



新世纪高职高专教改项目成果教材

XIN SHIJI GAOZHIGAOZHUAN JIAOGAI XIANGMU CHENGGUO JIAOCAI



# 西餐工艺

郭亚东 主 编



高等教育出版社

新世纪高职高专教改项目成果教材

# 西餐工艺

郭亚东 主编

高等教育出版社

## 内容提要

本书是教育部新世纪高职高专教育人才培养模式和教学内容体系改革与建设项目计划研究成果,由教育部高职高专教育专业教学改革试点院校编写。主要内容包括:西餐原料、西餐厨房、原料加工工艺、烹调基础工艺、热少司、头盘制作、汤菜制作工艺、热菜制作工艺、早餐与甜食、西餐供餐方式与菜单设计、西方名菜制作工艺。

本书可作为高等职业院校、高等专科院校、成人高等院校、本科院校高职教育烹饪专业学生学习用书,也可供五年制高职院校、中等职业学校及其他有关人员学习、参考。

## 图书在版编目(CIP)数据

西餐工艺 / 郭亚东主编. —北京: 高等教育出版社, 2003.7

ISBN 7-04-012473-4

I. 西... II. 郭... III. 西餐-烹饪-高等学校: 技术学校-教材 IV. TS972.118

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2003)第 044876 号

出版发行 高等教育出版社  
社 址 北京市西城区德外大街 4 号  
邮政编码 100011  
总 机 010-82028899

购书热线 010-64054588  
免费咨询 800-810-0598  
网 址 <http://www.hep.edu.cn>  
<http://www.hep.com.cn>

经 销 新华书店北京发行所  
印 刷 高等教育出版社印刷厂

开 本 787×1092 1/16  
印 张 11.75  
字 数 280 000

版 次 2003 年 7 月第 1 版  
印 次 2003 年 7 月第 1 次印刷  
定 价 22.10 元(含光盘)

本书如有缺页、倒页、脱页等质量问题,请到所购图书销售部门联系调换。

版权所有 侵权必究

## 编写委员会

|     |       |       |       |       |
|-----|-------|-------|-------|-------|
| 主 任 | 赵 荣 光 |       |       |       |
| 副主任 | 季 鸿 崑 |       |       |       |
| 成 员 | 谢 定 源 | 郭 亚 东 | 周 旺   | 王 向 阳 |
|     | 冯 磊   | 杨 欣   | 李 文 卿 |       |

# 出版说明

为认真贯彻《中共中央国务院关于深化教育改革全面推进素质教育的决定》和《面向 21 世纪教育振兴行动计划》，研究高职高专教育跨世纪发展战略和改革措施，整体推进高职高专教学改革，教育部决定组织实施《新世纪高职高专教育人才培养模式和教学内容体系改革与建设项目计划》（教高[2000]3 号，以下简称《计划》）。《计划》的目标是：“经过五年的努力，初步形成适应社会主义现代化建设需要的、具有中国特色的高职高专教育人才培养模式和教学内容体系。”《计划》的研究项目涉及高职高专教育的地位、作用、性质、培养目标、培养模式、教学内容与课程体系、教学方法与手段、教学管理等诸多方面，重点是人才培养模式的改革和教学内容体系的改革，先导是教育思想的改革和教育观念的转变。与此同时，为了贯彻落实《教育部关于加强高职高专教育人才培养工作的意见》（教高[2000]2 号）的精神，教育部高等教育司决定从 2000 年起，在全国各省市的高等职业学校、高等专科学校、成人高等学校以及本科院校的职业技术学院（以下简称高职高专院校）中广泛开展专业教学改革试点工作，目标是：在全国高职高专院校中，遴选若干专业点，进行以提高人才培养质量为目的、人才培养模式改革与创新为主题的专业教学改革试点，经过几年的努力，力争在全国建成一批特色鲜明、在国内同类教育中具有带头作用的示范专业，推动高职高专教育的改革与发展。

教育部《计划》和专业试点等新世纪高职高专教改项目工作开展以来，各有关高职高专院校投入了大量的人力、物力和财力，在高职高专教育人才培养目标、人才培养模式以及专业设置、课程改革等方面做了大量的研究、探索和实践，取得了不少成果。为使这些教改项目成果能够得以固化并更好地推广，从而总体上提高高职高专教育人才培养的质量，我们组织了有关高职高专院校进行了多次研讨，并从中遴选出了一批较为成熟的成果，组织编写了一批“新世纪高职高专教改项目成果”教材。这些教材结合教改项目成果，反映了最新的教学改革方向，很值得广大高职高专院校借鉴。

新世纪高职高专教改项目研究成果教材适于高等职业学校、高等专科学校、成人高校及本科院校举办的二级职业技术学院、继续教育学院和民办高校使用。

高等教育出版社

2002 年 11 月 30 日

# 前言

西餐传入我国已有百余年的历史。但由于种种原因,在我国的餐饮市场上一直未占有太大份额。自改革开放以来,随着我国经济的发展,餐饮业发展尤为迅速,西餐在我国也有了较快的发展,尤其是进入本世纪以来,西餐业由原来的少数几个大城市逐渐向全国各地发展,并有不断上升的趋势。因此,培养西餐专职人员,尤其是大批高等职业技术人才已势在必行,本教材正是为了适应这种社会需求而编写的。

《西餐工艺》一书共分十一章,其中绪论、五、七、八章由郭亚东编写,一章由万玉梅编写,二、三章由万玉梅和阎文胜、耿桂芬编写,第四章由阎文胜编写,第六章由温彦昭、阎文胜、耿桂芬编写,九章由温彦昭和阎文胜编写,十、十一章由王志强和郭亚东编写,全书由郭亚东主编。

在编写过程中,我们参考了中外有关资料,力求保证教材具有较好的科学性和实用性。目前我国的西餐烹饪教学尚未细化,因此本教材的内容比较全面,起点虽不高,但有一定的深度和难度,在范例选择上既包括了西方各主要国家的典型菜例,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,但水平有限,仍有不尽如人意的地方,敬请广大读者批评指正。

编 者

2003.5

|      |     |
|------|-----|
| 策划编辑 | 赵 洁 |
| 责任编辑 | 王 丽 |
| 封面设计 | 王凌波 |
| 版式设计 | 陆瑞红 |
| 责任校对 | 尤 静 |
| 责任印制 | 韩 刚 |

## 郑重声明

高等教育出版社依法对本书享有专有出版权。任何未经许可的复制、销售行为均违反《中华人民共和国著作权法》，其行为人将承担相应的民事责任和行政责任，构成犯罪的，将被依法追究刑事责任。为了维护市场秩序，保护读者的合法权益，避免读者误用盗版书造成不良后果，我社将配合行政执法部门和司法机关对违法犯罪的单位和个人给予严厉打击。社会各界人士如发现上述侵权行为，希望及时举报，本社将奖励举报有功人员。

**反盗版举报电话：**(010) 82028899 转 6897 (010)82086060

**传真：**(010) 82086060

**E-mail：**dd@hep.com.cn

**通信地址：**北京市西城区德外大街4号

高等教育出版社法律事务部

**邮编：**100011

**购书请拨打读者服务部电话：**(010)64054588

# 目 录

|                        |    |
|------------------------|----|
| 绪论 .....               | 1  |
| 第一节 西餐与西方餐饮文化 .....    | 1  |
| 第二节 西餐发展概况 .....       | 4  |
| 第三节 西餐主要菜式的形成与特点 ..... | 6  |
| 第一章 西餐原料 .....         | 11 |
| 第一节 家畜肉 .....          | 11 |
| 第二节 畜肉制品 .....         | 14 |
| 第三节 水产品 .....          | 16 |
| 第四节 家禽与野味 .....        | 20 |
| 第五节 乳与乳制品 .....        | 24 |
| 第六节 酒类 .....           | 27 |
| 第七节 调味品 .....          | 31 |
| 第二章 西餐厨房 .....         | 36 |
| 第一节 厨房设置 .....         | 36 |
| 第二节 常用设备 .....         | 37 |
| 第三节 常用工具 .....         | 39 |
| 第三章 原料加工工艺 .....       | 41 |
| 第一节 刀工技术 .....         | 41 |
| 第二节 蔬菜原料初加工工艺 .....    | 45 |
| 第三节 肉类原料初加工工艺 .....    | 49 |
| 第四节 水产品原料加工工艺 .....    | 54 |
| 第四章 烹调基础工艺 .....       | 56 |
| 第一节 初步热加工工艺 .....      | 56 |
| 第二节 基础汤制作工艺 .....      | 57 |
| 第三节 配菜制作工艺 .....       | 60 |
| 第五章 热少司制作工艺 .....      | 69 |
| 第一节 少司基础知识 .....       | 69 |
| 第二节 少司的分类与制作 .....     | 70 |
| 第六章 头盘制作工艺 .....       | 76 |
| 第一节 头盘基本知识 .....       | 76 |
| 第二节 冷调味汁 .....         | 77 |

|      |                   |     |
|------|-------------------|-----|
| 第三节  | 沙拉类 .....         | 80  |
| 第四节  | 胶冻类 .....         | 82  |
| 第五节  | 冷批和冷肉类 .....      | 84  |
| 第六节  | 热头盘 .....         | 91  |
| 第七节  | 其他类 .....         | 94  |
| 第八节  | 冷菜装盘工艺 .....      | 96  |
| 第七章  | 汤菜制作工艺 .....      | 98  |
| 第一节  | 奶油汤类 .....        | 98  |
| 第二节  | 菜蓉汤类 .....        | 101 |
| 第三节  | 蔬菜汤类 .....        | 103 |
| 第四节  | 鱼虾汤类 .....        | 105 |
| 第五节  | 清汤类 .....         | 106 |
| 第六节  | 冷汤类 .....         | 108 |
| 第八章  | 热菜制作工艺 .....      | 111 |
| 第一节  | 用油传热的烹调方法 .....   | 111 |
| 第二节  | 用水传热的烹调方法 .....   | 119 |
| 第三节  | 用空气传热的烹调方法 .....  | 131 |
| 第九章  | 早餐与甜食 .....       | 142 |
| 第一节  | 早餐 .....          | 142 |
| 第二节  | 甜食 .....          | 145 |
| 第十章  | 西餐供餐方式与菜单设计 ..... | 150 |
| 第一节  | 一般供餐方式与菜单设计 ..... | 150 |
| 第二节  | 宴会供餐方式与菜单设计 ..... | 158 |
| 第十一章 | 西方各国名菜制作工艺 .....  | 165 |
| 第一节  | 法国名菜 .....        | 165 |
| 第二节  | 意大利名菜 .....       | 168 |
| 第三节  | 俄罗斯名菜 .....       | 170 |
| 第四节  | 美国名菜 .....        | 172 |
| 第五节  | 英国名菜 .....        | 174 |
| 第六节  | 德国名菜 .....        | 175 |
| 参考书目 | .....             | 178 |

# 绪 论

## 第一节 西餐与西方餐饮文化

### 一、西餐的概念

什么是西餐,可以用一句话来概括:西餐是我国和其他东方国家和地区的人民对西方各国菜点的统称。所谓“西方”原意是指在地球上阳光出现较晚的地区,随着行政区域划分的普遍使用,习惯上就把欧洲国家和地区,以及由这些国家和地区为主要移民的北美洲、南美洲和大洋洲的广大区域称为西方,这些地区的餐饮文化习惯上就被称为西餐。

欧洲各个国家之间距离较近,历史上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,欧洲人大多信仰的天主教、东正教、新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。而南、北美洲和大洋洲的居民大多数是来自欧洲的移民,且占有统治地位,因此其餐饮文化也与欧洲基本相同。这样我国和其他一些东方国家的人们就将这部分看起来大体相同、而又与东方饮食文化迥然而异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。随着东方人民对西方文化的进一步了解和东、西方文化的不断融合,这一笼统的“西餐”概念也将逐渐趋于淡化。

### 二、西方餐饮文化的特点

#### (一)西餐与中餐的区别

由于历史、地理、民族等多种原因,使得东、西方文明存有很大差异,当然,其餐饮文化也不例外,单就中餐和西餐而言,其差别主要体现在以下几方面:

##### 1. 选料的区别

由于我国历史上一直未出现过政教合一的政权,因此多数人在饮食上受宗教的禁忌约束较少,加之人口众多,为解决吃饭问题,也要多方觅食,而权

贵们在饮食上又喜欢猎奇,讲究物以稀为贵,所以中餐在选料上非常广泛,几乎是飞、潜、动、植,无所不食。而西方在进入中世纪(约5~15世纪)后在精神文化上一直受到宗教的约束,因此在饮食选料上有了种种禁忌。到了近代,随着现代营养学的建立,西餐在选料上考虑营养的因素较多,因此与中餐相比,西餐在选料上局限性较大,常用的原料有牛、羊、猪肉和禽类、乳蛋类等,对内脏的选择很少,对在中餐认为是珍品的燕窝、鱼翅、海参、龟鳖等原料则认为并无营养意义,均不选用。

## 2. 原料加工的区别

中餐厨师非常讲究刀工,一把菜刀使用起来出神入化,可以把原料加工成细小的丝、丁、片、末等。而西餐厨刀的种类非常多,也很讲究,干什么用什么刀,但很少把原料加工成细小的刀口,大都是体积较大的排、卷、块等形状,讲究的是造型的别致、优雅。

## 3. 烹调的区别

中餐做菜一般是用圆底锅,明火灶,这种设备非常适宜炒菜,所以中餐炒的方法非常多。而西餐做菜是用平底锅,暗火灶,并带有烤箱,还要有扒板、面火炉等设备,所以烹调方法主要是煎、烤、焖、烩、铁扒等。另外,做法也比较复杂,一份主菜要由主料、配菜和少司(sauce,调味汁)三部分组成,而且是分别制作,最后放在盘子里,组合成一份完整的菜。

## 4. 口味的区别

中餐菜肴大都有明显的咸味,并富于变化。同时由于加工的刀口较小,所以入味很好,多数菜肴都是完全成熟后再食用。而西餐菜肴很少有明显的咸味,口味变化相对没有中餐多,但追求菜肴鲜嫩的效果,像牛排、羊排等菜肴都要根据客人的要求确定成熟度,除了部分东欧人吃全熟的外,多数人喜欢吃5成熟的,有些海鲜还喜欢生吃。再有西餐非常讲究制作少司(即调味汁),而且种类繁多,几乎所有菜都配有少司,用来增加菜肴的口味。

## 5. 主食的区别

中餐有明确的主、副食概念。主食有米、面等各种谷类制品,并占有较大比重。而西餐并无明确的主、副食概念,谷物制品以面包为主,其他一些面食、米饭经常作为配菜放在盘子旁边,用量也较少。

## (二)西方宗教与饮食

宗教文化在西方文化中占有重要位置,对人们的文化生活和饮食习惯也有重大影响,主要宗教有:

### 1. 犹太教

犹太教是古老的宗教,公元前2000年中叶,犹太人进入巴勒斯坦地区,公元前11世纪形成以色列和犹太两个国家。开始他们信仰氏族祖先和自然精灵,到公元前7世纪由摩西创立了犹太教,并成为他们的国教,奉主神耶和華為万能的上帝。基督教就是在犹太教的基础上创建的,犹太教在饮食上有很多禁忌,他们把食物分为洁净的和不洁净的两类,凡是不洁净的皆不可食,肉类中只可食分蹄的食草的反刍动物,如牛、羊、鹿等,但不食其筋和血,水产品中不食无鳞、无骨和有壳的动物,禽类中只吃家禽,这些禁忌也影响了后来出现的伊斯兰教,到了近代这些禁忌在平时已不那么严格了,而主要体现在各个宗教节日上。

(1) 安息日:犹太教把每周六定为安息日,也是现在星期日的最早来源,安息日是犹太教规定的休息日,上帝在创造世界的日子里,劳动六天之后就休息一天,犹太教的祖先遵照上帝的旨

意,把守安息日作为他们宗教教义及宗教活动的一个内容,延续至今。每个犹太教徒在安息日要不食不洁之物,不做俗事。

(2) 逾越节:逾越节是犹太教重要的节日,是古代以色列人在最大先知摩西的带领下逃离埃及并获得解放的纪念日,时间是每年希伯来历尼桑月的第十五天,节日活动达八天之久,大约在公历的4月22日至29日之间。传说古代以色列人曾经沦落为埃及法老的奴隶,在上帝的帮助下,摩西带领以色列人逃离了埃及。为了逃避瘟疫,避免误伤自己,根据上帝旨意,每一个犹太家庭要杀一只羊,并将羊血涂抹在门框上,士兵们见涂有血的门户,便逾越而过,逾越节由此得名。这一天摩西让所有的人吃了烤羊肉、苦菜和未发酵的面包,才逃离了劫难,回归了故里。为了永久纪念这一天,每当逾越节来临时,犹太人都要重新回味当时吃过的烤羊肉、苦菜和未发酵的面包,以此唤起全民族人民对逃离埃及那段艰辛旅途的回忆。当然,现在犹太人在制作未发酵的面包烤饼时,加入了鸡蛋、食糖、果仁等配料,吃起来要可口多了。

(3) 赎罪日:赎罪日大约在每年的10月份,是犹太教信徒赎罪并感谢上帝拯救的日子。在这一天,虔诚的信徒禁食肉食,以及受精的鸡蛋和能够发芽的种子,尤其不能吃偶蹄和反刍鸟类动物。

## 2. 基督教

基督教创教于公元1世纪,创始人是耶稣,地点在当时罗马帝国统治下的巴勒斯坦地区。耶稣之意为“救世主”,这个词的希腊语读音是“基督”,所以称基督教。基督教是在犹太教的基础上创建的,基督教《圣经》中的《旧约全书》就来自犹太教。以后逐渐发展为三大分支:天主教(公教)、东正教(正教)、新教。目前世界上有近1/4的人信仰基督教,主要集中在西方各国。基督教的传播者为了让更多的人接受他,在饮食上比犹太教减少了禁忌,但还是受到犹太教的一些影响,如西方人消费猪肉较少,也很少吃动物的内脏和血液,对无鳞鱼和无骨的水产品也很少食用,就连西餐流行的分餐制也是源于基督教的“在上帝面前人人平等”的教义。此外,基督教的一些节日对人们的生活和饮食也有很大影响。

(1) 圣诞节:圣诞节是基督教各派信徒纪念耶稣诞辰的日子。耶稣诞生于巴勒斯坦地区的伯利恒城,为童贞女马利亚有感于圣灵怀孕而生,公元274年罗马帝国规定太阳神誕生日改为诞辰日,意取耶稣为正义的太阳。1582年,教皇格列高利十三世将欧洲通用的儒略历修订为世界公认的公历,确定圣诞节为12月25日,并沿用至今。圣诞节的主题是再现耶稣诞生的伟大时刻,感谢上帝对人类的拯救。在基督教盛行的国家和地区,人们每逢圣诞节期间,习惯合家团聚,用圣诞蛋糕、圣诞布丁、圣诞糖果、圣诞巧克力、烤火鸡或是烤鸭、烤鹅、烤牛排等最好的大菜和甜品,装点节日的餐桌。

(2) 复活节:在基督教的节日中,复活节是仅次于圣诞节的节日。据《圣经》记载:耶稣被罗马总督判处死刑,钉死在十字架上,三天之后又复活了,50天后,门徒们在一个叫加利利的地方见到了耶稣,耶稣告诉他的门徒们,要与他们在一起,直至世界末日。公元325年尼西亚大公会议上统一规定,每年春分月圆后的第一个星期日为复活节,一般在3月21日至4月25日,为了纪念耶稣的复活,这一天,信徒们要举行斋戒,不吃肉食,不用刀叉进食,减少娱乐。复活节是孩子们欢乐的节日,拣拾彩蛋是节日期间重要的活动,用小动物形状做成的巧克力糖果,装饰精美的甜点,是节日中的重要食物。

(3) 狂欢节:狂欢节源于古埃及和古希腊的牧神节、神牛节、酒神节,中世纪时渐渐被罗马天

主教所接受,成为基督教的节日。现在广泛流传于欧美和大洋洲地区,各国举行的狂欢节日期不同,有的是从元旦开始,有的从圣诞节开始,欧洲、美洲、大洋洲的狂欢节一般是在2月18至20日举行,巴西的狂欢节一般是在夏末秋初的2月18至20日举行,整个活动持续3天,狂欢节盛大的游行使欢庆的人们沉浸在近乎疯狂的兴奋之中。

(4) 情人节:情人节又叫瓦伦丁节,是每年的2月14日。相传公元3世纪,罗马帝国的基督教徒瓦伦丁因带头反抗罗马统治者的迫害而被捕坐牢。在狱其间,瓦伦丁得到了典狱长女儿的精心照料,他们之间产生了爱情。公元270年2月14日,瓦伦丁在被处死行刑之前,向姑娘表达了自己的深情爱意。基督教徒为了永久纪念瓦伦丁,把2月14日定为情人节,情人节是年轻的恋人相互表达爱心的时刻,也是享受情侣套餐的日子。

### 3. 伊斯兰教

伊斯兰教是世界三大宗教之一,西方人信仰的较少,但也存有一定影响。“伊斯兰”是阿拉伯语译音,原意为“顺服”,指顺服唯一的神安拉。我国习惯称为“回教”或“清真教”。公元7世纪初,由穆罕默德创立于阿拉伯半岛,以后逐渐发展为世界性宗教。伊斯兰教的饮食禁忌较多,主要是不食不洁之物,这包括猪肉、狗肉、驴肉、马肉、兔肉、无鳞鱼及动物的血,以及非阿訇宰杀的动物和自死的动物,同时还禁止饮酒。伊斯兰教的主要节日有:

(1) 古尔邦节:古尔邦节又叫宰生节、忠孝节,古尔帮是阿拉伯语献牲的意思,是伊斯兰教的重大节日。相传先知易卜拉欣的儿子伊斯玛义13岁时,真主安拉启示易卜拉欣要他宰杀自己的儿子伊斯玛义进行奉献,易卜拉欣遵命行事,自己的儿子伊斯玛义也欣然表示同意,这时安拉派遣天使吉卜利勒牵来一只黑头白身的绵羊来到米纳山谷,替代伊斯玛义献牲,这一天正是伊斯兰教历的12月10日,为纪念易卜拉欣和他的儿子伊斯玛义为安拉牺牲奉献的精神,人们把这一天定为宰生祭礼的节日。这一天伊斯兰教徒要宰杀牛羊,炸馓子、烤全羊、烤羊腿等。有些阿拉伯人还宰杀骆驼,这可能是最大的节日食品了。

(2) 开斋节:开斋节又叫肉孜节,肉孜是阿拉伯语斋戒的意思,伊斯兰教历的9月,是一年之中吉祥尊贵的月份,教规中规定每一位虔诚、健康、成年的穆斯林,应全月封斋,每日从拂晓至日落,禁绝饮食,封斋29天,第29天傍晚如见新月,次日即为开斋节,如不见新月,再把斋1天共为30天,次日即为开斋节,亦谓之小年,届时要欢庆三日,家家宰牛羊、做炸馓子、油果子等食品,是伊斯兰教的重大节日。

(3) 圣纪节:圣纪节又叫圣祭节、圣忌节、牟噜得节。圣纪节为伊斯兰教历的3月12日,是伊斯兰教创始人先知穆罕默德的生日和忌日,节日的主题是感赞先知开创伊斯兰的新纪元,感谢把穆斯林引上安拉赞许的道路,学习先知穆罕默德对安拉的忠诚和平等待人接物的美德。

## 第二节 西餐发展概况

### 一、西餐在西方的发展概况

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地区发展起来的,大约在公元前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已出现了高度文明的烹饪文化,当时不仅已经有了煎、炸、烤、焖、煮、炙、熏等多种烹调方法,同时还发明了水果蛋糕和杏仁蛋糕塔,蜂蜜也得到了广泛的使用。技术高超的厨师在社会上得到尊敬。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,并且很快发展到一个新水平。后来古罗马宫廷的膳房已形成庞大的队伍,并分有面包、水果、菜肴、葡萄酒4个专业,厨师总管的身份与贵族大臣相同。高级厨师的地位也很高,一般的贵族只有在举行盛大宴会时才聘用高级厨师招待客人,对饮食也开始讲究起来,当时宫廷的日常食品有麦片粥、面包及各种蔬菜,其中大蒜比较受欢迎,水果主要有橄榄和葡萄,肉食在当时价格昂贵,一般人很少食用,在宫廷则有各种肉食,并发明了香肠和火腿,同时还讲究吃各种野味。罗马贵族的宴会时间要长达数小时。席间还有奴隶朗诵诗歌,演奏乐曲。当时都是用手抓食,以用三个手指取食视为文雅,同时每人右边要摆上浸泡花瓣的洗手钵。这时的烹调方法也已日臻完善,并发明了数十种少司的制作方法,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”。

西罗马帝国灭亡后,居住在北欧的日耳曼人各部落向南迁徙,在其废墟上逐渐建立起一系列封建割据国家,并与当地居民逐渐融合。日耳曼人以肉食为主,其饮食习惯影响了西方各国,这时整个欧洲进入所谓的“黑暗的中世纪”,在前后大约一千年的时间内,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,社会上餐厅很少,一些旅馆只提供套餐服务。直到15世纪中叶欧洲文艺复兴时期,餐饮文化也和其他文化一样,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。但餐具的使用普及得很晚,公元6世纪东罗马帝国发明了两齿的叉子,也曾用于餐桌,但得不到普及,多数人认为是“文明得出了格”,意大利的大主教认为“只有上帝创造的人类手指才配接触上帝的赐物”,人们一直认为用叉子取食不像男子汉。直到18世纪,随着人们观念的转变,餐叉、餐刀的使用才得到普及,同时餐叉也由2齿变为4齿,餐刀也由尖头变为圆头。

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;一方面西餐也朝着个性化、多样化发展,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。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时而生。由于快餐适应“快节奏生活方式”的需要,所以发展很快。到60年代末,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。

## 二、西餐我国的传播与发展

西餐是从西方国家逐渐传入我国的。我国人民与西方人民的交往由来已久,远在两千年前,就打通了通往西方的丝绸之路,但在漫长的封建社会里,我国执行的基本是闭关锁国的政策,加

之交通工具落后,所以这些交往是很有限的,在生活上只限于一些物产的相互交流。到了17世纪中叶,西方已出现资本主义,到我国的商船也逐渐增多,一些传教士和外交官也不断到我国内地传播西方文化,同时也将西餐技艺带到了中国。据记载,1622年来华的德国传教士汤若望在京居住期间,曾用蜜面和以“鸡卵”制成“西洋饼”来招待中国官员,食者皆“诧为殊味”。

西餐真正传入我国还是在1840年鸦片战争以后,我国的门户被打开,西方人大量进入我国的同时也带来了西方厨师,同时也雇用我国厨师,这样西餐技术就逐渐为我国厨师掌握。到光绪年间,在外国人较多的上海、北京、广州、天津等地,出现了由中国人经营的西餐厅,(当时称“番菜馆”)以及咖啡厅、面包房等。据清末史料记载,最早的番菜馆是上海福州路的“一品香”,继之为“海天春”、“一家春”、“江南春”、“万家春”等。在北京最早出现的是“醉琼林”、“裕珍园”等。1900年两个法国人在北京创办了北京饭店,1903年建立了得利面包房,此后,西班牙人又创办了三星饭店,德国人开设了宝珠饭店,希腊人开设了正昌面包房,俄国人开设了石根牛奶厂等。从20年代初起,上海的西餐也得到了迅速发展,出现了几家大型的西式饭店,如礼查饭店(现浦江饭店)、汇中饭店(现和平饭店南楼)、大华饭店等。进入30年代,又相继建起了国际饭店、华懋饭店、都城饭店、上海大厦等。这些饭店除接待住宿以外,都以经营西餐为主。此外广州的哥伦布餐厅,天津的维克多利,哈尔滨的马地尔等也都很有名气。总之,20世纪二三十年代是西餐在中国传播和发展的最快时期。

1949年新中国成立后,西餐又有了新的发展,北京在五十年代建成的莫斯科餐厅、友谊宾馆、新侨饭店及北京饭店西楼等都设有西餐厅。当时与苏联及东欧国家交往密切,50年代和60年代我国西餐主要发展了俄式菜。

20世纪80年代后,随着我国对外开放政策的实施,经济的发展,旅游业的崛起,西餐在我国的发展又进入了一个新的时期。在北京、上海、广州等地相继兴起了一批设备齐全的现代化的饭店,世界上著名的希尔顿、喜来登、假日饭店等新型的饭店集团,也相继在中国设立了连锁店。这些饭店大都聘用了西方厨师,带来了现代的西餐技术。同时,一些老饭店也不断更新设备和技术,西餐在我国得到了迅速发展。菜系也出现了以法式菜为主,英、美、意、俄等菜式全面发展的格局。

### 第三节 西餐主要菜式的形成与特点

西方各国的饮食文化虽然有许多共同之处,但由于自然条件、历史传统、社会制度的不同,不同国家和地区人民的风土人情和饮食习惯也有不少差异,从而也就出现了风格不同的菜系流派,其中影响较大的有法国菜、意大利菜、英国菜、美国菜、俄国菜、德国菜等。

#### 一、法国菜

法式菜在西方食坛中享有盛誉,法国人也以自己的烹饪技术而自豪。这首先得益于其优越的地理条件,使法国的农牧业都很发达,粮食和肉类除自给外还有部分出口。此外,法国的香槟酒、葡萄酒、白兰地酒及奶酪也都著称于世。

法国是公元476年西罗马帝国灭亡后在其废墟上逐渐建立起来的国家,在此以前它是古罗

马的一个省,称为外高卢。当时就有一些雅典和罗马的有名的厨师来到这里,奠定了法国菜的基础。到16世纪欧洲文艺复兴时期,意大利盛行的一些名菜如烩牛仔核、煎嫩牛排及各种少司的制作方法都传到了法国,使法国菜式更加丰富起来。到法王路易十四时期法式菜发展到一个高峰。

但目前法餐趋于保守,发展较慢。法式菜有很多特点,主要体现在以下几方面:

1. 选料广泛、讲究。一般说西餐在选料上局限性较大,而法式菜的选料却很广泛,如蜗牛、黑菌、洋百合、椰树芯、马兰等皆可入菜,而且在选料上很精细。用料要求绝对新鲜,滋味鲜美。

2. 讲究原汁原味。法式菜非常重视少司的制作,一般要由专门厨师制作,而且制什么菜用什么少司,也很讲究,如做牛肉菜肴用牛骨汤汁;做鱼类菜肴用鱼骨汤汁。有些汤汁要煮8个小时以上,使菜肴具有原汁原味的特点。

3. 追求菜肴鲜嫩。法式菜要求菜肴水分充足,质地鲜嫩,如牛排一般只要求三、四成熟,烤牛肉、烤羊腿只须七、八成熟,而牡蛎则大都生吃。

4. 喜欢用酒调味。法国盛产酒类,烹调中也喜欢用酒调味,而且做什么菜用什么酒也很讲究,用量也很大,以至很多法式菜都带有酒香气。

典型的法式菜有:鹅肝酱、牡蛎杯、焗蜗牛、马令古鸡、西冷牛排、洋葱汤、马赛鱼羹等。

## 二、意大利菜

意大利地处南欧的亚平宁半岛上,优越的地理条件使意大利的农业和食品工业都很发达,其中以面条、奶酪、色拉米肉肠著称于世。意大利历史悠久,据传,公元前753年4月21日罗马城开始兴建(并把该日定为国庆日)。至公元前2世纪后期已成为拥有大部分西、南欧和部分北非及西亚地区的强大帝国。罗马帝国在吸收了古希腊文明的基础上发展了古罗马文明,成为当时欧洲的政治、经济、文化中心。餐饮文化也很快发展到一个新水平,当时古罗马宫廷的膳房已形成庞大的队伍,并有很细的分工。烹调方法日臻完善,并发明了数十种少司的制作方法,时至今日,意大利菜仍在世界上享有很高声誉。

意大利菜的主要特点体现在以下几方面:

1. 注重传统菜肴。意式菜中传统的红烩、红焖的菜肴较多,而现今流行的烧烤、铁扒的菜肴相对较少。意大利厨师也喜欢炫耀自己的传统菜点。

2. 突出食物的本味。意式菜讲究直接利用原料自身的鲜美味道,调味直接、简单,常用西红柿、番茄酱、橄榄油、罗勒、番红花调味。

3. 谷物品种丰富。据传,13世纪意大利旅行家马可波罗把我国的面条传到意大利,目前意大利面食已闻名世界,仅面条一类就有几十个品种,此外还有各种馄饨、比萨饼等。这些面食既可做汤,又可做菜,也可做沙拉。此外,意大利的米饭品种也很丰富,口感硬,别有风味。

典型的意式菜肴有:意大利菜汤、米兰式猪排、肉末通心粉、比萨饼、红花米饭等。

## 三、英国菜

英国是在西罗马帝国灭亡后,由属于日耳曼民族的盎格鲁、撒克逊、朱特三个部落迁徙英伦