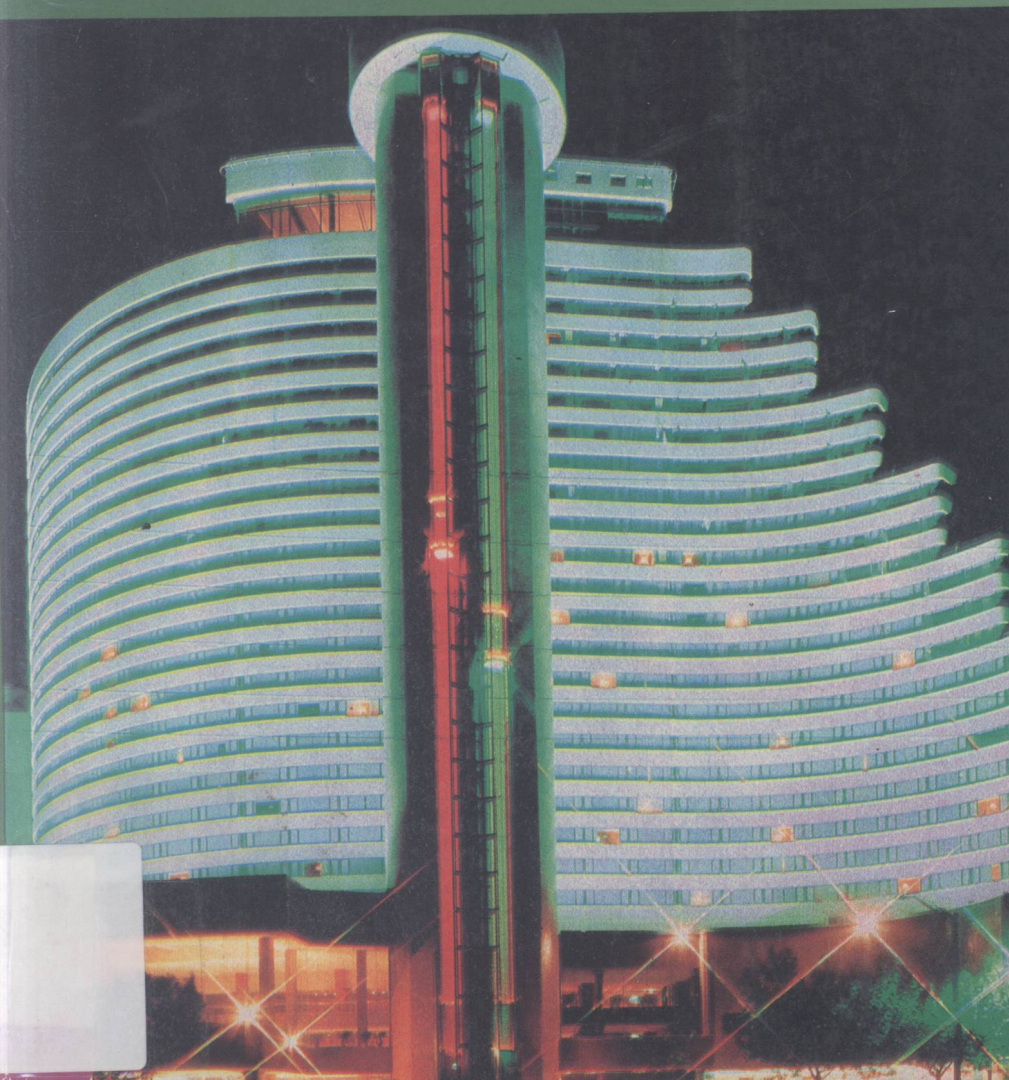


INTERNATIONAL CLASS HOTELS & RESTAURANTS

UNIFORMED STAFF HANDBOOK

高級賓館從業員手冊

英國酒店伙食學會會士 黎子申編著
英國烹飪學會會士



F 719
9010

662936

INTERNATIONAL CLASS HOTELS & RESTAURANTS

UNIFORMED STAFF HANDBOOK

高級賓館從業員手冊



英國酒店伙食學會會士 黎子申編著
英國烹飪學會會士



90054925

中流出版社有限公司出版

紀念方樹泉先生
香港方樹福堂敬贈

高級賓館從業員手冊

黎子申編著

中流出版社有限公司出版

香港北角丹拿道52號2樓

藝城印刷公司承印

香港柴灣利眾街40號

富誠工業大廈16樓A4

一九八八年八月初版

版權所有 不准翻印

ISBN 962-300-022-7

序

這本書專為任職於旅遊飲食業人員及有意參加旅遊飲食行列的有志青年而寫的。

自從我國政策改變，歡迎海外及港澳僑胞回國省親，而又很多很多外國人仕仰慕古國文化，錦繡的美景山色，故經由香港回國參觀之人仕紛至沓來，真是肩相摩而踵相接，繁榮景象，令人興奮。

而本港旅遊業，更趁此時機，大力發展，新開一流客邸，恰如雨後春筍，與日同增，以致服務人材，極為缺乏，故各大酒店，均極力招募新人，嚴加訓練，但經驗與學識，並非三言兩語可盡，人材非一日長成，對於訓練服務人員之書籍，在外國可謂汗牛充棟，在本港竟付缺如，致令好學者望洋興歎，而職司訓練者，苦無教材。

鄙人見社會上需求之殷，不揣才疏學淺，輯成此書，以期各大酒店任職訓練人材者，將藉此書，使下屬各自修行，日有所得，鄙人幸甚。

鄙人先後寫有下列各飲食圖書

1. 酒店及飲食業英語會話
2. 雞尾酒及法德名酒
3. 英漢飲食手冊
4. 英漢飲食詞典
5. 水吧和雪糕
6. 調酒術
7. 實用西菜烹飪術
8. 歐美菜式烹飪手冊
9. 酒店酒樓餐廳手冊
10. 馬爹利調酒師手冊

鄙人因得先師 W. Bachmann 之鼓勵，陸續寫成上列各圖書，特此致謝。

W. Bachmann 瑞士人，為著名作家，先後出版英、法文飲食圖書數十種，馳譽國際，特此介紹。

PREFACE

This book is dedicated to all Chinese uniform-ed staff who are working in or hoping to work in first class hotels and restaurants.

It concentrates on Chinese, English and French terms which hotel and restaurant staff may come across in their career and it includes every day practical oral English for staff who want to advance in their career or guests who need to social around in first class hotels and similar establishments.

紀念方樹泉先生
香港方樹福堂敬贈

目 錄

序

西式讌會的常識·····	1
葡萄酒的常識·····	4
各部工作人員的常識·····	8
酒店賓館常用的英語談話·····	13
酒精飲料的酒牌·····	26
流行飲料及雞尾酒·····	29
多種飲料及雞尾酒調製法·····	31
歐美各國的早餐菜單及早餐菜式·····	45
多款西菜菜單·····	48
多款英文、法文套餐菜單及多種世界名酒·····	57
中國菜式及多款讌會酒席的菜單·····	65
酒店賓館工作人員、設備的英文名稱·····	77
酒樓、餐廳廚房用具的英文名稱·····	81
海鮮鱗介的英文名稱·····	86
家禽、肉類及野味的英文名稱·····	88
蔬菜的英文名稱·····	91
果子及乾果的英文名稱·····	94
烹飪用料的英文名稱·····	96
男女衣着的英文名稱·····	99
旅遊飲食業常用的法文單字·····	103
旅遊飲食業常用的意大利文單字·····	112

CONTENT

Preface	1
Basic knowledge of western banquet	1
Facts on wine and beverages	4
Facts for staff working in:-	8
-Kitchen	8
-Service department	10
-Food and beverages department	12
Chinese and English practical conversation in hotel and restaurants	13
Wine list	26
Cocktail and mixed drinks	29
Cocktail and mixed drinks recipes	31
American and continental breakfast	45
Western cuisine	48
Menu in English and French and dinner wine	57
Chinese cuisine	65
Hotel and restaurant furnitures	77
Kitchen utensils	81
Seafood and Marine products	86
Poultry, meats and games	88
Vegetables	91
Fruits and nuts	94
Cooking materials	96
Ladies and gentlemen clothing	99
French terms for tourism and restaurant	103
Italian terms for tourism and restaurant	112

西式讌會的常識

BASIC KNOWLEDGE OF WESTERN BANQUET

香港華洋雜處，交際日繁，一般中外應酬，常選用西式，故對於西方儀表，不可不熟習。

西方讌會的習慣是先由主人在餐廳預訂廳房，讌會廳內除餐桌外，另佈置些梳化及小桌，多少由讌客人數而定，作為 Cocktail lounge 主人都在請帖上註明，地址，時間，及電話號碼，請依時到臨，以免尷尬。到時主人先半小時到達，坐在梳化上等待賓客 waiting。

賓客到後先在梳化上小坐，等候其他來賓 guests。

服務人員會問來賓飲何種飲料？此時所飲的都是含有酒精飲料或果汁，Cocktail, long & short drink or juice。如非預早已定下菜式，此時可叫服務員向各賓客自己在 A la carte 散餐菜單選擇，如所請的賓客人數較多，必須預早定下菜單 special menu，以免臨時忙亂。

如預早訂定菜單，同時最好選定餐酒 table wine，以便服務員佈置適當的杯蓋在桌上。

習慣上食魚多選白葡萄酒，白葡萄酒需放在酒桶內，再加清水及冰塊，使酒微凍，切不可放入冰箱，以免過凍。

習慣上如食肉類，就要選用紅葡萄酒，紅葡萄酒不需冰凍，但最好一小時前將酒瓶的木塞拔出，將瓶斜放在酒籃內，使酒與室內空氣接觸和洽，術語叫作 breathe 呼吸。Quart 裝的瓶，酒約有六杯，每杯八分滿，不必斟滿，除食海鮮鱗介豬肉，犢肉選用凍白葡萄酒，而食紅色的肉類如燒牛肉，牛扒等選用紅葡萄酒外，香檳可隨時飲用，但多數在主菜或甜品時用，用前必須預放在雪香檳的雪桶架上，此架放在主人側。在食餐時飲紅或白葡萄酒，這時候不可吸煙，煙的氣味會破壞葡萄酒的品質（香煙只可在餐後吸用）。

用餐完畢，各人離枱，到客廳 lounge 小坐，此時男賓多數入廁所，而女賓則入主人房補裝。

此時飲咖啡，咖啡是用小杯盛載，此小咖啡杯叫作 Demi tasse。高級的酒店餐廳，常常用酒車裝着多款 Liqueur 餐後甜酒供賓客選擇，車內有

時並有香煙及雪茄 Cigar，如賓客選用 Cigar 就同時奉上烟刀 Cigar cutter，以便賓客將呂宋烟的尖端略剪去少許，容易吸啜。

西餐的名稱

西餐的定餐叫作 Table D'hôte

午餐叫作 Lunch 或稱 Tiffin

晚餐叫作 Dinner

宵夜叫作 Supper

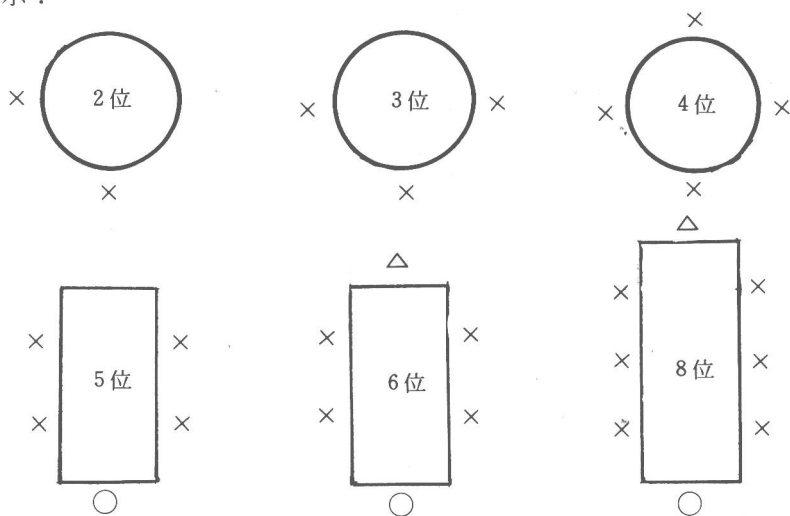
法式早餐叫作 Continental breakfast。只是一個很單調的早餐，僅有咖啡，牛角飽，圓飽及菓醬牛油。

英國式早餐叫作 English breakfast，十分豐富，有茶或咖啡，烘麵包，菓醬，穀類製品，烟肉及煎蛋，有時又有炸魚或肉類。

中西飲食不獨調製不同，食味各異，且廳內佈置，亦大異其趣。

中式燕會，喜用大圓枱，每桌坐十至十二人，以聯歡樂，有時因來了不速之客，人數驟增，每枱有時坐至十四位，大感稠迫，外國的西式聚會，必有固定人數，在大型的聚會必有座位的圖表叫作 Table Plan，每位來賓均有名咭 Name card 放在其應坐的位上，來賓應飲餐前雞尾酒至相當時間，必來巡視自己應坐的枱位，並找到自己的座位，於是入座時，可以直到自己座位，並無混亂，所以不速之客，是不受歡迎的。

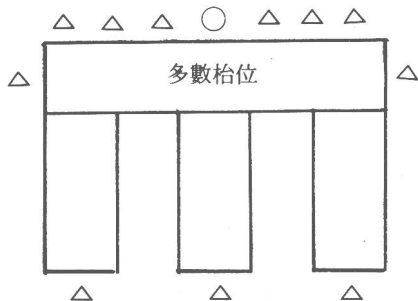
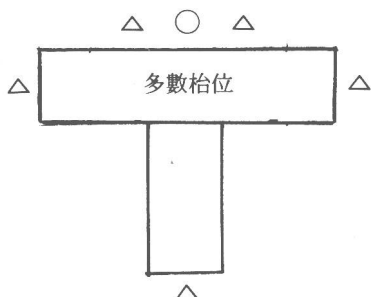
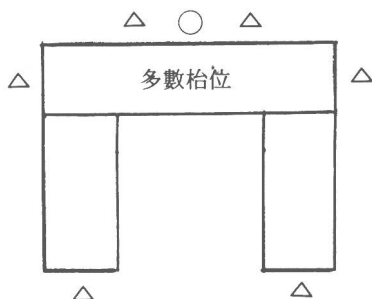
至於枱位，通常二至四位，可用圓桌或方桌，但人數眾多的如下圖所示：



○主人的座位

△貴賓、助理人的座位

×客人的座位



隆重的餐會叫作 Formal dinner

圖上圓○是主人或女主人的座位

在較隆重的餐會上有圓○的上橫枱座位是主席位，主席叫作 Chairman，其他的△點在桌的尾端是餐會的助理人或小組的主要人員或迎賓。坐在主席兩旁是重要的嘉賓或演說者。

西餐的禮儀，不論是斟酒，派餐，必先派女主人，然後男人，叫作 Lady first，坐在男女主人的兩側是較重要的賓客 Guest of honor。

在英國常常因來賓眾多，不易細認，因此大型的餐會，常聘有或由酒店供應熟悉禮儀體制身份的人叫作贊禮員 Toastmaster。

當譚會開始，該贊禮員必先站在門前，而男女主人即站在其旁，賓客一到贊禮員高叫○○局長 MBE 陳先生，或○○行長 MBE 李先生，或○○校長張先生，於是女主人及男主人伸手說多謝賞面，或多謝光臨，或多謝你撥冗來參加我的宴會。然後齊入候客室飲些酒水。然後就座。

在進餐至尾盆時贊禮員常用木製的小鏈在有偉論發表的人員旁敲桌一下，宣佈現由○○議員先生發表政論，促使來賓注意演說的名稱和動機。

以上所說只是一般的餐會儀式禮節。

葡萄酒的常識

FACTS ON WINE AND BEVERAGES

近來不論是在家裏歡譙親友或大規模的聚餐，都喜歡使用葡萄酒即餐酒 (Dinner wine)。

事實上，葡萄酒是有很高深的學問的。高級的飲家選擇到好年份的美酒，淺斟低酌，把盞持觴神馳物外，其間悠然自樂，真只可為智者道而不能為俗人言也。

現在讓我把一些與葡萄酒有關的常識，提供各位參考：

1. 飲葡萄酒必須選用適當的杯蓋，如不慎選用錯誤的杯蓋，可能貽笑方家。
2. 飲葡萄酒的杯以薄身透明有腳的玻璃杯為最好，因為玻璃薄身而透徹，則可免掩蓋了美酒的光彩，不致因身體的溫度影響其芬香。
3. 先內定所用的菜式，然後選擇適當的酒相配合。
4. 不論飲紅或白葡萄酒，均不可加入冰塊在酒內。
5. 紅葡萄酒須在上菜前一二小時拔出瓶塞，斜放在 wine basket 酒籃內，讓他與室內的溫度相吻合 (breathe)。
6. 白葡萄酒須放在有碎冰的酒桶加清水，然後放酒瓶在桶內，浸約半小時，使酒徐徐感受微凍。
7. 飲酒的酒杯，杯內最好略為內斂，斟酒時每杯只斟約八分滿，使酒的芬芳能在此空間徐徐散播。
8. 白酒先行，紅酒後進，新酒先行，舊酒後進。

雖然法國的酒商介紹極嚴格的規定，某種酒須配合某種肉類，又某種酒需在某的溫度飲用，言之鑿鑿，使飲者感覺掣肘，其實運用自己的理智，用相當同類的酒與及相當程度的溫度便可以揮灑自如，何必墨守成規，自尋煩惱，以下所列僅供參考而已。

最好的溫度

Medoc St. Emilion, Graves, Pomerol	17°-19°
Red Burgundies, Red Cotes du Rhone	13°-15°
White Burgundies, Beaujolais, Chinon	11°

Rose Alsace, Chablis, Macon, Anjou	10°
Champagne and Sparkling Wine	7°-9°
Sweet White Wine, Sauterne, Monbazillac	3°-6°

or

Dry White Wine	8°-10°C/46°-54°F
Champagne, Sweet white wine	6°-8°C/43°-46°F
Light red wine	10°-12°C/50°-54°F
Claret	18°-19°C/64°-66°F
Burgundies	12°-15°C/54°-61°F

注意：白葡萄酒不可放入冰箱使速凍。

紅葡萄酒不可近火爐或浸在熱水。

驟冷驟熱都會破壞酒的品質。

所有酒類，都應平放，使瓶塞濕潤，緊封瓶口，不致洩氣。

葡萄酒的製造過程是這樣的，當葡萄成熟的時候，果農就會檢查葡萄，若未熟透，果汁的酸份就多，如已熟透葡萄的酸份減少而糖份增多。

多種品種的葡萄是專作釀造白葡萄酒用的，例如 Riesling traminer, White pinto 等就須在不太熟時摘取。然後摘取黑葡萄。如果想釀造味略甜的酒就要讓其留在樹上較久，使其多受陽光，果汁的糖份增多。

收穫的時候，從前是果農及聘回的婦女，背負籐筐，收集一串一串的果子，趕急交到榨汁的收集站，然後用足踐踏，榨爛果子以收集果汁，現在工業進步由摘取果子到壓榨工場，選擇果子及除去枝梗，榨壓果子取汁，以至運到釀酒桶內，全部都是用不銹鋼製造的機械運作不經人手，以重衛生。

當釀製白葡萄酒的時候，榨得果汁須立刻將果皮果核除去。如目的是釀造玫瑰色酒 Rosé，果皮及果核可放置較多一些時間，使製成的葡萄酒有淺紅色，但目的是釀造紅葡萄酒，就要讓果皮和果核並存在葡萄汁內較久的時間，使果皮和果核所含之 Tannin，溶化在葡萄汁內叫做 Must，以釀製成紅色的葡萄酒。

如目的是釀造白葡萄酒，就要將除去枝梗果皮果核的白色葡萄汁泵入不銹鋼製的乾淨酒甕 Vat 內，任其自然醞釀成二氧化碳 Carbon dioxide 及酒精 Alcohol，等候二氧化碳氣體全部逸去，而渣滓沉在甕底，就成為新酒，然後通冷氣入來，使沉澱物凝結成為含有無用的酒石酸鉀 Potassium bitartrate 晶體除去，便可入瓶上倉，此類白葡萄酒多不含糖份 (dry)。

照上文所說，釀造葡萄酒似不甚難，其實上文所說，僅敘其大概，至

於釀酒工業實甚複雜困難，由選種、種植、壓榨、醞釀、試味，選桶、入瓶及儲藏都須花極多的心思腦力，然後釀成美酒，供給大家歡愉。輒若天時不正，霜雪橫加，不獨果農一年血汗化為烏有，而酒商所受直接或間接之打擊更無法估計。

現在讓我講些關於酒的事。

香檳是用白葡萄及黑葡萄的汁釀成。

白葡萄酒是由白色的葡萄汁釀成。

紅葡萄酒是果皮所含的單寧酸 Tannin，將白葡萄酒染成紅色。

拔蘭地是用五瓶葡萄酒蒸溜成一瓶的拔蘭地，大約是五對一之比。

外國人說酒 wine，是指用葡萄釀製的酒。

外國人說 Spirit 是指一切蒸溜而得之烈酒如 Brandy, Gin, Bourbon,

Whisky。

酒分四類

Appetizer wine

Dinner wine

Sparkling wine

Dessert wine

Appetizer wine 有

Sherry, Fino, Medium & sweet

French vermouth dry

Italian vermouth dry & sweet

香檳是用白葡萄與及外皮深紅色兩種葡萄釀成，釀造中又須酌加拔蘭地。

香檳是用17世紀黑衣僧 Don Perignon 發明的方法，經二次發酵釀成，所以瓶內充滿的氣體，容易將瓶塞及沉澱物從瓶口推出，所以酒商常用錫紙包裹瓶口，並加細幼的鋼絲，以制止瓶內的酒，因儲藏在酒窖時需常轉動而噴出。開瓶時一手緊握瓶身，一手將鋼絲解除，然後徐徐將瓶塞拔出，並發巨響，使一室歡騰。

當顧客定下紅葡萄酒的時候，就將酒瓶斜放在酒籃內，使酒內的微粒沉澱在瓶底。

不論任何種酒，都不可讓陽光直射，以致破壞酒的品質。

凡美酒所用軟木製成的瓶塞都比較長，所以用酒鑽開瓶的必須鑽至塞底，以免折斷。

開瓶時如發覺瓶塞破損，酒必有塞味，叫作 Corky，不可飲用。

抹杯必須用乾淨的軟布，如用濕布抹杯，杯內必黏有布的纖維，常有異味。

手持香檳及有氣的酒，不可搖動，如不慎搖動以致瓶內氣體膨脹，引致酒瓶破裂。

紅葡萄酒內有微粒，動搖引致微粒動盪，使酒混濁，故必須靜放一些時期。

有些酒名是採取地名，例如 Chablis, Sauterne。

有些酒名是採取葡萄品種的名，例如 Hermitage, Pinot, Cabernet Sauvignon。

製成酒的優劣

關係於地土，天氣，品種，果農的農藝。

香檳的製法是由17世紀黑衣僧 Don Perignon 所發明，香檳的製造法是經二次發酵，手續非常麻煩。

香檳有 Brut 不甜，Sec 甜，Demi sec 微甜。

Sparkling Hock, Sparkling Mosselles 與香檳製法相同。

Portwine 有 Ruby, Tawny, White Port。

Whisky 是用穀類，麥芽，大麥等蒸溜而成。

Gin 是用穀類，杜松子，香草，樹皮，果皮等蒸溜而成。

Vodka 是用穀類，馬鈴薯蒸溜後用木炭過濾而成。

Rum 是用甘蔗，糖漿等蒸溜而成。

酒類最好藏在不凍不潮濕的地窖，牆上應有石灰水的粉飾，並小心調整窖內的溫度。

溫度低可令致酒中止成熟。

溫度高可能破壞酒的品質。

藏酒的地窖，只供存酒，不可兼放雜物。

酒窖的溫度最好保持在 10°—12° 之間。

砵酒內常有甚多的微粒，是葡萄汁內有皮屑及單寧酸所成。所以美食家的家中常備有 Decantor 的玻璃瓶，存放好的砵酒使微粒沉澱在瓶的底部，此微粒叫作 Sediment or Crust。

各部工作人員的常識

FACTS FOR STAFF WORKING IN

廚房部 KITCHEN

一家有組織的大廚房，必須擁有一個富有經驗，而又能應付複雜的場面的大師父 chef。

大師父即總廚司叫作 chef，chef 在外國的大酒店內，除總經理外，最有權威。主要的工作如下列：

編製菜單

訓導廚師

比如：編製菜單時應注意下列各項：

1. 所編菜單是應付何等級的食客，高級，普通或房客？
2. 所編的菜單是為何原因的譚會，生日會，婚禮，社團聚會？
3. 所編的菜單是否適宜用在情人節，聖誕節，新年或其他吉日？
4. 所用的材料是否合時？
5. 菜單的成本，訂價及利潤是若干？
6. 菜單的調製，本店的廚房設備及廚師的廚藝能否應付？
7. 每日預訂的材料是否份量適宜？
8. 介紹美味、美觀的新菜色。

廚房工作人員的組成叫作 Kitchen brigade。內有

首席廚師 Chef de cuisine

二廚負責製羹湯及汁類 Soup Chef 或稱

Chef potager 負責羹湯

Chef saucier 負責汁類

Chef rotisseur 負責燒烤菜式

Chef poissonier 負責調製海鮮菜式

Chef grillardin 負責扒爐菜式

Chef entremetier 負責甜品

Chef garde manger 負責冷盆沙律等

Chef cummunard 負責同事伙食

Chef tournant 負責輪替休息同事

Chef patissier 負責製造餅乾麵包

另外還有

Kitchen clerk 文員

Storekeeper 管倉

Kitchen porter 雜工

各家的組織不盡相同，故人員及工作分配，因其營業對象及環境而有所增減或另訂。

西餐的各種烹調方法

西餐調製的方法雖然很多，主要的下列幾種：

Grilled 在扒爐內扒熟，例如 Grilled sirloin steak

Au gratin 烘面，食物在盅內，上放芝士或麵包糠，例如 Macarnoi au gratin

Deep fried 深油炸，例如 Fried fish

Shallow fried 淺油半煎炸，例如 Fried egg, Fried veal cutlet cordon bleu

Baked 焗，例如焗魚，焗批 Baked fish, Baked meat pie, Baked pudding

Steamed 蒸，例如蒸布甸 Steamed marmalade pudding, Steamed X'mas pudding

Boiled 焔，清煮，例如焔石斑 Boiled garoupa

Stewed 炆，燴，燜，例如 Stewed chicken, lamb

Braised 炆，燴、燜，例如 Braised duckling

Saute 炒，例如 Saute beef

Saute 炒後有時添加汁液

En casserole 用有蓋的瓦盅焗

Poached 沸水浸熟，例如 Poached eggs

Pickled 醋醃，例如 Pickled fish

Galantine 凍啫厘釀雞 Galantine of chicken

Barbecued 烤，例如 Barbecued spareribs

Roast 焗燒，用焗爐燒，例如 Roast turkey

Curry 咖喱，例如 Curry chicken

En brochette 串燒，例如 Spring lamb en brochette

服務部 SERVICE DEPARTMENT

服務部是一個籠統的名詞，其中包含很多的分部，例如 Catering manager。

責任是應酬及款待顧客。

聘用及管理部內職工。

指揮佈置餐廳供特別需要的裝飾陳列。

應付投訴。

編班、定位、並詳細向職員解釋今日菜單的特點。

Catering manager

須有良好的個性品質，公正廉明，辨別是非，排難解紛，指揮若定，經驗豐富。

一家酒店，縱然建築宏偉，佈置新穎，設備新奇，氣象萬千，地點適中，但服務態度差，不堪承教，指摘所及，醜名遠播，就怎樣能夠招來遠客，增加生意？

所以酒店必須

地點適中，環境良好

設備一流，取價公道

更加要

酒美菜優

服務周到

所以一流的設備

一流的飲食

一流的服務

即酒店的聲望不脛而走

生意如日中天

對酒店極為重要職責是管理工作人員，必要善於接待賓客，所以必須熟識菜單，必滿足顧客的選擇，配合各種的時序、節日、各地的習俗，必須心目中有成份的計算，同時必須了解一切的佈置，換句話來說，他是一位萬能老倌，一家酒店賓館的重要支柱。

服務人員因面對各處的來賓一言一動都影響的整家酒店的聲望，故對於外表必須整潔，語氣溫和，令人好感，故每天上班前必須更換乾淨的制服，衣履整齊光潔，髮型明快，指甲剪刷乾淨，態度和藹，令人一見就先留下一個好印象。