼菜汤、杭州煨鸡、龙井虾仁、虎跑素火腿、干菜焖肉、蛤蜊黄鱼羹、叫花童鸡、香酥焖肉、油焖春笋、虾爆鳝背、三丝拌蛭、新风蟹鲞、雪菜大汤黄鱼、冰糖甲鱼、蜜汁灌藕等数百种。

6. 福建菜

福建菜又称闽菜。福建省东临大海,西北负山,珍野水族资源丰富。闽菜是以福州菜为基础,后又融合闽东、闽南、闽西、闽北、莆仙地方风味菜形成的菜系,以烹饪山珍海味而闻名。闽菜清鲜、荤香、和醇、不膩、汤路广泛,在色香味形俱佳的基础上,尤以“香”、“味”突出,在中国饮食文化中别有新意。

闽菜形成三大特色,一长于红糟调味,二长于制汤,三长于使用糖醋。烹调原料以海鲜和山珍为主,其烹调特点是汤菜居多,变化无穷,其烹调技法以炒、蒸、熘、焖、炸、炖为特色。另外,闽菜注重刀功,有“片薄如纸、切丝如发、削花如荔”之美称。烹调细腻,特别注意调味,闽菜一般偏甜、酸、淡。

闽菜除了招牌菜佛跳墙外,还有七星鱼丸、乌柳居、白雪鸡、闽生果、醉排骨、红糟鱼排、梅开二度等,均别有风味。另外,蚝煎、鱼丸、锅边、手抓面等面点小吃也很有名气。

7. 湖南菜

湖南菜又称湘菜,历史悠久,早在汉朝形成菜系之初,烹调技艺已有相当高的水平。湖南地处我国中南地区,气候温暖,雨量充沛,自然条件优越,《史记》曾记载楚地“地势饶食,无饥馑之患”。湘西多山,盛产笋、蕈和山珍野味;湘东南为丘陵和盆地,农牧副渔发达;湘北是著名的洞庭湖平原,素称“鱼米之乡”。

湘江流域以长沙为代表,洞庭湖区以常德、益阳、岳阳为代表,湘西地区以吉首、怀化、大庸为代表。对组成湘菜的三种地方风味而言,湘江流域讲究菜肴内涵的精当和外形的美观及色、香、味、器、质的和谐统一,因而成为湘菜的主流;洞庭湖区菜擅长制作河鲜水禽;湘西地区菜则由湘西、湘北的民族风味菜组成,以烹制山珍野味见长。总体而言,湘菜

品种繁多,门类齐全。基本刀法有十几种之多,而烹调方法以熏、清蒸、小炒、滑溜见长。

著名的菜肴有腊味合蒸、东安子鸡、麻辣子鸡、红煨鱼翅、汤泡肚、冰糖湘莲、金钱鱼、一品海参、子龙脱袍、百鸟朝凤、全家福等,点心小吃有社饭、虾饼、糍粑、火宫殿臭豆腐、湖南米粉、姊妹团子、湘潭脑髓卷、洞庭糯米饺饵等。

8. 安徽菜

安徽菜又名皖菜,由皖南、沿江、沿淮三种地方风味组成。安徽地处华东腹地,淮河、长江横贯其境,淮北为平原,淮南为丘陵,长江沿岸及巢湖流域为皖中平原,因而物类丰盛。其中,皖南徽菜是安徽菜的主要代表。

安徽菜多以山珍野味、河鲜为原料,烹饪方法善用炖、烧、熏、蒸,其中,清炖、滑烧、生熏是其特色。菜品重油、重味、重色、重火功,调味以咸鲜为主,善用冰糖、火腿提鲜,使用香辛料比较多,追求香、酥、鲜、嫩。

著名的代表菜品有黄山炖鸽、无为熏鸭、毛峰熏鲫鱼、符离集烧鸡、方腊鱼、石耳炖鸡、云雾肉等,点心小吃有大救驾、徽州饼、示灯粑粑、三河米饺、小红头、绿豆煎饼、蝴蝶面、豆皮饭、小笼渣肉蒸饭等。

除了八大菜系的说法之外,也有十大菜系之说,即在八大菜系的基础上,加上北京菜和上海菜;还有十二大菜系之说,即在十大菜系的基础上,加上河南菜和陕西菜。

(二) 从历史构成的角度划分

历朝历代的名厨在中国饮食文化的发展过程中,创造了数以万计的各色菜点,一些流传下来的菜点都是在不同社会背景中孕育出来的。从中国菜肴的产生历史及饮食对象角度来划分,宫廷菜、民间菜、官府菜、寺院菜和市肆菜便构成中国菜肴历史的主要内容。

1. 宫廷菜

中国历代宫廷中都设有专司饮食的机构和人员,以供给帝王后妃等皇室成员们享用美食。宫廷菜又称御膳,是指奴隶社会王室和封建社会皇室成员所食用的肴馔。自商周起至清朝末,宫廷菜肴的烹制不断发展,形成了豪奢精致的风味特色。每个时代的宫廷菜都代表同时代中国烹饪技艺的最高水平。

一般而言,宫廷菜的原料选择都极为严格;宫廷御厨烹饪技术精湛,为讨好帝王,宫廷菜肴也在不断出新出奇。因建都地点不同,历代宫廷肴馔风味可分为南味和北味两大风格。虽然如此,华贵珍奇、配菜讲究典式规格却是南北味的共同点。宫廷菜不仅对菜肴的造型十分讲究,所使用的餐具也都色形华贵、造型古雅。除了金、银、玉石、玛瑙、水晶、珊瑚、玳瑁、犀角、象牙等,还有大量官窑特制的精美瓷器。

现在所指的宫廷菜,基本是指清代的宫廷风味菜。清代宫廷菜主要是在山东风味、满族风味和苏杭风味这三种各具特色的风味菜的基础上发展而来的,像北京的仿膳饭庄和御膳饭庄主营清宫菜,代表品种有四大抓、四大酱、荷包里脊、龙须驼掌、怀胎鳊鱼、鱼藏剑、罗汉大虾等名肴以及小窝头、豌豆黄、芸豆卷等名点。

2. 民间菜

民间菜来自于民间,即广大城乡居民祖祖辈辈日常制作和食用的肴馔。民间菜作为中餐的基础与根源,遍布全国,反映了不同的地方风情、民族风情和家庭风情。一般而言,民间菜可分为两大类,即逢年过节时以荤为主、丰盛大方的家宴菜与四季三餐以素为主、

经济实惠的家常菜。

民间菜的传承缺乏正规的渠道,主要靠家庭间的相互影响及家庭内部一代代的传承。作为中国烹饪的根,民间菜取材方便,靠山吃山,靠水吃水,操作简单,基本是为了生存需要,故而调味适口,朴实无华。民间菜也不刻意追求菜肴的造型及装盘,更重视的是可口与实用。

在悠久的历史发展过程中,人民群众孕育出丰富的民间菜,代表品种如四川的泡菜、吉林的白肉血肠、河北的杂鱼汤、广东的炒田螺、山东的炒小豆腐等。

3. 官府菜

官府菜也称公馆菜,是封建社会官宦人家所制的肴馔。官府菜在规格上一般不得超过宫廷菜,而又与民间菜有极大的差别。唐代黄升“日烹鹿肉三斤,自晨煮至日影下门西,则喜曰:火候足矣!如是者四十年”。唐人房玄龄“芳饪标奇”的评语可谓一针见血,官府菜实则是达官显贵饮食生活争奇斗富、穷奢极欲的历史见证。

官府菜滥觞于春秋,贯穿于整个封建时代。官府菜争奇斗富之风也并非主流,像孔家菜、谭家菜等官府菜还是保留了不少华夏饮食文化的精华。其主要特点在于烹饪用料广博,制作技术奇巧,菜品典雅有趣,宴席名目繁多。

官府菜主要分为孔府菜、东坡菜、云林菜、随园菜、谭家菜、段家菜等几种。流传至今,最具代表性的是孔府菜和谭家菜。孔府菜是最典型、历史最悠久、级别最高的官府菜,基本上分为宴会饮食和日常家餐两大类,著名的菜品有当朝一品锅、一卵孵双凤、诗礼银杏、带子上朝等。谭家菜是清末官僚谭宗浚的家传筵席,因谭宗浚是同治二年的榜眼,故又称“榜眼菜”。谭家菜“长于干货发制”,“精于高汤老火烹饪海八珍”。谭家菜是唯一保存下来,由北京饭店独家经营的著名官府菜,著名菜品有黄焖鱼翅、清汤燕菜等。

4. 寺院菜

寺院菜也称斋食,指供僧、尼或佛教徒吃的以素食为主的肴馔。中国民间的素食风俗,早在先秦时就有了。《黄帝内经》中有“五谷为养,五果为助,五畜为益,五菜为充”之论,后来,佛教传入我国,汉族僧侣“持斋吃素”,寺院宫观对教徒在饮食生活方面的清规也推动了民间的素食风俗。

寺院菜在其形成发展的过程中形成了一系列鲜明特色。寺院大多依山而建,大量的饮馔原料得之于寺院依傍之地,即靠山吃山,就地取材。由于受饮食思想和戒律的影响,寺院菜的主要烹饪原料为瓜果、笋菌、豆制品等植物性原料,主料的局限性决定了调料举足轻重的地位。为了提高烹饪技艺,丰富菜肴品种,寺院菜独具匠心地采用了以素托荤的技巧,将素料制成有荤味的菜肴,反映了中国人在饮食活动中所特有的审美心态与艺术创造力。

寺院菜品繁多,最具代表性的是罗汉斋,除此之外,还有素油鸡、白烧干贝、菊花素海参、奶汤煮干丝等。

5. 市肆菜

市肆菜即通常所说的餐馆菜,随着贸易的兴起而发展,是饮食市肆制作并出售的肴馔的总称。《易经·系辞下》:“日中为市,致天下之民,聚天下之货,交易而退,各得其所。”市肆菜是经济发展的产物,它满足了社会各阶层的需求,有高档的酒楼餐馆,有中低档的大

众菜馆,更有街边的小吃排档,形成了各自不同的消费群体。

市肆菜技法多样、品种繁多,吸取了各种风味流派的饮馔品种和烹饪技法。其应变力强,适应面广,面对的是不同层次、不同地域的饮食消费者,市肆菜点与服务可以应时而变、应需而变。除此之外,市肆菜流派众多、风味鲜明,这也是它们在激烈的餐饮市场竞争中站稳脚跟的重要保障。

市肆菜以西安、兰州等重镇中心的名楼、名店的肴馔为主,代表名菜有明四喜、奶汤锅子鱼、煨鱿鱼丝、烩肉三鲜等。市肆菜的许多名品在市场流行一段时间后,通常会融入地方风味菜中,甚至成为其代表。

当然,中国菜肴在历史发展过程中,除了上述五种主要流派外,还有 55 个少数民族创造的各自的风味食品,即民族菜。每种民族菜都有自己的特点和著名菜品,如白肉火锅、烤全羊、抓饭、水卵大虾、哈达饼等。据统计,我国各式名菜不下万种,制法 40 多种,色香味形不断创新,风格各异。

资料链接

满汉全席为清朝宫廷盛宴,融合了宫廷菜肴和地方风味的精华,突出满族菜点的特殊风味,同时也展示了汉族烹调的特色。满汉全席原是清代宫廷中举办宴会时满人和汉人合做的一种全席。满汉全席上菜一般至少 108 种(南菜 54 道和北菜 54 道),分三天吃完,菜式有荤有素,有咸有甜,取材广泛,用料精细,山珍海味无所不包,为中华菜系文化的瑰宝和最高境界。

第二节 西餐概述

一、西餐的起源与发展

西餐这个词是由它特定的地理位置所决定的。“西”是西方的意思,一般指欧洲各国;“餐”就是饮食菜肴。西餐是我国人民对西方国家菜肴的统称,主要指欧洲、北美及大洋洲各国的菜肴。

西餐起源于古埃及,罗马帝国时代在意大利得到飞速发展,从而奠定了意大利西餐的鼻祖地位。迄今发现的最早的有关面包制作的记载是在公元前三千年左右,古埃及人就已经掌握制作发酵面包的技术。因此,以面包为基础的西餐文化形式,当归功于古埃及的灿烂文明。古埃及妇女负责家庭烹调,而宴会制作则由男厨师负责。许多出土的西餐烹饪用具都证明了西餐在这一时期的巨大发展。

西餐文明古国希腊的烹调可以追溯至两千五百年以前,奶酪、蜂蜜、葡萄酒和橄榄油是进入青铜时代的希腊烹调文化的四大要素。希腊学者认为希腊菜为欧洲菜肴的始祖,如希腊文化对地中海地区的影响一样重要,特别是阿奇斯奎特斯在公元前 330 年编辑了第一本有关烹调技术的书籍,这在当时对于指导希腊烹饪技术起到了决定性作用。另外,

希腊人认为自己是世界上率先开发酸甜味菜肴的国家。

古罗马西餐的烹饪先驱,在公元前三千年至公元前一千年,发明了发酵技术和制作葡萄酒、啤酒的方法,同时发酵方法推动了发酵面包的产生。此时人们也开始利用冰雪储藏各种食物原料。随着罗马帝国的不断扩张,开始从埃及进口粮食,从北非进口香料,从西班牙进口家畜,从英国进口牡蛎,从希腊进口蜂蜜,从世界各地进口葡萄酒等。

中世纪初期,市场上出现了蔬菜、粮食、香料及调味品的新品种和奶酪、黄油等,促使希腊厨师开发创新菜肴,如当时的开胃菜——熏牛肉。中世纪中期,意大利人已经普遍使用调味品进行烹调。11至15世纪时,欧洲人的正餐通常是三道菜,即开胃菜、主菜和甜品。随着烹调水平的提高,为了达到味道的协调,菜肴常出现两种以上的味道。此外,开始在面点中使用葡萄干、干果增加甜度并协调颜色。14世纪晚期,英国饭店出现了首次餐饮推销活动。从15世纪欧洲文艺复兴起,意大利和法国的厨师不断进入东欧各国,以生菜、韭葱、西芹及卷心菜等蔬菜为主要原料或辅料的菜肴不断增加。

16世纪文艺复兴时期,玉米、马铃薯、花生、香草、辣椒、巧克力、火鸡和菜豆等许多食物引入欧洲。普通人以黑面包、奶酪为主要食品,而富人和中等阶层则食用各种精致面包、水产及肉类食品。随着文艺复兴的开展,从美洲进口的蔬菜源源不断地进入法国,淀粉原料代替了豆类食品,人们从习惯大吃大喝开始转向注重美食。17世纪的西餐,不论任何菜肴都喜欢放小洋葱或青葱来调味。当时,巴黎是法国烹调技术的中心。18世纪烤箱开始兴起,欧洲流行以烤的方法制作菜肴。厨师们按照自己的经验和技术来决定菜肴的火候及成熟度。富人和中产阶级为了显示和穷人的区别,将正餐改在晚上食用。英国开始讲究正餐或宴会的礼仪。18世纪以后,法国涌现出许多著名的西餐烹饪艺术大师,如安托尼·卡露米和奥古斯特·埃斯考菲尔等,这些烹饪大师设计并制作了许多著名的菜肴,至今仍受顾客青睐。

20世纪初,意大利南部的烹调方法首次传入美国。第二次世界大战后,意大利菜肴,尤其是意大利炖牛肉、意大利面条和比萨饼成为美国人热衷的菜肴。20世纪七八十年代,泰国菜和越南菜对美国影响很大,特别是椰子味道的菜目前在美国还很流行。西餐传入我国可以追溯到13世纪,据说意大利旅行家马可·波罗到中国旅行时曾将某些西方菜肴传到中国。1885年中国第一家西餐厅——太平馆在广州开设,标志着西餐正式登陆中国。

二、西餐的特点

(一) 原料特点

西餐选料精细,用料广泛。西餐在选料时十分精细、考究,由于欧美人常将蔬菜和海鲜生吃,故而西餐原料必须是非常新鲜的。西餐中的畜肉以牛肉为主,其次是羊肉和猪肉,常以牛排、鸡排、鱼排等大块食品为原料。西餐原料中的奶制品很多,这也是西餐的一个特色。

(二) 生产特点

西餐菜肴种类丰富,采用多种制作工艺,常用的有煎、烩、烤、焖等十几种,而且十分注重工艺流程,讲究科学化、程序化,工序严谨。突出菜肴中的主料特点,讲究菜肴的色香

味。另外,西餐极重视各类营养成分的搭配组合,以人体对各种营养(糖类、脂肪、蛋白质、维生素)和热量的需求来安排菜品或加工烹调。西餐调味品不同于中餐,常用酸奶油、桂叶、柠檬等。由于西餐原料的新鲜度对菜肴的质量影响很大,因此,西餐对原料的储存温度和保存时间等都有严格要求。

(三) 服务特点

一顿西餐通常包括冷饮、餐前小吃、羹汤、主菜、色拉、甜食和咖啡或茶等。这些食物通常都有许多种类供选择。就餐时,西餐使用刀叉勺吃饭,每道菜使用单独的餐具,实行分食制,每个人单独享受各自盘中的食物,用完一道菜后再上另一道。除此之外,西餐对于器皿也很讲究,烹调的炊具与餐具的特点均不同于中餐。特别是餐具,除瓷制品外,水晶、玻璃及各类金属制餐具占很大比重。

三、西餐的类型

1. 法国菜

法国菜一直被视为现代西餐文化的代表,世界三大美食之中,法国美食占有一席之地。法国美食的特色在于使用新鲜的季节性材料,食品原料从各种肉类、牛奶制品到海鲜、蔬菜、水果甚至稀有珍菇等,选料广泛且讲究。法国菜烹饪技术复杂,菜肴生产需要一定的时间,非常讲究菜的鲜嫩,要求菜肴水分充足,质地鲜嫩。法国菜一般由专业的厨师制作,非常重视沙司的制作,什么菜用什么沙司。有些汤汁甚至要煮8个小时以上,以便让菜肴保持原汁原味。在烹调中,法国菜喜欢用酒调味,并且菜与酒的搭配也有严格规定,如火鸡用香槟、牛排用红葡萄酒等。法国菜的烹调方法很多,几乎囊括了西餐近20种烹调方法,常用的方法有烤、烩、煎、焗、铁扒、焖、蒸等。

法国菜按烹调风格可分为皇宫菜系、贵族菜系、地方风味菜系和法国新派菜系。皇宫菜起源于法国国王宴会,由豪特烹调法,即皇宫烹调法或豪华烹调法制成。皇宫菜手艺精湛,选料必须是品质最好的,所有菜肴的原料、类别和制作程序都规定了质量和工艺标准,并用法国烹调法命名。贵族菜以法国贵族家庭烹调法制成,相当于中餐里的官府菜,特点是油重、沙司味重并含有奶油成分,常常采用较为复杂的烹调技术制作。地方风味菜发源于各地的农民菜,使用带有地方特色的原料。法国新派菜系诞生于20世纪50年代,流行于20世纪70年代。烹调时间短,注意调味技巧,沙司和调味汁清淡,份额小,较为讲究菜肴原料的新鲜度和质地,讲究菜肴的装饰和造型。

比较著名的法国菜有鹅肝酱、焗蜗牛、牡蛎杯、马令古鸡、麦西尼鸡、沙朗牛排、洋葱汤、马赛鱼羹等。

2. 意大利菜

意大利民族是一个美食家的民族,在饮食方面有着悠久的历史。由于罗马帝国在欧洲的影响力,意大利餐影响了欧美国家的饮食,发展出包括法国餐、美国餐等在内的多种派系;另外,意大利人发明了餐用叉子,为餐桌文化做出了贡献,由此奠定了意大利餐“西餐之母”的神圣地位,被誉为“欧洲大陆烹饪之始祖”。

意大利菜肴最为注重原料的本质、本色,成品力求保持原汁原味。在烹煮过程中非常喜欢用蒜、葱、西红柿酱、干酪,讲究制作沙司。烹调方法以炒、煎、烤、红烩、红焖等居多,

而橄榄油、黑橄榄、干白酪、香料、西红柿与 Marsala 酒等六种食材是意大利菜肴调理上的灵魂。意大利面条和馅饼品种多样,风味各异。

众所周知,意大利面、比萨饼和玉米菜都是意大利著名的食品。具体来说,在南北气候差异的基础上造就了意大利菜的四大菜系。北部菜系中以宽面条以及千层面最为著名,那里盛产中长稻米,适合烹调意式多梭饭和米兰式利梭多饭,喜欢采用牛油烹调食物,著名的食品有玉米菜、焗意饭、奶油煎饼夹等。东部菜系中著名的食品有鲜豆大米奶酪浓汤和反映亚得里亚海风味的海鲜意面。中部菜系以多斯尼加和拉齐奥两个地方为代表,著名的食品有烩菜豆意大利面、佛罗伦萨蔬菜汤和烤茄子合。而南部菜系喜欢用橄榄油烹调食物,善于利用香草、香料和海鲜入菜;面食主要材料是硬麦粉、盐和水,包括通心粉、意大利粉和车轮粉等。

3. 英国菜

英国的农业受地理等自然条件所限并不是很发达,粮食每年都要进口,因此英国菜相对来说比较简单。但英国菜无论是用餐方式还是服务方式都很注重家庭氛围,习惯每日四餐,包括早餐、午餐、早午餐和正餐。

英国菜选料比较简单,很少吃海鲜,比较偏爱牛羊肉及禽类等。烹调时一般用单一的原料制作,使用较少的香料和调味酒,注重营养卫生,清淡、少油,保持原汁原味,常用的烹调方法有煮、烩、烤、煎、蒸等。

英国比较有名的四大菜系分别为英格兰菜系、苏格兰菜系、威尔士菜系和爱尔兰菜系。其中,英格兰菜系中的代表菜肴有香肠、猪肉馅饼、贝克维尔塔特、英格兰传统蛋糕及埃克勒斯酥饼等。著名的苏格兰传统菜有炖牛肉沫土豆、羊肉蔬菜汤和羊杂碎肠。威尔士菜是英国有代表性的菜系,多以羊肉、鲑鱼和鳟鱼为原料,使用韭、葱以增加香味。莱弗面包是著名的威尔士面点,并放有当地出产的燕麦和干海藻。除此之外,羊肉土豆汤及奶酪面包卷、巴拉水果面包等都是很有特色的菜肴和面点。传统的爱尔兰菜系以新鲜的海产品、畜肉和蔬菜为主要原料,善用煮、炖两种烹饪方法,其中的苏打面包、苹果塔特、爱尔兰土豆泥、培根肉土豆等是远近闻名的。

4. 俄罗斯菜

由于俄国地处寒带,食物多为热量高的品种,所以俄罗斯菜比较油腻、味浓。在菜肴选料上,常以禽肉、海鲜、鸡蛋、奶酪和水果等为主,经过炖、烩、焗等,形成酸、甜、咸或微辣等不同口味。为了促进食欲,俄式冷菜在烹调上要比一般的热菜口味重且富有刺激性。对于汤品质量要求大体一致,原汤、原色、原味。

俄罗斯著名的菜肴有黑鱼子酱、什锦肉冻、罗宋汤、咸鲱鱼、酸菜炖肉、焗鲈鱼、煎饼等。

5. 德国菜

德国以传统的巴伐利亚菜系而享誉世界。德国菜在西餐中以经济实惠著称,不像法国菜那么加工细腻,也没有英国菜那样清淡。值得一提的是,德国人在斯堪的纳维亚半岛海盗身上得到灵感,首先发明了自助餐。

德国人每日习惯三餐,早餐和晚餐比较清淡,午餐丰富。德国菜在选料上较偏好猪肉、牛肉、肝脏类、香料、鱼类、家禽及蔬菜等,调味品方面使用大量芥末、白酒、牛油等,以

酸、咸口味为主,调味较为浓重,烹饪方法以烤、焖、串烧、烩为主。德国菜中的香肠、酸菜、肉类菜式都有着独特的烹饪方法。除此之外,德国作为世界著名的葡萄酒和啤酒生产国,一些菜肴以啤酒为调味品,别有风味。

德国著名的菜肴包括蔬菜沙拉、蔬菜烩牛肉、红酒焗火腿、德式清豆汤、德式生鱼片、德式烤杂肉、德式肉肠、酸菜、德式苹果酥、煎甜饼等。

6. 美国菜

美国是典型的移民国家。欧洲移民在开发当地经济的同时,也把原居住地的烹调技艺带到了美国。由于大部分的美国人是英国移民的后裔,故而美国菜主要在英国菜的基础上发展而来,另外又糅合了印第安人及法、意、德等国家的烹饪精华,兼收并蓄,形成自己的独特风格。

美国著名的菜系有六大类。加州菜系与欧洲菜系风格相似,高雅、优质,营养丰富,清淡、低油脂。中西部菜系风味来自当地北欧移民饮食文化,菜肴原料丰富,食品种类多,餐饮服务方式以瑞典自助餐式或家庭式为主,特色菜肴有炖牛肉、各式香肠、奶酪和甜煎饼。东北部菜系反映了英国人的饮食习惯,最大的特点是广泛应用海鲜、奶制品、大米和菜豆,特色菜肴有印第安布丁、波士顿布朗面包、炸香蕉、缅因水煮龙虾等。南部菜系被认为是美国的家庭式菜系,油炸食品多,每餐都带甜点,带有浓郁的甜味酱,突出了非洲裔美国人的传统,此菜系中的炸鸡最受欢迎,特色甜点有核桃排、香蕉布丁、甜土豆排等。西南部菜系代表传统的美洲菜,特别具有墨西哥风味,特色菜肴有新墨西哥州的辣炖猪肉、得克萨斯州的辣炖牛肉、亚利桑那州南部的什锦菜卷等。新奥尔良菜系体现了西印度群岛的餐饮文化,特色菜肴有什锦米饭和秋葵浓汤。

第三节 酒水概述

一、酒水介绍

酒水又叫饮品、饮料,是指经加工制造供饮用的液态食品,是一切含酒精与不含酒精的饮料的统称。

非酒精饮料又称软饮料,是一种不含酒精或酒精含量在0.5%(体积分数)以下的饮品,通常分为茶、咖啡、碳酸饮料、果蔬饮料、饮用水、冰激凌、乳饮料、植物蛋白饮料及其他配制饮料等。

酒精饮料就是通常所说的酒,即酒精含量在0.5%(体积分数)以上的饮料。酒精饮料由于品种繁多,分类的要求不同,分类的标准和方法也不尽一致。

(一) 按原材料分类

根据原材料的不同,可将酒精饮料分为粮食酒(如高粱酒、玉米酒、糯米酒)、代粮酒(如木薯酒、红薯酒、芭蕉芋酒)与果酒(如葡萄酒、橘子酒、苹果酒、梨子酒、香槟酒)。