



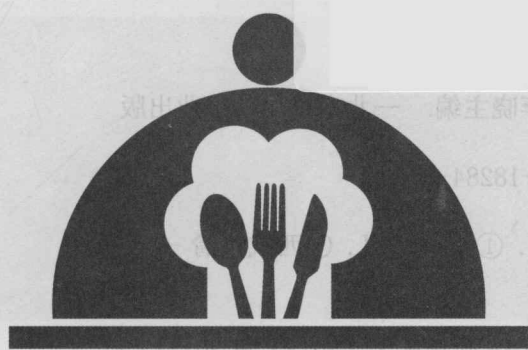
西餐烹饪基础

XICAN PENGREN JICHU

李 晓 主编



化学工业出版社



西餐烹饪基础

XICAN PENGREN JICHU

李 晓 主 编



化学工业出版社

· 北 京 ·

图书在版编目 (CIP) 数据

西餐烹饪基础/李晓主编. —北京: 化学工业出版社, 2013. 10

ISBN 978-7-122-18284-5

I. ①西… II. ①李… III. ①西式菜肴-烹饪
IV. ①TS972.118

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2013) 第 201232 号

西餐烹饪基础

XICAN PENGRONG JICHU

主编 李 晓

责任编辑: 彭爱铭

文字编辑: 王 爽

责任校对: 顾淑云

装帧设计: 张 辉

出版发行: 化学工业出版社 (北京市东城区青年湖南街13号 邮政编码100011)

印 装: 大厂聚鑫印刷有限责任公司

710mm × 1000mm 1/16 印张17 1/4 字数309千字 2014年1月北京第1版第1次印刷

购书咨询: 010-64518888 (传真: 010-64519686)

售后服务: 010-64518899

网 址: <http://www.cip.com.cn>

凡购买本书, 如有缺损质量问题, 本社销售中心负责调换。

定 价: 39.00元

版权所有 违者必究

前言

随着我国改革开放的持续深化和发展,人民的物质文化生活水平不断提高,人们对于生活品质的要求也越来越高。近年来,西餐因其精致的菜肴、浪漫的进餐氛围和精简合理的菜肴搭配受到国人的青睐,社会大众想要了解西餐知识的愿望也越发强烈。

为顺应时代发展趋势,满足目前国内餐饮市场对西餐知识和人才的迫切需求,我们有针对性地编写了这本《西餐烹饪基础》,从西餐的文化和发展知识,到西餐烹饪的基本专业技能都做了较为详尽的介绍。

本书的编写注重理论和实践的结合,将西餐知识分为基础篇、技能篇和应用篇三大模块,具备较强的系统性和实践性。在编写过程中,为适应我国餐饮企业、星级酒店的发展和需求,也不断地进行了完善和修改。

本书的编者长期从事西餐烹饪、管理和教学工作,有丰富的餐饮行业经营管理实践经验和高等院校专业教学经验,曾多次出访及留学法国、美国、意大利、日本等酒店、餐饮企业、院校交流学习。

本书在编写中得到了四川烹饪高等专科学校食品科学系何江红教授、成都毓秀苑宾馆总经理赵艳斌、北京华滨国际大酒店行政总厨史汉麟先生、马赛酒店管理学院西餐教授让·雅克先生等的专业指导和帮助,特此表示感谢!

本书既可以作为大众了解西餐基础知识和基本烹饪技能的参考用书,也可以作为企业在职培训的教学参考书,也适于从事西餐烹饪工作的专业人士参考使用。

本书由四川烹饪高等专科学校食品科学系李晓副教授主编。具体编写分工如

下：第一章第一节由梁爱华教授编写；第一章第二节、第三节、第四节，第二章，第三章，第九章，第十四章由张浩编写；第四章由阎红教授编写；第五章，第十章由张振宇编写；第六章，第七章，第八章，第十一章，第十二章，第十三章由李晓副教授编写。全书由李晓副教授总纂、统稿。

由于编写时间仓促，受编者水平所限，书中难免存在疏漏和不足之处，敬请专家、同行和广大读者批评指正。

编 者

2013年4月

目录

第一篇 西餐基础篇

第一章 西餐概述	2
第一节 西餐的概念和发展	2
第二节 西餐的特点	6
第三节 西餐的主要风味流派	12
第四节 西餐礼仪与服务	26
第二章 厨房岗位配置和职责	31
第一节 西餐厨房的组织结构	31
第二节 西餐厨房岗位职责	34
第三章 西餐厨房常用设备与用具	37
第一节 西餐厨房设备	37
第二节 西餐厨房器具	44
第三节 西餐设备和器具养护	58
第四章 西餐常用原料及品质鉴别	61
第一节 烹饪原料品质鉴别的意义、依据和方法	61
第二节 西餐常用蔬菜	65
第三节 西餐常用畜肉原料	74
第四节 西餐常用禽肉原料	78
第五节 西餐常用鱼类原料	80
第六节 西餐常用其他水产类原料	83

第七节 西餐常用制品类原料	88
第八节 西餐常用调味香草及其品质鉴别	91

第二篇 西餐技能篇

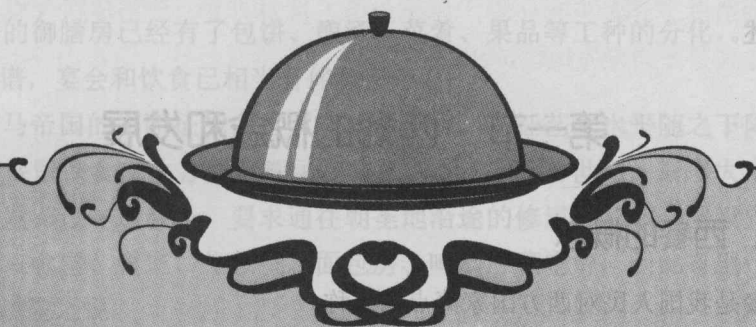
第五章 常见西餐原料的加工	98
第一节 西餐刀工与成型	98
第二节 植物性原料加工	105
第三节 动物性原料加工	112
第六章 西餐基础汤制作	118
第一节 基础汤分类和作用	118
第二节 基础汤制作	119
第七章 西餐调味技术	126
第一节 西餐调味的特点和原则	126
第二节 西餐少司的分类	128
第三节 西餐常用少司制作	131
第八章 西餐烹调方法	153
第一节 西餐腌制技术	154
第二节 以水为介质的烹调方法	159
第三节 以油为介质的烹调方法	167
第四节 以空气为介质的烹调方法	172
第五节 其他烹调方法	176

第三篇 西餐应用篇

第九章 西餐冷菜制作	182
第一节 开胃菜制作	182
第二节 沙拉制作	188
第三节 其他冷菜制作	193
第十章 西餐汤菜制作	198
第一节 冷汤制作	199

第二节	清汤制作	200
第三节	浓汤制作	203
第四节	特制汤制作	206
第十一章	西餐热菜制作	209
第一节	畜肉类热菜制作	209
第二节	禽肉类热菜制作	220
第三节	水产类热菜制作	226
第十二章	西餐配菜制作	232
第十三章	早餐蛋类制作	243
第十四章	西式供餐与菜单设计	248
第一节	西式早餐	248
第二节	西式套餐	251
第三节	西式自助餐	262
参考文献		267

第一篇 西餐基础篇





第一章 西餐概述

随着改革开放日益深入，西餐已经成为全国城市餐饮消费的重要组成部分。西餐以其浓厚的地域特色，别具一格的风味流派，独特的菜品口味，讲究的餐桌服务和用餐礼仪，悠闲典雅的就餐环境，丰富多彩的西方饮食文化，给中国消费者提供了一种与中国传统饮食完全不同的享受。西餐业出现了快速发展趋势，并迅速成为一个新兴餐饮产业，在餐饮经济发展中发挥着重要作用。

本章将对西餐的概念和发展、特点、主要风味流派、西餐礼仪与服务等内容进行概述。

第一节 西餐的概念和发展

一、西餐的概念

西餐是我国人民对西方国家菜点的统称。

我们所说的“西方”习惯上是指欧洲的国家 and 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，因此西餐主要指代的便是以上区域的餐饮文化。西方各国的餐饮文化及菜式都有各自的特点，因此，西方国家并无明确的“西餐”概念，而是依其国名而命名，如法国菜、意大利菜、英国菜、美国菜、俄罗斯菜等。但由于历史原因，西方各国在文化、宗教以及生活习惯等方面有着千丝万缕的联系，烹饪技艺相互渗透、相互影响，饮食习俗和制作技法上有许多相似之处，于是，我国人民习惯上将西方各国餐饮统称为西餐。

如今很多业内人士也习惯把日餐、韩餐、泰餐等划归在西餐的范畴。西餐的含义已超越了仅仅由欧洲、北美洲、南美洲、大洋洲等国家和地区菜肴组成的范围。

西餐受西方各国主要的宗教——基督教影响较深。基督教的饮食禁忌较为宽松，形成了西餐主要植根于牧、渔业经济，以肉、奶、禽、蛋、谷等食料为基础，



果蔬辅佐的特点。

二、西餐的起源与发展

（一）西餐烹饪的起源

据考古资料显示，西餐起源于古埃及。公元前1175年，底比斯城的宫廷中制作面包和蛋糕的古埃及壁画说明有组织的烘焙作坊和模具在当时已经出现，据记载当时的面包和蛋糕的品种已有16种之多。金字塔里用象形文字刻在墓碑上的铭文记载了尼罗河流域丰富的物产，如蔬菜、水果、葡萄、鸡、鱼和鸡蛋等。据传，古埃及人已发明了用水果加入糖和酒制作果酱的方法。

（二）西餐烹饪的兴起

公元前5世纪，在古希腊的属地西西里岛上，已出现煎、炸、烤、焖、蒸、煮等烹调方法，烹饪文化已经发展到了一定高度。随着古希腊文明的迁移，烹饪艺术影响了古罗马帝国，使其烹饪技艺得到很大程度的提高。公元前2世纪，古罗马帝国宫廷的御膳房已经有了包饼、酿酒、菜肴、果品等工种的分化，并出现了更完美的食谱，宴会和饮食已相当奢侈和繁荣。

随着古罗马帝国的不断征战，古罗马几经分裂，烹饪艺术水平随之下降，此时，修道院在保留饮食文化方面发挥了积极的作用。公元8世纪，查理大帝曾对朝圣者的投宿发布过一道敕令，要求通往朝圣地沿途的修道院和教会要设置接待朝圣者的设施：食堂、寝室、化妆室、面包房、啤酒冷藏室等，因此有现代欧洲饭店起源于修道院之说。

随着法兰克人扩张进入英国，古罗马人的生活习惯很快传到了英国，特别是1066年诺曼底公爵威廉征服英国登上王位，成为英国烹饪发展的转折点，古罗马的生活方式包括烹饪技艺被带到英国，对英国的餐饮文化产生了极大的影响。英国烹饪学家认为，威廉一世的大部分食物制作方法是从诺曼人那里学来的。

（三）中世纪及文艺复兴时期西欧烹饪的发展

中世纪的十字军东征期间，西欧的封建领主和骑士对地中海东岸的国家发动了持续近200年的宗教性战争。十字军从东方带回了大量的香料和无花果、杏仁、果子露、蜜饯等食物的制作方法，这大大丰富了英国人的饮食。中世纪的英国食谱显示当时的英国人已懂得使用香料和调料。

与此同时，法国的烹饪艺术也在不断进步。《菜肴制作大全》是在爱德华一世治下（1272～1307年）面世的第一部用法文书写的烹饪著作，当时鸡肉羹、麦



糊、肉冻等是中世纪的食谱中常见的菜肴。一直到18世纪，烹饪知识大多是从烹调书、账簿、通讯录、菜谱的手抄本里获得的，一些14世纪的手抄食谱显示了法国烹饪对英国烹饪在术语和加工方法上的巨大影响，食谱记载的都是精美的菜肴，这要求厨师具有一定的艺术修养。而查理五世的御厨塔伊旺亲手撰写的烹调书《美味佳肴》是14世纪至15世纪优秀的法国烹调著作，书中描述了如何给菜肴添加颜色、镀金、装饰烤肉的鸟羽、制作体积巨大的馅饼等，使得塔伊旺被奉为厨艺权威。

法国国王亨利二世迎娶意大利豪门之后凯瑟琳·德·美第奇为法国烹饪艺术的崛起也起到了促进作用。当时凯瑟琳·德·美第奇的家乡佛罗伦萨的文化艺术，包括饮食文化，极为繁盛，凯瑟琳·德·美第奇的随嫁厨师将意大利精湛的烹饪技术带到了法国，使法国菜更加丰富起来。17世纪法国罗亚尔河以北的地区开始使用黄油，并出现了油煎的概念，调味汁也变得重油，巧克力、咖啡、茶在民间开始流行。至17世纪末，法国第一流的烹饪已在世界闻名。而随后的路易十四至路易十六时期，社会上开始崇尚美食，涌出了许多著名的美食大家，大家争奇斗艳，创造出了许多美味佳肴，另外食用工具刀、叉、匙出现在餐桌上，这一切奠定了法式烹饪的领先地位。

（四）近代欧美烹饪的发展

18世纪后欧美等国相继进入现代文明时期，饮食方式发生了很大的变化，饮食业得到很大发展。首先，农业的发展使一年四季都能供应优质的鲜肉，烤肉方法也改进了；土豆在欧洲被广泛种植并成为西欧的主要食品；面粉质量提高了，黑面包逐步被白面包替代；食糖大量供应，茶叶的销量也超过了咖啡和可可，19世纪时茶已成为标准英国餐食的必备饮品。这些改变大大丰富了西餐食谱。其次，产业革命促使大量农民流入城市，城市规模迅速扩大，如何解决不断增长的城市人口的吃饭问题成了食品工业发展的新动力。西方食品工业开始起步，食品的加工保存方法也推陈出新，罐头、冷冻食品、脱水食品相继出现，食品加工技术的革新使面包、黄油、奶酪等传统食品提高了生产质量和效率，同时炼乳、奶粉也出现在人们的餐桌上。此时煤气开始进入厨房，这种迅捷、火力可调的烧煮方法给烹饪习惯带来巨大的改变，一些出色的炖菜、煨菜、煮菜等老菜谱流传下来，同时也出现了一批制作简单快捷、味道鲜美的菜肴。最后，都市生活的产生为烹饪操作和供应提供了更多的场所，小餐馆、咖啡店、小酒馆等如雨后春笋般越来越多，餐饮业兴起了。

这一时期，随着英法等发达资本主义国家在海外建立殖民地，西餐的外延扩大了，对世界各国的影响也越来越大。尤其是在美洲新大陆，大批英国、西班牙、



法国、荷兰等国殖民者相继迁入,产生了以英国烹饪为基础的、混合各国饮食特征的独特的西式西餐。

(五) 现代欧美餐饮的发展

20世纪开始,国际间政治、经济、文化的交流日趋广泛,西餐的传播范围更广了。同时,西餐炊具的花样增多并出现了一些专门用具,如鱼锅、汤锅、炒蛋平锅、各种各样制作甜点的模具、切菜的刀、馅饼盘等。厨房布局更加合理。厨房设备机械化程度提高,完全使用煤气的炉灶取代了其他炉灶,用电的炉灶如电炉、电灶、电锅炉、电汤煲也渐渐普及起来,各种烤箱不断改进,并出现了铁扒炉。由于科学进步,不断改进并更新了烹调用具,出现了粉碎机、搅拌机、刨片机、切菜机、去皮机等设备。设备的改善对烹饪方法产生重大影响,使得煮、炖、烤、炸、煎、烘等烹调方法更加可控,效果更加理想。

20世纪60年代以后,西方民众逐渐认识到适量饮食的重要性,食品营养学概念被人们接受并重视,营养菜单走上餐桌。如今,合理膳食、营养均衡与饮食卫生已成为现代西餐烹饪的重要组成部分。人们开始在食品科学的指导下,利用实证研究创造出标准化食谱,并在烹饪中采用更合理的操作程序和烹调方法,尽量减少营养损失,同时保持菜肴口感和色香味。食品添加剂被发明出来,味精、面包改良剂、膨松剂等的出现丰富了食物品种,使菜点制作过程更加简单,更加适口。现代食品科学技术一方面使挖掘传统西餐烹饪原理成为可能,另一方面也不断促进西餐推陈出新,成为西餐健康发展的强大动力。

三、西餐在我国的传入和现状

西餐是随着中国与世界各民族人民的交往而传入中国的。据史料记载,早在汉代,波斯古国和西亚各地的灿烂文化和膳食便通过“丝绸之路”传到中国,而元代在我国生活了十几年的意大利著名学者马可·波罗,为两国饮食文化的交流做出了重大贡献。17世纪中期,西方的商人来到了我国沿海城市,他们带来了本国的厨师以及西方的饮食,通过与当地官员贵族士绅的交往而有所流传。19世纪殖民地时期,由于帝国主义列强和商人进入中国,给上海、大连、天津、青岛等地留下了部分西餐传统。

改革开放以后,中国与世界各国的交流进一步加强,人们的消费观念发生了变化。西餐以其科学的营养搭配、浪漫的就餐环境、独特的饮食风味、浓烈的异国情调,吸引着我国人民,丰富了人们的日常饮食生活。西餐越来越为普通的中国民众所了解和接受。国家对外开放形成的商务往来,促使许多外国人来华旅游



和居住，特别是开放城市更为明显，增加了西餐的需求；另外，海归人士的生活习惯也促成了市场对西餐的需求。经过改革开放三十年，中国西餐越发多样化，出现了西式正餐、西式快餐、酒吧、咖啡厅、茶餐厅、日餐、韩餐、东南亚餐等多种业态，多样化、丰富多彩的西方饮食文化给中国消费者提供了一种与中国传统饮食文化完全不同的享受。其中麦当劳和肯德基用其独特的现代经营方式和理念，在中国推广了西方饮食文化方式，西式快餐对广大中国人民接受西餐功不可没。

近二十年来，随着对外开放与交流的深入，常见的西餐烹饪原料和调味品已成为我国食品消费市场的常见品种，西餐中常见的牛扒、烤面包、蔬菜沙拉等菜品，普通家庭也可动手制作。

西餐大量涌入带来的另一个重要变化是出现了中西合璧的菜点和适合中国消费者口味需求的西式餐饮业，一些中高档中餐厅的菜品增添了西餐元素，部分中式菜品使用奶油、奶酪、沙拉酱、千岛汁等西式调味料，出现了形似中餐味的西餐菜品。有不少中式菜品使用西餐灶具和烹调方法制作，甚至采用西餐菜肴立体造型装盘，收到传统中餐达不到的效果和美感。

中国西餐业的迅速发展显示出西餐已不仅是简单引入异域饮食文化和对风味特色的一种补充，而是正在成为中国庞大的餐饮经济的一个组成部分，它的市场份额也将随着它本身的多业态发展和与中餐的融合逐步扩大，成为不可低估的需求市场。

第二节 西餐的特点

根据中、西饮食文化的差异和不同的民俗特色，可以将西餐的特点分为以下六个方面：菜肴结构特点、刀工技术特点、原料特点、烹调方法特点、西餐装盘特点和西餐服务特点。

（一）菜肴结构特点

独特的菜肴结构是西餐最大的特点。因为东西方文化的较大差异，造成了东西方饮食结构的不同。东方人主要以农耕为主，食物来源是谷物类。南方人以稻米为主食、北方人以小麦为主食。菜肴结构基本以小菜、冷菜、热菜、汤菜、点心等组成。由于文化习俗上东方人喜欢团餐的聚餐方式，菜肴基本上都是大家一起享用的。传统的西方人是以放牧、打猎为生的游牧民族，饮食结构以肉类为主食。菜肴结构一般以开胃菜、汤、沙拉、主菜、甜品、咖啡或茶等组成。



1. 西餐的菜肴结构

简单的：汤—沙拉—主菜—甜品—咖啡或茶

普通的：开胃菜—汤—沙拉—主菜—甜品—咖啡或茶

宴会的：冷头盘—汤—沙拉—热头盘—主菜—辅菜—甜品—咖啡或茶

高规格的：冷头盘—汤—奶酪盘—沙拉—热头盘—主菜—辅菜—甜品—水果—咖啡或茶

西方人的饮食结构比较简单或普通，和中餐最大的区别是西方人喜欢先喝汤。西方人认为先喝汤能起到开胃的作用。中国人认为最后喝汤才能更好地品尝菜肴的美味，而且从健康的角度上讲，对消化也更好。其实这是中西方饮食文化对食物营养健康认识上的差异。

其次，西方人每餐都要点甜品。而大多数时候，中国人吃饭是不吃点心的，一般只有在宴会上才有点心或水果。另外，西方人在饭后一定少不了咖啡或茶。

2. 西餐的菜品结构

(1) 开胃菜 开胃菜分为冷头盘和热头盘。一般是少量的肉类或海鲜菜肴，主要作用是开胃和佐酒。

(2) 汤 西餐的汤一般分为冷汤、热汤、清汤、浓汤、菜汤、奶油汤等，主要作用是开胃。

(3) 沙拉 西餐的沙拉相当于中餐的冷菜。主要是各种可以生吃的蔬菜和肉类等拌在一起的菜肴，并搭配上各种沙拉汁，主要作用是佐酒和对主菜的铺垫作用。

(4) 主菜 是这一餐主要的菜肴，也有叫大盘、正菜的。一般是大块的肉类菜肴烹调好后，单独搭配少司来调味。

(5) 甜品 包含水果、冰激淋、蛋糕等品种，一般是甜食搭配水果和少司，用于餐后。

(6) 咖啡或茶 西方人必不可少的餐后美食的一部分，完美的用餐到此结束的标准。

西餐菜肴结构的特点是以肉类为主食、面包为辅食；一般先喝汤；沙拉里有大量的生吃蔬菜；主菜是大量的肉类，其他蔬菜搭配在旁边；调味的汁一般单独搭配；餐餐都离不开甜品；饭后必须要有咖啡或茶。

(二) 刀工技术特点

西餐烹调中刀工技术的特点也很鲜明。通常人们常说中国厨师是一把菜刀闯天下，外国厨师是一套刀具做一个菜。大多数的中餐厨师可以用一把菜刀对一整



桌的菜肴进行加工，一个西方厨师必须要一整套的刀具才能完成一个菜肴的制作，但是十个中餐厨师每小时加工的菜肴量可能没有一个西餐厨师每小时加工的菜肴量大。这主要和西餐的刀工技术特点有关。

1. 刀工技术简单大方，原料成型规格整齐

西餐的刀工技术相对中餐的刀工技术要简单和大方。特别是菜肴初加工中，西餐原料加工成型后的规格大，刀工技术相对简单。一般西餐刀工要求是加工后的原料规格整齐，大小、重量相同。这是因为西餐菜肴制作中，要求主要原料的规格是大块，便于食用者使用刀、叉这样的餐具来分割食物，达到食用者自己动手制作食物的心里要求。

西餐的刀工成型主要是条、块、丁、丝、片等，但和中餐比较规格较少。

2. 根据原料特点选择刀具，刀具种类、规格、大小繁多

西餐的刀具种类、规格、大小繁多。对于不同种类的原料有对应的刀具种类；对于不同规格的原料有对应的刀具规格；对于不同大小的原料有对应的刀具大小。例如，西餐厨师在烹调加工中会使用专业的刮鳞器去鱼鳞，使用刀锋狭窄的剔骨刀来分割牛肉，使用带锯齿的长刀来切割面包，使用带凹槽的长刀来切割大块的鱼肉，使用小刀来切割洋葱、土豆等脆性原料，使用大刀来切割牛扒，使用去皮器来去掉果蔬的皮，使用分蛋器来切割鸡蛋角，使用钢丝切割器来分割黏性很强的奶酪等。

3. 刀工技术现代化、出品数量巨大

除了各种不同的刀具和工具外，西餐厨师还会使用大量先进的机械设备来辅助完成原料的加工、成型。

自动化、机械化、规格化是西餐刀工技术现代化的重要特点。比如切片机，大大降低了厨师的工作量和劳动强度，又明显提高了出品规格的统一性；又比如西点中的面团分割机，能高效、准确地分割面团，和人工制作相比无论是面团的重量、分割的速度、分割的质量都有巨大提高。

（三）原料特点

在制作西餐菜肴时对原料的种类选用、加工、烹调都十分有特色。

1. 选料严谨、分档取料

西餐菜肴制作中选料严谨，一般选用品质、质地都上乘的原料制作食物，不使用动物的内脏制作菜肴，也不使用家禽的头、爪制作菜肴。鱼类菜肴制作一般用海鱼，不使用鱼刺多的江、湖、河里产的鱼类，特别是不食用无鳞的鱼类（这和宗教信仰有关）。



西餐制作中对原料的分档取料十分细致。例如肉类原料里的牛肉，可以细致到把一头牛分出30~50块不同部位、不同质地的肉，而且都是精肉部分。还会根据不同国家和地区产的不同品种的牛，分成不同的级别来表示不同的原料质地的优劣，从而保证菜肴质地的优良。

2. 原料质地新鲜

西餐制作中许多蔬菜都是生吃的，这就要求原料必须质地新鲜，以保证人体对维生素的摄入最大化。西餐制作注重美味、卫生和营养价值的统一。新鲜的原料不仅是菜肴口感和美味的源泉，也是营养健康的重要保证。

3. 香料使用特点

西餐使用的香料和中餐使用的香料有很大区别。不同国家和地区盛产不同的植物，这些植物中的一些被厨师用作菜肴的调味品——香料。西餐喜欢将鲜香料和干香料搭配使用。餐馆花园中通常有厨师栽培的鲜香料，这些香料不仅能作为花草来装饰菜肴，也能为菜肴增添风味。

4. 大量使用奶制品

西餐烹调原料中使用大量的奶制品，是西餐的重要特点。例如，烹调中使用大量鲜奶来制作菜肴，突出菜肴风格特色；广泛使用的黄油来自牛奶的提炼；少司用来增香、增色、增稠或是装饰菜肴；奶酪既是单独的菜肴又是菜肴制作中的调和剂和增加风味的原料。西点中各种奶制品更是十分广泛地应用于甜品的增香、增加营养价值、增加风味等领域。

5. 主料与酒水的特点

西餐中主料与酒水之间的关系特点是西方饮食文化的延伸。西方人特别讲究吃什么菜肴搭配什么样的酒水。一般来说牛肉类搭配红葡萄酒、海鲜类搭配白兰地、禽类搭配白葡萄酒、开胃菜搭配各种气泡酒、沙拉类搭配各种力乔酒、甜品类搭配各种餐后甜酒。

(四) 烹调方法特点

西餐烹调方法和中餐相比也有异同。西餐烹调方法大致有煎、炒、炖、煮、烩、焖、烤、焗、扒等，其中焗和扒是西餐特有的烹调方法。西餐中没有蒸这种中餐普遍使用的烹调方法，取而代之的是隔水焗。

1. 烹调工具多样化

西餐烹调使用的工具种类繁多，并且有规格和尺寸，便于操作使用。许多烹调设备都有温度计或计时器，特别适合做标准化操作使用。烹调中为方便计量，很多时候使用勺子、量杯等工具，并且这些工具一般都有不同的大小规格。