

餐饮管理 (第二版)

Canyin Guanli

21 世纪普通高等院校系列规划教材

ERSHIYI SHIJI
PUTONG GAODENG
YUANXIAO
XILIE GUIHUA JIAOCAI

主 编 王瑛 王向东
副主编 孟悦



西南财经大学出版社
Southwestern University of Finance & Economics Press

21

世纪普通高等院校系列规划教材

ERSHIYI SHIJI
PUTONG GAODENG
YUANXIAO
XILIE GUIHUA JIAOCAI

主 编 王瑛 王向东
副主编 孟悦

餐饮管理 (第二版)

Canyin Guanli



西南财经大学出版社
Southwestern University of Finance & Economics Press

图书在版编目(CIP)数据

餐饮管理/王瑛,王向东主编. —2版. —成都:西南财经大学出版社,2015.1

ISBN 978-7-5504-1800-4

I. ①餐… II. ①王…②王… III. ①饮食业—经济管理
IV. ①F719.3

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2015)第 019815 号

餐饮管理(第二版)

主 编:王 瑛 王向东

副主编:孟 悦

责任编辑:王 利

封面设计:张姗姗

责任印制:封俊川

出版发行	西南财经大学出版社(四川省成都市光华村街 55 号)
网 址	http://www.bookcj.com
电子邮件	bookcj@foxmail.com
邮政编码	610074
电 话	028-87353785 87352368
照 排	四川胜翔数码印务设计有限公司
印 刷	郫县犀浦印刷厂
成品尺寸	185mm×260mm
印 张	18
字 数	400 千字
版 次	2015 年 1 月第 2 版
印 次	2015 年 1 月第 1 次印刷
印 数	1—2000 册
书 号	ISBN 978-7-5504-1800-4
定 价	33.80 元

1. 版权所有,翻印必究。
2. 如有印刷、装订等差错,可向本社营销部调换。
3. 本书封底无本社数码防伪标志,不得销售。

21 世纪普通高等院校系列规划教材

编 委 会

名誉主任：丁任重

主 任：章道云

副 主 任（以姓氏笔画为序）：

王朝全 李成文 花海燕

赵鹏程 傅江景 蒋远胜

委 员（以姓氏笔画为序）：

王兆彪 王朝全 刘丁豪 刘 旺 江 渝

陈一君 邱云志 李成文 李兴荣 张旭辉

杨启智 吴秀敏 李益彬 花海燕 郑元同

卓武扬 季 辉 钟大辉 胡世强 赵晓鸿

赵鹏程 淳伟德 曹邦英 黄 萍 章道云

曾令秋 彭白桦 傅江景 蒋远胜 董洪清

总序

为推进中国高等教育事业可持续发展，经国务院批准，教育部、财政部启动实施了“高等学校本科教学质量与教学改革工程”（下面简称“质量工程”）。这是深入贯彻落实科学发展观，落实“把高等教育的工作重点放在提高质量上”的战略部署，在新时期实施的一项意义重大的本科教学改革举措。“质量工程”以提高高等学校本科教学质量为目标，以推进改革和实现优质资源共享为手段，按照“分类指导、鼓励特色、重在改革”的原则，加强课程建设，着力提升我国高等教育的质量和整体实力。为满足本科层次经济类、管理类教学改革与发展的需求，培养高素质有特色应用型创新型人才，迫切需要普通本科院校经管类教学部门开展深度合作，加强信息交流。值得庆幸的是，西南财经大学出版社给我们搭建了一个平台，协调组织召开了普通本科院校经管学院院长联席会议，就教学、科研、管理、师资队伍建设、人才培养等方面的问题进行了广泛而深入的研讨。

为了切实推进“质量工程”，第一次联席会议将“课程、教材建设与资源共享”作为讨论、落实的重点。与会人员对普通本科的教材内容建设问题进行了深入探讨，认为目前各高校使用的教材存在实用性和实践性不强、针对性不够等问题，需要编写一套高质量的普通本科教材，以促进课程体系和教学体系的合理构建，推动教学内容和教学方法的创新，形成具有鲜明特色的教学体系，以利于普通本科教育的可持续发展。通过充分的研讨和沟通，与会人员一致同意，共同打造切合教育改革潮流、深刻理解和把握普通本科教育内涵特征、贴近教学需求的高质量的21世纪普通高等院校系列规划教材。鉴于此，本编委会与西南财经大学出版社合作，组织了二十余所院校的教师共同编写本系列规划教材。

本系列规划教材编写的指导思想：在适度的基础知识与理论体系覆盖下，针对普通本科院校学生的特点，夯实基础，强化实训。编写时，一是注重教材的科学性和前沿性，二是注重教材的基础性，三是注重教材的实践性，力争使本系列教材做到“教师易教，学生乐学，技能实用”。

本系列规划教材以立体化、系列化和精品化为特色，包括教材、辅导读物、讲课课件、案例及实训等；同时，力争做到“基础课横向广覆盖，专业课纵向成系统”；力争把每本教材都打造成精品，让多数教材能成为省级精品课教材、部分教材成为国家级精品课教材。

为了编好本系列教材，在西南财经大学出版社的支持下，经过多次磋商和讨论，成立了由西南财经大学副校长、博士生导师丁任重教授任名誉主任，章道云教授任主任，王朝全教授、李成文教授、花海燕教授、赵鹏程教授、傅江景教授、蒋远胜教授任副主任，二十余所院校的专家教授任委员的编委会。

在编委会的组织、协调下，该系列教材由各院校具有丰富教学经验并有教授或副教授职称的教师担任主编，由各书主编拟订大纲，经编委会审核后再编写。同时，每一种教材均吸收多所院校的教师参加编写，以集众家之长。自2008年启动以来，经几年的打造，现在已出版了公共基础、工商管理、财务与会计、旅游管理、电子商务、国际商务、专业实训、金融、综合类九大系列70余种教材。该系列教材出版后，社会反响好，有9种获评四川省“十二五”规划教材，有多种成为省级精品课程教材。

下一步根据各院校的教学需要，还将做两件事：一是结合转变教学范式，按照理念先进（体现人才培养的宽口径、厚基础、重创新的现代教育理念）、特色鲜明（体现科学发展观要求的学科特色、人才质量水平和转变教学范式的最新成果）、理论前沿（体现学科行业新知识、新技术、新成果和新制度）、立体化建设（基于网络与信息技术支持，形成一本主教材加与之配套的数字化资源，以辅助教学的网络平台提供创新型教学服务为支撑的内容产品体系）、模块新颖（教材应充分利用现代教育技术创新内容结构体系，以利于进行更加生动活泼的教学，引导学生利用各种网络资源促进自主学习和个性化学习，兼具“客观化教材”、“开放性索引”、“研究性资料”和“实践性环节”的功能）的要求，引进先进的教材编写模块来修订、完善已出版的教材；二是重点补充规划旅游类、实训类教材。

希望经多方努力，力争将此系列教材打造成适应教学范式转变的高水平教材。在此，我们对各学院领导的大力支持、各位作者的辛勤劳动以及西南财经大学出版社的鼎力相助表示衷心的感谢！

21 世纪普通高等院校系列规划教材编委会

2013 年 4 月

第二版前言

餐饮管理是高等学校旅游管理专业主干课程，教材建设需要与时俱进。本书于2009年8月第1次付梓后，受到了相关学校的欢迎，同时他们也对本书提出了很多很好的修改建议，加上主编一直主讲此门课程，对这一领域的研究又有了更深的见解和认识，此次再版正是在这一大前提下进行的。

本次再版时，继续保持了第1版的成功之处，即：以餐饮经营活动的运作流程为中心线索，整体内容结构设计循序渐进，全面地阐述了餐饮事业发展的概况、餐饮服务中的基本技能及餐饮事业各环节的管理理论和基本要求，强调了餐饮成本控制过程和餐饮营销这两个餐饮经营管理上的关键问题，力求做到基础理论简明扼要，业务内容具体形象，操作方法简单实用，结构层次系统连贯。在本书每章分别设置有学习目的、基本内容和本章小结、案例分析，以方便学生自主学习。在此基础上，本次再版在相关章节加入了大量有针对性的服务与管理方面的实训指导，使本书教学的实用性与可操作性更强，系统性也更强。

本书第1版第一章、第八章、第九章由王向东、邱亚莉编写，第二章由杨艳蓉、王瑛编写，第三章由尹奇凤、杨艳蓉编写，第四章由王瑛编写，第五章由尹奇凤编写，第六章、第七章、第十章由熊金银、孟悦编写，全书由王瑛统稿，是众多学者集体智慧的结晶。第2版由王瑛负责修订编写。

本书在编写过程中参考了大量有关餐饮管理与营销的国内外书籍和文献，西南财经大学出版社的老师们对本书的付梓给予了热心协助，编者在此表示衷心感谢。

由于编者的学识及能力所限，书中遗漏与错误之处在所难免，恳请广大专家、同行和读者批评指正，以使本书不断充实完善。

王瑛

2015年2月于乐山

目 录

第一章 餐饮管理概述	(1)
第一节 餐饮业的发展概况	(1)
第二节 餐饮管理的内容与要素	(6)
第三节 餐饮管理的基本要求	(12)
第四节 餐饮经营和管理的发展趋势	(13)
本章小结	(16)
复习思考题	(16)
案例分析与思考：风波庄武侠餐厅	(16)
实训指导	(17)
第二章 餐饮经营策划	(18)
第一节 餐饮市场定位	(19)
第二节 餐饮经营范围	(25)
第三节 餐饮企业选址	(28)
第四节 餐饮企业名称、标志和招牌	(32)
第五节 餐饮经营计划	(38)
本章小结	(45)
复习思考题	(45)
案例分析与思考：高校周边餐饮蓬勃发展	(46)
实训指导	(47)
第三章 菜单的设计与制作	(48)
第一节 菜单概述	(49)
第二节 菜单的策划	(54)
第三节 菜单的设计与制作	(61)
本章小结	(68)
复习思考题	(68)
案例分析与思考：营养专家特别推荐的春节菜单	(68)
实训指导	(69)

第四章 食品原材料采购供应管理	(70)
第一节 食品原材料的采购管理	(71)
第二节 食品原材料的验收管理	(81)
第三节 食品原材料的储存管理	(86)
第四节 食品原材料的发放管理	(92)
第五节 食品原材料的盘存管理	(95)
本章小结	(98)
复习思考题	(98)
案例分析与思考：采购员问题、经营模仿、核心员工离职	(98)
实训指导	(98)
第五章 厨房组织与生产管理	(100)
第一节 厨房管理概述	(101)
第二节 厨房的设计与布局	(109)
第三节 厨房的组织机构	(117)
第四节 厨房生产流程管理	(126)
第五节 厨房产品质量管理	(131)
第六节 厨房卫生与安全管理	(136)
本章小结	(144)
复习思考题	(144)
案例分析与思考：把餐馆厨房变成流水线	(145)
实训指导	(145)
第六章 餐饮产品销售管理	(146)
第一节 餐饮产品销售计划和销售控制	(147)
第二节 餐饮产品定价	(154)
第三节 餐饮产品销售分析	(160)
第四节 餐饮企业常用的促销方法	(162)
本章小结	(171)
复习思考题	(172)
案例分析与思考：失败的餐饮促销管理	(172)
实训指导	(173)

第七章 餐饮酒水销售服务管理	(174)
第一节 餐厅酒水管理的作用	(175)
第二节 中外酒水知识	(177)
第三节 酒水销售服务过程管理	(190)
本章小结	(196)
复习思考题	(197)
案例分析与思考：存酒“存”住回头客	(197)
实训指导	(197)
第八章 餐饮服务管理	(199)
第一节 餐饮服务的功能与特点	(200)
第二节 餐饮服务环境的布置与安排	(203)
第三节 餐饮服务基本技能与服务程序	(207)
第四节 餐饮服务质量控制方法	(220)
第五节 餐饮服务质量的监督检查	(223)
本章小结	(227)
复习思考题	(227)
案例分析与思考：帮忙剥虾的启示	(227)
实训指导	(228)
第九章 宴会组织与管理	(229)
第一节 宴会的预订	(230)
第二节 宴会菜单设计	(234)
第三节 宴会台面设计	(238)
第四节 宴会管理	(242)
本章小结	(247)
复习思考题	(247)
案例分析与思考：不愉快的婚宴	(247)
实训指导	(247)
第十章 餐饮产品成本控制	(249)
第一节 餐饮产品成本构成和成本分类	(250)
第二节 餐饮成本核算的方法	(253)

第三节 餐饮管理的成本控制 (260)

本章小结 (275)

复习思考题 (276)

案例分析与思考：餐饮成本分析会 (276)

实训指导 (277)

参考文献 (278)

第一章 餐饮管理概述

【学习目的】

了解餐饮业发展的历史和现状；
掌握餐饮管理的内容、要素、要求；
明确餐饮经营和管理的发展趋势。

【基本内容】

★餐饮业的发展状况：

国内餐饮业的发展历程；
国内餐饮业现存的主要问题；
国外餐饮业发展简介。

★餐饮管理的内容与要素：

餐饮管理的内容；
餐饮管理的要素。

★餐饮管理的基本要求：

掌握客源，以销定产；
注重食品卫生，确保客人安全；
正确掌握毛利，维护供求双方利益；
适应多种需求，提供优质服务。

★餐饮经营和管理的发展趋势：

餐饮经营发展趋势；
餐饮管理发展趋势。

【教学指导】

本章以教师讲述为主，同时安排学生通过市场调查或通过网络查阅来掌握本章的主要内容。

第一节 餐饮业的发展概况

餐饮业是利用餐饮设备、经营场所，为客人提供饮食产品和消费服务的生产经营服务性行业。餐饮业的发展追随着社会经济的发展和人类文明的进程，从最初生理上

的果腹需求发展到今天精神上、文化上的享受，而餐饮业也随着这个进程完成了从低级到高级、从简单到复杂、从无序化到行业化的蜕变，成为了人类社会活动的重要组成部分。

一、国内餐饮业的发展历程

我国餐饮业的发展历程见图 1-1。

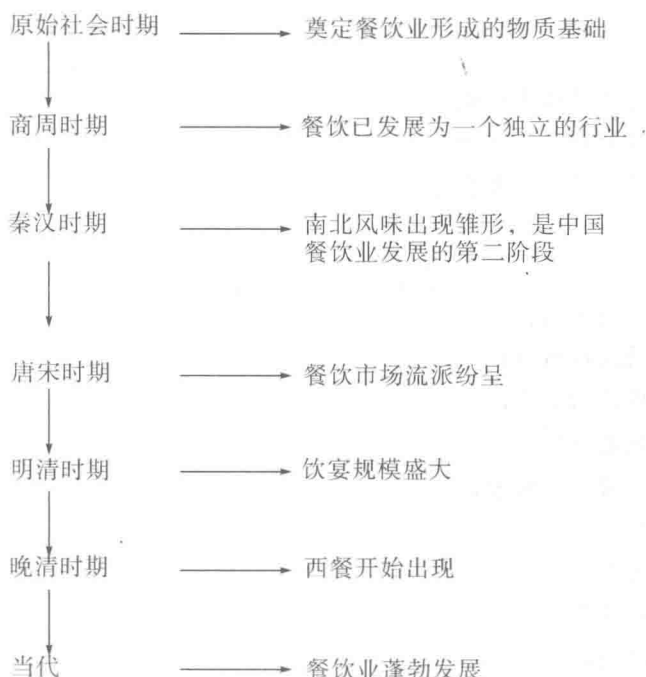


图 1-1 我国餐饮业的发展历程

（一）萌芽与积累阶段

50 万年前的北京人已经知道用火烧熟的食物其味道比生食好，烹饪由此发端。

商周时期，餐饮业的萌芽已见端倪。随着社会生产力的发展，出现了剩余产品，以商品交换为目的的外出活动逐渐增多。外出者常借宿于寺庙或民家，且由其提供简陋的饭食，只偶尔支付一点微薄的酬劳。

秦汉时期，餐饮业开始具有商业目的。生产力的发展，使得商人、官宦往来络绎不绝，在各处通商大邑出现了“客舍”或“亭棧”等小旅店，为来往的官宦和客商提供基本食宿，换取一些利润。餐饮业主已经有了经营意识，开始采取一些取悦客人的经营方法。此时中国已开始与西域进行通商贸易，这不但使原产西域的各种原料传入中原，而且繁荣的商业也促进了餐饮业的发展。

到了唐宋，餐饮业进入了一个鼎盛时期，餐饮业的体系结构、档次更加健全，除了提供普通饮食服务的店家，还出现了只卖酒或面食的“专卖店”；有的店家开始在饮食服务中添加其他内容，如西湖游船将游览带入用餐过程；档次方面也进行了细化，

如接待达官贵人的是高级酒店,接待普通民众的是普通酒店,而为社会底层服务的就是走街串巷的饮食挑子。

晚清时期,餐饮业的发展百花齐放。列强入侵,为中国的餐饮业带来了多元化的元素,在通商口岸及沿海城市出现了西菜馆。随着封建统治的灭亡,我国进入了军阀混战时期,人员的大量流动使得各地方的菜式快速融合交流。

总的来看,历经千年,虽然餐饮业得到了一定的发展,表面上形成了行业的格局,但从现实意义上来说,它只是弱、小、散的个体企业,只是家庭谋生的手段,并且没有行业规范和管理法规。

(二) 餐饮行业的发展与繁荣阶段

新中国成立初期,国内经济开始缓慢复苏,餐饮业的发展基本处于停滞状态,直到改革开放后才迅速加快发展步伐。改革开放以来,国家政策的放开、社会经济的发展、行业协会的规范、外资和国际品牌的进入以及消费观念和消费方式的转变等因素推动了餐饮行业的快速扩张和发展。时至今日,我国餐饮业已经成为国民经济发展新的增长点,是扩大内需、吸纳社会就业的重要途径,更是发展我国外向型经济的一个重要领域。改革开放 30 多年来,我国餐饮业的发展经历了起步、发展、腾飞三个阶段。

1. 起步

20 世纪 70 年代末至 80 年代,我国经济政策率先在餐饮业上放开,允许个体私营经济形态的存在。市场的开放催生了一大批个体私营饭馆,普遍以家庭经营为主,呈现为规模小、档次低、烹饪技术含量不高(以家常为主)的特点,它们以价格优势和方便实惠的定位赢得了市场的认可。社会餐饮的大量产生虽然使传统的国营餐馆受到了不小的冲击,但它们活跃了市场,丰富了行业结构,为餐饮业的行业构建和长足发展打下了坚实的基础。正是在这样的背景下,经万里、王震、习仲勋等党和国家领导同志的倡导,原商业部部长刘毅精心策划,中国烹饪协会于 1987 年正式宣告成立,地方餐饮行业协会也如雨后春笋般建立。这意味着中国的餐饮市场从此走上了行业化发展道路,有了正规的行业规范和管理法规。

2. 发展

20 世纪 90 年代,随着收入水平的提高和消费观念的改变,人们对餐饮的需求量不断攀升,并且在档次、风味和服务上有了更高的要求。餐饮投资大幅增加,国际品牌纷纷进入,外资和合资企业涌现。一些本土品牌和国际品牌在全国范围内实施连锁经营,以扩大规模、占领市场。这些餐饮企业以不同的服务档次和风格各异的经营特色充实了餐饮业的行业架构。餐饮市场愈加繁荣,从业人员数量剧增,餐饮收入逐年上升,带动了大批相关行业的发展。餐饮业已开始成为国民经济新的增长点,是拉动内需的重要方式。

3. 腾飞

进入 21 世纪以来,我国餐饮业增长势头不减,发展更加成熟,而市场的竞争也更加激烈。餐饮企业在进行外延发展的同时,更加注重内涵文化建设,努力打造企业形

象、培育企业品牌,积极推进产业化、国际化和现代化进程,开始输出品牌与经营管理,品牌创新和连锁经营力度增强,现代餐饮发展步伐加快。如果说连锁经营是数量上的扩张,那么品牌竞争就是质量上的提升。在这样的发展态势下,“北京全聚德”、“内蒙古小肥羊”、“重庆小天鹅”等一大批餐饮企业不断提升自我、发展品牌,竞相扩大经营规模,足迹也延伸至国外。

2008年,我国餐饮业尽管受到南方低温雨雪冰冻、汶川大地震等严重自然灾害以及物价上涨、劳动力成本提高的影响,企业经营出现了一定程度的波动,但餐饮市场仍呈现出平稳增长的良好态势。

我国餐饮业在社会需求和经济发展的大背景下,行业总体规模日益扩大,拉动消费、繁荣市场、安置就业和带动产业发展的能力越来越突出,在国民经济中的地位和作用得到不断提升和加强。

二、国外餐饮业发展简介

国外餐饮业起源于古代地中海沿岸的繁荣国家,基本定型于中世纪,其发展除受本土因素影响外,还受到世界科学技术、经济发展的影响,它的步伐追随着整个西方的文明进程,在不同历史时期涌现出的中心国家的餐饮业最具代表性。

公元前3000年,埃及成为统一的国家。当时宫廷饮食十分丰富,法老每餐进食30种菜肴,并饮用啤酒、葡萄酒、果酒等酒水。公元前1700年,古埃及已有酒店存在,考古发现了同一时期或更早时期的菜单,上面记载的基本是面包、禽类、羊肉、烤鱼和水果等食物。

继古埃及之后,古希腊成为西方文明的中心。酒店多设在各种庙宇旁边,体现了浓厚的宗教色彩。牲畜首先被送到庙宇中敬奉神灵,祭祀之后再把牲畜抬到酒店烹制,让大家分享。煎、炸、焖、蒸、烤、煮、炙等多种烹调方法已出现,技艺高超的名厨深受人们尊敬。约在公元前3世纪,雅典人发明了第一辆冷盘手推车,厨师把用甜葡萄酒浸过的面包片、海扇贝和鲟鱼装在盘子里,推入餐厅供人们选择享用,这对今天的餐饮业仍有影响。当时古希腊的酒店主已经开始向旅行者提供食品和饮料,主要包括地中海地区的谷物、橄榄油、葡萄酒、奶酪、蔬菜和肉食等。

受希腊文化的影响,古罗马逐渐重视烹饪文化,餐饮业的发展颇具规模。庞贝古城的考古发现表明当时的客栈、餐馆和酒店十分兴盛,至今仍能分辨出118家此类遗址。

14世纪,随着奥斯曼帝国的扩张和伊斯兰教传播的影响,土耳其形成了以食羊肉为主、以烤羊肉为其传统名菜的独特烹饪风格,对形成和发展伊斯兰教国家的餐饮习俗和餐饮业有重大影响,因而土耳其被公认为世界三大烹饪王国之一。

16世纪中叶,意大利成为欧洲文艺复兴的中心,艺术、科学的繁荣和商业经济的发展,使烹饪技艺博采众长,吸收世界各地烹饪精华,形成了追求奢华、注重排场、典雅华丽的风格,意大利因此而被誉为“欧洲烹调之母”,同时也被认为是西餐的发源地。

18世纪中期,法国成为欧洲政治、经济和文化中心。法国发达的农牧渔业为烹饪

和餐饮业的发展创造了优越的物质条件。法国菜选料广泛,烹饪方法考究,大量使用复合调料,使菜肴味道浓郁、丰富多彩,烹饪技艺和菜肴组合比较科学,并注意保留食品的热量和营养成分,形成了独具特色的法国餐饮风格。20世纪60年代,法国又提出“自由烹饪”的口号,改革传统烹饪工艺,力求烹制时间短、味道鲜,以适应现代生活的要求。法国菜受到人们的普遍欢迎,在世界上广为传播,法国也被公认为是世界烹饪王国。

20世纪,美国成为世界第一工业强国,它的烹饪和餐饮是世界各地移民(主要来自欧洲、非洲和亚洲)和土著印第安人传统习惯的大融合。为适应社会经济迅速发展、生活节奏加快的需求,餐饮业出现了革新性的变化,注重营养、求新、求快。至今,其“营养丰富、快速简便”的餐饮特色,随着国际经贸交流的迅猛发展推向世界各地。如麦当劳快餐就是在欧、亚各国小吃基础上的新创造,以营养丰富、快速简便、口味统一的特色在世界各地得到普遍认可。

如今,在全球影响较大的应是美国餐饮业。以麦当劳、肯德基为代表的美国快餐企业凭借雄厚的资本优势和先进的管理模式,以连锁经营的方式,在国际餐饮市场上不断扩张,占据了相当可观的份额,成为了国际餐饮市场的绝对主流。其中,麦当劳是世界零售食品服务业的领先者,麦当劳公司旗下最知名的“麦当劳”品牌拥有超过31 000家快餐厅,分布在全球121个国家和地区。另外,麦当劳公司现在还掌控着其他一些餐饮品牌,如墨西哥大玉米饼快餐店。

〔补充阅读1-1〕西餐发展简史

据有关史料记载,早在公元前5世纪,在古希腊的西西里岛上,就出现了高度发达的烹饪文化。在当时很讲究烹调方法,煎、炸、烤、焖、蒸、煮、熏等烹调方法均已出现,而技术高超的名厨师在社会上很受尊重。许多王公贵族在自己家中试做调味品,每种调味品都由多种原料复合而成。尽管当时烹饪文化有了相当的发展,但人们的用餐方法仍是以手抓食为主。西餐餐桌上的刀、叉、匙都是由厨房用的工具演变而来的。

15世纪时出现了餐桌共用餐刀。个人用的餐刀,大约出现在17世纪。那时的餐刀是尖头形。后来,据说法国红衣主教黎希留,看到有的就餐者在宴会上用餐刀尖剔牙,觉得很不好看。于是,他便下令将餐刀由尖头形改为圆头形,于是圆头形餐刀一直沿用到现在。

勺子作为厨房用具,在远古时期早已被人们使用,餐桌上用的汤匙是在17世纪才出现的。至于茶匙,则是红茶传入欧洲后的产物。

叉子原来只在厨房中使用。10世纪拜占庭时期,餐桌上曾出现过较小型的银质叉子,但只是昙花一现。直到1894年,英国还不允许水兵使用餐叉和餐匙,据说使用这些餐具给人的感觉不像男子汉。

餐巾早在古罗马时期就出现了,不过一直没有被大多数人接受。15世纪,人们习惯于用舌头舔手,或用上衣揩手,还有的用面包片擦手。在上层社会仍有部分人有用手抓食的习惯。在当时,就餐桌旁几乎都有狗的存在,这是因为人们就餐时用手抓食后,就用面包片擦手,然后把脏面包片丢给狗,故而出现了人在桌上用餐、狗在桌下

吞食面包片及残骨、碎肉的场面。

15 世纪中叶是欧洲的文艺复兴时期，饮食同文艺一样，以意大利为中心发展起来，在贵族举行的宴会上涌现出各种名菜、细点，驰名世界的空心面就是在那时出现的。

到了 16 世纪中叶，法国安利二世的王后卡特利努·美黛希斯非常喜欢研究烹调方法。她从意大利雇佣了 7 批技艺高超的烹调大师，在贵族中传授烹调技术，不仅使宫廷的菜点质量显著提高，同时使烹饪技法广为流传，促使法国的烹饪业迅速发展起来。与此同时，她为了改变不文明的用餐陋习，还明文规定了用餐规则，规定用手抓食、舔手或上衣擦手都是不文明行为，只有用餐巾才是有礼貌的表现。

后来，法国有位叫蒙福特的人，在举行宴会时，为了让客人预先知道宴席的所有菜品，让管家在宴会前用羊皮纸写好菜名，放置在每个座位前。据说这就是最初的西餐菜单。

在这期间，伟大的艺术家达·芬奇的油画杰作《最后的晚餐》描绘了餐桌上的面包、仔牛肉、冷盘、葡萄酒、餐刀及玻璃杯等物。这个当时基督教徒欢度复活节的圣餐场面，已经大体具备了现代西餐的雏形。

1638—1715 年，由于讲究饮食而被人们称为“美食家”的法国国王路易十四在宫廷中发起了烹饪大赛，给予优胜者奖章及奖赏，从而推动了烹饪业的蓬勃发展，一时间宫廷内佳肴层出不穷。当时研制出来的菜肴称为宫廷菜，独成一系，在宫廷举行宴会时，一餐往往有 60 多道菜肴。在宫廷的影响下，上层社会盛行大摆宴席，菜单上有冷盘、汤、肉食、禽类、水果、点心，品种已接近现代西餐，西餐逐步趋于完善。

宫廷和上层社会的烹饪热，直接推动了整个社会的烹饪业发展，1765 年法国出现了餐厅。1789 年法国大革命后，面对一般顾客的餐厅像雨后春笋般发展起来，供餐形式采取每人一份的方法。不久出现了零点的菜肴，但只是简化了的宫廷菜。19 世纪初，餐桌上的规矩大致与现在相同。第二次世界大战以后，才出现了许多新的餐具，不仅配套，而且还有着严格的摆放及使用方法。

现在的西餐中大量使用精美的瓷器餐具，包括菜盘、汤盘、点心盘、面包盘、茶盘、茶碗、咖啡碗及双耳清汤碗等。事实上，在中国青花瓷器传入欧洲之前，西餐中使用的用具只有金属器皿、玻璃器皿和软质陶器。陶器在西餐中广泛使用，和瓷器相比显得粗糙、厚重、丑陋。到了 16 世纪，淡雅、精美的中国青花瓷传入欧洲，受到了欧洲人的喜爱，于是欧洲人便开始了瓷器的研制。1710 年德国多列士典地方出现了欧洲最早的瓷窑——曼斯窑。1717 年，法国建起了赛尔窑。接着，英国烧制出了洁白的骨灰瓷器，造型、质地不断更新，目前世界十大名骨瓷全在英国。美国、意大利随后也开始生产瓷器，逐渐地，瓷器餐具便在西餐中安家落户了。

[资料来源] www.xici.net/u7350054/d45248667.htm.

第二节 餐饮管理的内容与要素

管理其实是一种抽象概念。何谓管理？管，即管人、管物、管目标；理，即理财、