

旅游行业工人技术等级培训考核试用教材

西式烹饪

国家旅游局人事劳动教育司 编



高等教育出版社

旅游行业工人技术等级培训考核试用教材

西式烹饪

国家旅游局人事劳动教育司 编

高等教育出版社

(京) 112号

内 容 简 介

本教材是国家旅游局人事劳动教育司组织编写的旅游行业工人技术等级培训考核系列教材之一,是根据国家旅游局制定的《工人技术等级标准》(第一分册)和《工人考核条例》编写的。全书包括初级、中级、高级三部分,供西式烹饪师培训考核使用。

本教材除可供在职工人培训使用外,还可供职业学校学生学习参考。

旅游行业工人技术等级培训考核试用教材

西 式 烹 饪

国家旅游局人事劳动教育司 编

*

高等教育出版社出版

新华书店总店北京科技发行所发行

天津新华印刷二厂印装

*

开本787×1092 1/16 印张10.25 字数250 000

1992年8月第1版 1994年4月第3次印刷

印数 14 756-23 764

ISBN 7-04-003871-4/Z·93

定价 5.35元

前 言

按照劳动部颁发的《工人考核条例》，根据1987年国家旅游局组织编写的《工人技术等级标准》（第一分册），为配合旅游行业工人技术等级培训考核的需要，促进技术和服务水平的提高，我司主持并委托北京市旅游局、上海市旅游局、江苏省旅游局和广东省旅游局编写了旅游行业工人技术等级培训考核试用教材，其中包括《旅游服务基础知识》、《宴会厅服务》、《客房服务》、《中式烹饪》、《西式烹饪》、《中式面点》、《西式面点》、《烹饪综合基础知识》、《美容》、《美发》和《酒吧调酒》8个工种的11本培训教材。供客房、餐厅、宴会厅、烹饪、面点、美容、美发、调酒等工种（岗位）上的技术工人和服务人员培训考核使用。

为了编好这套教材，我司邀请了饭店、院校与旅游行政部门的专家、学者先后召开了多次教材编写大纲和书稿审定会，对大纲、书稿进行了广泛而深入的研讨和认真、细致的审核。但是，由于时间仓促，加上我们水平有限，书中一定存在不少不足之处，我们恳请各级培训部门和广大读者批评指正。

本书由上海旅游专科学校侯根全编写，由北京友谊宾馆特一级技师林承步主审。

在编写过程中，先后得到一些单位和有关同志的支持和帮助，北京新侨饭店潘云诚、辽宁友谊宾馆刘学铭、上海和平饭店范煜、北京旅游服务学校南洪江、广州白天鹅宾馆林向荣、上海华亭宾馆袁琳章等同志为本书提出了宝贵的意见，在此一并表示感谢。

国家旅游局人教司

一九九一年八月

目 录

初 级

概述	(3)
第一章 西菜主要菜式所属国的饮食习惯及菜肴特点	(4)
第一节 法国	(4)
第二节 英国	(5)
第三节 美国	(5)
第四节 意大利	(6)
第五节 苏联	(6)
第二章 厨房组织及设备	(8)
第一节 厨房组织	(8)
第二节 设备的性能、使用、保养和安全操作知识	(12)
第三章 西菜常用原料基础知识	(18)
第一节 肉类	(18)
第二节 水产类	(22)
第三节 野味类	(26)
第四节 家禽类	(27)
第五节 果蔬类	(28)
第六节 乳品类	(30)
第七节 谷类	(31)
第八节 调味类	(31)
第九节 常用香料	(32)
第十节 烹饪用酒	(33)
第四章 西餐常用刀法	(36)
第一节 西餐刀工在菜肴制作中的意义	(36)
第二节 各种刀法的技术要领	(36)
第五章 蔬菜的加工	(38)
第一节 蔬菜的加工	(38)
第二节 加工后的原料形状	(39)
第六章 常用配菜的制作	(40)
第一节 配菜的意义及规则	(40)
第二节 配菜实例	(40)
第七章 制汤基本技术	(45)
第一节 汤的分类及作用	(45)
第二节 制汤基本技术	(45)

第三节 制汤实例(各种基础汤的制作)	(46)
第八章 常用烹饪手法	(48)
第一节 煮	(48)
第二节 蒸	(49)
第三节 炒、煎	(50)
第四节 炸	(51)
第五节 烤	(52)
第六节 焗	(53)
第九章 冷菜制作	(55)
第一节 冷菜的内容及特点	(55)
第二节 冷餐常用的调料和原料	(56)
第三节 常用冷菜调味汁及色拉	(57)
第十章 甜品(饭点)制作	(59)
第一节 制作西点的原料	(59)
第二节 操作实例	(60)

中 级

第一章 烹饪原料的品质鉴定及保管	(67)
第一节 烹饪原料品质鉴定的依据和标准	(67)
第二节 烹饪原料的分类及品质鉴定的方法	(68)
第三节 烹饪原料的品质检验及保管	(69)
第二章 原料分档取料、出骨与腌渍技术	(82)
第一节 禽、畜类分档取料	(82)
第二节 鱼、禽类整料出骨技术	(84)
第三节 腌渍技术	(86)
第三章 制汤技术及汤菜制作	(88)
第一节 基础汤的制作	(88)
第二节 清汤	(89)
第三节 奶油汤	(89)
第四节 蔬菜汤	(90)
第五节 浓汤(泥汤)	(90)
第六节 冷汤	(91)
第四章 常用烹调手法	(93)

第一节	各种烹调手法的技术原理	(93)
第二节	烩	(94)
第三节	焖	(95)
第四节	铁扒	(96)
第五节	串烤	(96)
第六节	面拖	(97)
第七节	烟熏	(98)
第八节	热沙司	(98)
第五章	冷菜制作	(101)
第一节	各种色拉的制作	(101)
第二节	批的制作	(102)
第三节	其他冷菜的制作	(103)
第四节	冷菜的拼摆技巧	(104)
第六章	甜品(饭点)的制作	(106)
第一节	面包制作	(106)
第二节	甜点制作	(107)

高 级

第一章	标准食谱的编制	(113)
第一节	标准食谱编制的意义和作用	(113)
第二节	标准食谱实例	(113)
第二章	各种宴会菜肴的准备	(115)
第一节	宴会概述	(115)
第二节	套餐	(116)

第三节	冷餐会	(118)
第四节	自助餐	(119)
第五节	鸡尾酒会	(119)
第三章	烧烤技术	(121)
第一节	烧烤技术的特点和要求	(121)
第二节	烧烤实例	(122)
第四章	冰雕、黄油雕技术	(125)
第一节	冰雕的制作	(125)
第二节	黄油雕的制作	(125)
第五章	各种沙司(Dressing and Sauce)的制作	(126)
第一节	各种色拉汁(Dressing)的制作	(126)
第二节	各种热沙司(Sauce)的制作	(126)
第六章	水产品保鲜与活养技术	(130)
第一节	水产品保鲜技术	(130)
第二节	水产品活养技术	(130)
第七章	餐务(厨房)管理基础知识	(131)
第一节	餐务(厨房)计划管理	(131)
第二节	供购管理	(136)
第三节	库存管理	(142)
第四节	生产管理	(148)
第五节	卫生管理	(156)

初 级

概 述

西餐，一般是指欧美国家的饮食。欧美国家的各个民族，在其自身的发展过程中，形成了独特的饮食习惯和特点，这些习惯和特点，通过饮食方式、菜肴、点心、小吃、饮料、烹饪方法等多方面表现出来。

和以中国为代表的东方饮食相比，两种饮食存在着很大的差异。例如，在饮食方式上西餐采用分食制，而中餐采用共食制；西餐的主食为面包，中餐的主食为米饭、馒头；西餐菜肴的主要原料以牛肉为主，而中餐菜肴的主要原料以猪肉为主等。

在西餐众多的菜式中，较有代表性的是法、英、美、意、俄等国的菜式。这五种菜式各有其自己的特点，如法国菜的鲜浓香醇、英国菜的清淡爽洁、意大利菜的面食及小牛肉、美国菜的水果风味及创新、俄国菜的肥美味重，等等。

西餐之传入中国，可追溯到13世纪。据说意大利旅行家马可·波罗到中国旅行，曾将某些欧洲菜点的制作方法传到中国。但是，西餐真正传入中国是在1840年鸦片战争以后。由于清政府的腐败，同西方列强签定了一系列的不平等条约，致使大量西方人进入中国。这些西方人的进入，使得西方的生活方式及饮食习惯也同时引入了中国。到了清朝的后期，西方人在中国的一些大城市如上海、北京等地已建造了不少饭店和餐馆，经营各式西餐。许多饭店和餐馆的厨师长都由外国人担任。到了三四十年代，西餐在中国已有较大的发展，以冒险家的乐园上海为例，大饭店和西餐馆到处可见，其繁华程度远远超出当时的东京、香港。

十一届三中全会以来实行的对外开放政策，使来中国访问、旅游、做生意的外国客人越来越多。随着旅游饭店的大量兴建，对西餐厨师的需求越来越大。人民生活水平的提高，也同样对西餐提出了质和量的要求。

第一章 西菜主要菜式所属国的饮食习惯及菜肴特点

第一节 法 国

法国的烹饪技术一向著称于世。法国菜不仅美味可口，而且菜肴的种类多，烹调方法也有独到之处。欧洲许多第一流的大饭店或餐馆所雇佣的大厨师大都是法国人。

法国有5000多万人口，约90%是法兰西人，其余有布列塔尼、巴斯克、科西嘉、佛兰德等少数民族，法国人多数信奉天主教，少数信奉基督教和伊斯兰教。

法国粮食、肉类、奶制品等，不仅能满足本国需要，而且还能出口。此外，还出产大量的土豆、蔬菜和水果，所产葡萄制成的香槟、葡萄酒、白兰地和各种名酒，销于国内外。

法国人喜欢喝浓咖啡，城市中宽敞的林荫大道边，热闹的露天咖啡座到处可见，他们还喜欢喝葡萄酒、苹果酒、果汁等。

法国菜的突出特点是选料广泛。法国菜常选用稀有的名贵原料，例如蜗牛、青蛙、鹅肝、黑蘑菇等等。用蜗牛和蛙腿做成的菜，是法国菜中的名菜，许多旅游者甚至专为一饱口福而前往法国。此外，还选用各种野味，如鸽子、鹌鹑、斑鸠、野鸭、鹿、野兔等。由于选料广泛，品种就能按季节及时更换，因而使食客对菜肴始终保持着新鲜感。

法国菜对蔬菜的烹调也十分讲究，规定每个菜的配菜不能少于两种，且要求烹法多样。光是土豆，就有几十种做法。法国菜里的名菜，并不是全用名贵原料做的，有些极普通的原料经过精心调制同样成为名菜，例如著名的洋葱汤的主料就是洋葱。

法国菜的烹调方法很多，它几乎包括了西菜所有的近20种烹调方法。一般常用的有烤、煎、烩、焗、铁扒、焖、蒸等。

现代法国菜在口味、色彩、调味等方面都有新的发展。它的口味偏淡；色彩偏重原色、素色，不用不必要的装饰，忌大红大绿，追求高雅的格调；汤、菜讲究原汁原味，不用有损于色、味、营养的辅助原料。以普通的蔬菜酱汤为例，要求将蔬菜全部打碎成细茸状与汤一起煮，这样能使汤的本味纯正，又能增加汤的浓度。又如番茄酱，在西菜中作为一种调料，用得比较多。但在现代法国菜中，番茄酱用得较少，而是用大量新鲜番茄用油煸炒后来代替番茄酱，突出了菜的原色、原味。

法国菜特别注重沙司的制作。沙司实际上是原料的原汁、调料、香料和酒的混合物。原料鲜嫩，沙司味美，菜才能做好。

法国盛产酒，于是许多酒被用于烹调。香槟酒、红白葡萄酒、雪利酒、朗姆酒、白兰地等，是做菜常用的酒类。不同的菜点要用不同的酒，有严格规定，而且用量较大。因此无论是菜或点心，闻之香味浓郁，食之醇厚怡人。如名菜红酒鸡，约1130克光鸡，竟需兑入红葡萄酒及白兰地共约4500克。

除了酒类，法国菜里还加入各种香料，以增加香味。如大蒜头、欧芹、迷迭香、塔立刚、百里香、赛杰、茴香等。各种香料有独特的香味，放入菜肴之中，便使菜肴形成了独特的风味。法国菜对香料的运用也有规定，什么菜放什么香料，放多少香料，都有一定的比例。可以说，酒类和香料，是组成法国菜的两大要素。

法国菜的菜名中，不少菜往往用地名或人名来命名。如有一道菜叫里昂土豆，这道菜里有洋葱和大蒜，因为里昂地区盛产洋葱和大蒜。又如马赛鱼汤，这道鱼汤是用海鱼做的，因为马赛是个海港城市。有趣的菜名，往往能吸引食客，容易给人留下印象。而且当你坐下准备吃饭的时候，点菜成了一件饶有趣味的事情。

隆重的宴会或节日，也吃烤乳猪、烤羊马鞍或烤野味，著名的地方菜点有里昂的带血鸭子、南特的奶油梭鱼、马赛的普鲁旺斯鱼汤、斯特拉斯堡的奶油圆蛋糕等。但最有代表性的法国菜点还是举世闻名的蜗牛、鹅肝、龙虾、青蛙腿、奶酪等。

第二节 英 国

英国约有5500多万人口，主要为英格兰人，约占总人口的83%，还有苏格兰人、威尔士人和爱尔兰人，大部分信仰基督教，在北爱尔兰地区部分居民信奉天主教。

英国人习惯于在清晨起床前喝杯浓红茶(俗称被窝茶)。英国的传统早餐素以内容丰富著称，欧洲大陆一些国家称之为 Big Breakfast (丰盛的早餐)。早餐一般有：咸肉(Bacon)、烩水果、麦片粥、煎鸡蛋、桔皮果酱、烤面包片、黄油、牛奶和大杯咖啡等。午餐较简单，一般只用一汤、一菜、点心和咖啡。晚餐则是英国人每日的主餐，一般的家庭都有一道热菜，热菜或是肉、或是鱼、或是鸡，配以各种蔬菜。周末、星期天或宴请客人时，可在热菜外再上一道汤、一份色拉或一份甜食。

英国人习惯15时左右吃一些茶点，称为 Afternoon Tea，一般是一杯饮料(咖啡或红茶)加一份点心。英国人喝茶成瘾，平均每人每年耗费茶叶达3000多克。喝茶作为一种轻松愉快的享受，也是一种社交，朋友们常在这时候一边喝茶，吃些蛋糕、饼干，一边聊天；在遇到不幸或伤心的事情时，给你喝一杯好茶，通常表示一种安慰。

英国菜的特点是油少、清淡，调料中较少用酒，烹调较简单，一般以清煮、烩、蒸、烤、铁扒、炸等为主。调味品，如盐、胡椒粉、醋、色拉油、芥末酱、辣酱油、番茄沙司和各种酸果等，都放在餐桌上，由客人就餐时自己选用。

第三节 美 国

美国约有2.2亿人口，86%是白人，白人大部分是欧洲移民的后裔，11%是黑人，还有墨西哥人、古巴人、阿拉伯人、日本人、华人、菲律宾人等。美国居民有30%信奉基督教，21%信奉罗马天主教，还有一些人信仰其他宗教。

美国烹饪始自英国，因大部分美国人是英国移民的后裔。但美国烹饪却有自己的特色，因

为美国国土大，气候好，食物种类繁多，交通运输方便，冷藏设备优良，厨师、家庭主妇可随意选择食物，同时他们在烹饪食品时很注重营养。美国人的习惯是早餐喜食各种果子汁和略有咸味的甜点心，对色拉很感兴趣，色拉原料大多采用水果，如香蕉、苹果、梨、菠萝、文旦（即西柚）、桔子等拌芹菜、生菜、土豆等、调料大多用色拉油沙司（即马乃司）和鲜奶油，口味很别致。对辣味一般不感兴趣。美国人还喜欢菠萝焗火腿、苹果烤鸭等，对铁扒一类的菜很喜爱。其他的菜如炸鸡、炸香蕉、炸苹果等也很受欢迎。在有些荤菜里喜欢放些水果同煮。点心喜欢冷吃，如蛋糕、冰淇淋、水果、瓜类等。其中许多品种如布丁、苹果攀等虽学自英国，但烹饪法略有变更，变得更具风味。美国的烘焙点心，其制作及装饰法闻名于世，而冷饮、冻甜点心、色拉、美式牛排、炸鸡等也深受欧美人欢迎。

美国人的生活特点是比较随便，晚上睡得晚，早上起得迟。他们不喜欢喝茶，爱喝加冰块的凉开水或矿泉水，平时他们把威士忌、白兰地等酒当茶喝，不需要配小吃。

第四节 意大利

意大利约有7600万人口，其中意大利人占94%左右，其他为法兰西人、加泰隆人和弗留里人等，绝大多数人信奉天主教。

意大利烹饪为欧洲大陆烹饪之始祖，其烹饪技术可与法、英两国媲美，又有异曲同工之妙。意大利烹饪技术着重食物本质，菜味浓，以原料汁原味闻名，口味接近奥地利、匈牙利等国。在烹调上以炒、煎、炸、红烩、红焖等方法著称，烧烤的菜不多。意大利人对油炸、熏的菜很爱吃。

意大利传统菜式甚多，尤其是各种面条闻名世界。相传，意大利面条是在13世纪，由中意人民的友好使者马可·波罗经丝绸之路从我国传到意大利的。现在意大利年产面条200万吨，其中90%内销，全国每人每年消费面条达30千克，在西方国家首屈一指。

意大利人在面条制作上有很多发展和创新，各种形状、各种颜色、各种味道的面条至少有几十种。如把面条制成字母形、贝壳形、实心面条（Spagnetti）、通心面条（Macaroni）等。又如，在面条上掺入蛋黄、番茄、菠菜，面条就被染成黄、红、绿色，不仅美观，而且富于营养，滋味各异。意大利面条一般以硬小麦为原料，因此面条韧性大，久煮不烂。面条有各种制作方法和用各种调料，最常用的是肉类、番茄和奶酪等。

意大利人的饮食习惯是喜食面食，菜肴用番茄酱做调料较多。意大利南部地区的居民更喜欢用面粉做的菜，如意大利馅饼（Pizza，又译作比扎、匹扎等）、肉馅春卷、炒通心粉、意大利馄饨等。意大利人还喜欢喝汤，饮咖啡、红茶等。

第五节 苏联

苏联全国有130多个民族和部族，其中人口最多的民族是俄罗斯，还有乌兹别克、白俄罗斯、鞑靼、哈萨克人等。

苏联菜的烹饪技术不像法国、意大利、西班牙等国有着自己传统的方式，它的很多菜式来自法国、波兰或意大利，但有所演变，烹调方式已完全不同，变为地道的俄国菜。

由于苏联地处寒带，所以苏联人喜吃发热量高、口重的食物，他们喜欢吃酸、辣、甜、咸的菜，所以烹调上大都用酸奶油、奶渣、柠檬、辣椒、酸黄瓜、洋葱、白脱油、小茴香、香叶等作调味品。俄国菜总的特点是油大、味重，制作较简单。各种肉类、野味，不煮得很熟不吃。他们还爱吃腌制过的咸菲鱼、烟熏的咸鲑鱼和鲑鱼。红鱼子、黑鱼子、酸蘑菇、柠檬、生洋葱、生番茄、酸黄瓜、酸菜等，都是冷菜中不可缺少的主要原料。点心类用油炸的较多，烩水果也作为点心。各种各样的荤素包子、鱼包子等也是俄国人喜爱的食品。

思考与练习

1. 法国菜的特点是什么？
2. 英国菜的特点是什么？
3. 美国菜的特点是什么？
4. 意大利菜的特点是什么？
5. 苏联菜的特点是什么？
6. 法国菜为什么能享誉世界？

第二章 厨房组织及设备

第一节 厨房组织

（一）厨房员工的主要职责

厨房是一个生产部门，它将食品原料加工成食品。厨房人员通常由厨师长、副厨师长、主厨、二厨、厨师及厨师助手组成。厨师长负责厨房的全面管理，副厨师长协助厨师长工作。

1. 主厨。主厨是一个餐饮单位中很重要的职位，餐饮工作的成败与声誉，在很大程度上取决于主厨的专业知识和制作技术。

主厨的主要任务是：

- （1）制订或参与制订菜单，使菜单能符合客人的要求。
- （2）保证企业获得满意的盈利。
- （3）及时了解客人口味和用餐方式的变化，从而更改传统的食谱，使之更接近于现代人的口味。
- （4）决定所需食品原料的质量，并将采购规格和采购要求通知采购人员。
- （5）在制订菜单时，注意各部门工作量的平衡，并且向各部门明确质量标准。
- （6）保证食品按要求进行正确加工和陈放，保证食品质量。
- （7）参与厨房员工的招聘工作。

总之，主厨对厨房的工作全权负责。为了完成上述任务，主厨应努力做到以下几点：

- ①及时了解不同季节的市场供应情况，以便使菜单内容丰富，时令品种多，更能吸引客人。
- ②重视客人投诉，及时改进工作，并及时向厨房员工通报客人的反应。
- ③避免不必要的浪费，及时进行定期盘存。
- ④保证已定的厨房利润比例，能够明白有关数据的含义。
- ⑤制订厨房年度预算并用预算来控制成本与费用。
- ⑥在厨房职工中强调纪律和行为准则，遇事冷静。
- ⑦保持厨房安全，坚持卫生标准。
- ⑧保证学徒工和见习生得到正确的指导。
- ⑨与厨房员工、其他部门的负责人及企业的领导搞好关系。

2. 二厨。一个大型厨房需要若干名二厨协助主厨工作，其中一位作为主厨的直接助手，仅次于主厨。如果饭店有宴会厨房，宴会厨房就需要有一名二厨负责。另外一位二厨在主厨上班前或下班后以及主厨休假期间，代理主厨工作。一名合格的二厨应该懂得厨房各部门的专业工作。

二厨的主要职责:

(1) 主厨缺席时代理主厨的工作, 平时协助主厨从事厨房的日常组织与管理工作。

(2) 签署领料单。

(3) 负责宴会工作。

(4) 安排厨房员工工作和假日。

(5) 负责厨房人事工作。

(6) 协调厨房员工关系。

(7) 负责处理厨房设备方面的问题。

小型厨房可以不设二厨, 大型现代厨房的主厨房和分厨房均有一名二厨负责。

3. 烹调师。烹调师被公认为众厨房组长中地位最高的。烹调师的工作量大, 专业技术要求高。烹调师的主要任务是:

(1) 煮、烩、焖、烤、扒各种肉类主菜。

(2) 调制各种热沙司。

(3) 加工和制作除了需要炸烤的各种鱼类和虾类热菜。

(4) 为冷菜师或切配师烹制用于冷餐的鱼类和虾类菜。

(5) 调制各种热鱼沙司及蛋黄汁。

4. 切配师。切配师的任务是保管和分发易变质的主要食品原料, 妥善保管各种食物, 使用的食品新鲜安全。此外, 还负责肉、鱼、禽类的切配。切配师的具体职责是:

(1) 肉类的加工切配工作。

(2) 根据制作要求加工禽类和野味。

(3) 清洗和加工鱼类。

(4) 将待加工的原料, 根据要求的数量, 及时送到有关部门进行熟制。

(5) 正确贮藏和管理冷藏食品, 填写反映存货进出的存货单。

(6) 向主厨建议菜单项目。

5. 点心师。大型厨房的点心组由其工作性质决定, 不像主厨房其他人员, 需要经常与别的组接触。点心组是一个单独的部门, 直接受主厨领导。一个大的点心组内, 有人专门负责制作甜点心、水果点心及甜品用的面团, 有人专门负责制作冰淇淋、糖雕、巧克力、胶冻点心等。

有些饭店由于规模较大, 工作人员较多, 点心部门又分为饼房、面包房、冰淇淋房等。

点心师的具体职责是:

(1) 加工制作菜单上的冷热甜品。

(2) 制作茶点用的烘焙点心。

(3) 制作精致小饼、生日和结婚蛋糕。

(4) 制作各种酥点心、布丁和点心坯。

6. 冷菜师。冷菜师的主要职责是:

(1) 加工并配制冷盘。

(2) 准备鸡尾酒会的菜品。

(3) 准备冷餐会的菜品及装饰。

(4) 制作奶酪块和准备水果篮。

(5) 制作各种色拉及冷调味汁。

7. 烘烤师。烘烤师的主要职责是：

(1) 烤、扒、炸各种菜品，包括鱼、肉、禽、野味、土豆和其他蔬菜。

(2) 调制烤、扒等菜肴的卤汁，制作开胃品。

这项工作需要有相当的实践经验。在大型厨房里，烘烤部门一般专门配置一人负责制作各种烧、烤食品。

8. 蔬菜师。蔬菜师的主要职责是：加工菜单上要求的各种土豆和蔬菜配菜以及用来装饰主菜用的菜饰。

9. 制汤师。制汤师的主要任务是：

(1) 熬制各种原汤用来做汤或提供厨房其他部门使用。

(2) 制作当日菜单中列有的糊状菜品，制作蛋类菜品。

(3) 从烹调师或鱼味师那里取来调味汁，配拌上述菜品。

10. 鱼味师。专门负责烹制鱼等。

11. 顶班厨师。顶班厨师的任务是当厨房组长享用假日时，代理厨房组长的工作。他需要懂得除了点心和切配部门以外的其他各组的工作。点心和切配部门的组长休息时，均由本组的第一助手代理。一般只有大型繁忙的厨房才专设代理厨师。

12. 早餐厨师。早餐厨师的工作内容相对固定，因为早餐的菜单很少变动。对这项工作的要求是组织要好，速度要快。因早餐客人要的餐点大部分是现做的。早餐完毕，早餐厨师就到蔬菜间工作。

13. 夜班厨师。通宵供应（即24小时餐厅）才专设夜班厨师。他需要懂得厨房各组的工作，因为他经常是独立工作。有时，他的主要工作是做三明治之类的快餐，或为职工准备夜宵以及为第二天的早餐做些准备工作。

14. 厨师助手。各组的厨师助手听命于各自的组长。厨师助手根据他们的工龄和能力分为第一助手和第二助手等。第一助手是组长的直接助手，他可以指挥其他一些助手的工作。

(二) 厨房组织结构

厨房组织合理能够提高厨房的工作效益和工作质量。几乎所有厨房都是按照专业分工的原则进行组织的。所谓部门分工制就是指主厨将厨房工作按专业要求分配给有相应技术专长的厨师去完成。具有同一技术专长的厨师或厨师助手编在一个部门或者小组里，每个部门或小组负责厨房生产的一个方面的工作。

厨房工作最基本的分工是：食物贮存（易变质和不易变质之食物）；鱼、禽、肉的加工；点心制作；蔬菜加工；配菜和烹调。

厨房专业分工有粗有细。分工细，部门多；分工粗，部门少。厨房分工的粗细，部门设置的多少，完全取决于厨房的类型、工作量的大小和厨房实际面积的多少。以下讲3个规模不同的传统厨房的组织结构和一个大型现代厨房的组织结构。

1. 大型传统厨房组织结构（见图2-1）

大型传统厨房的组织结构特点是分工细，部门比较齐全。

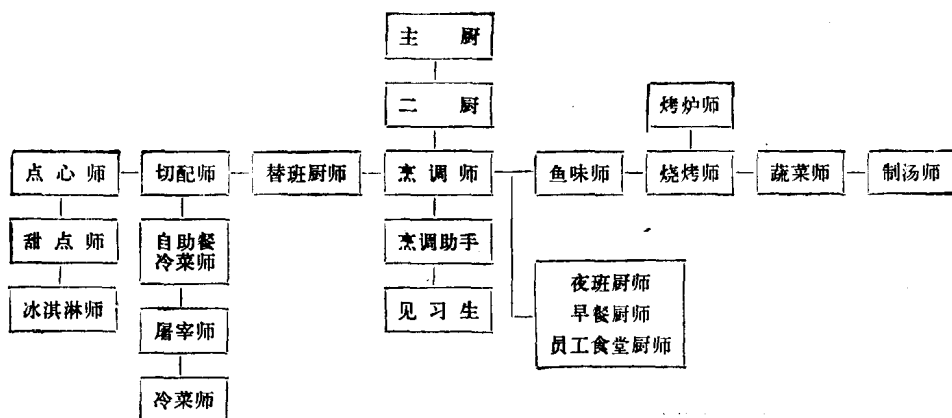


图 2-1

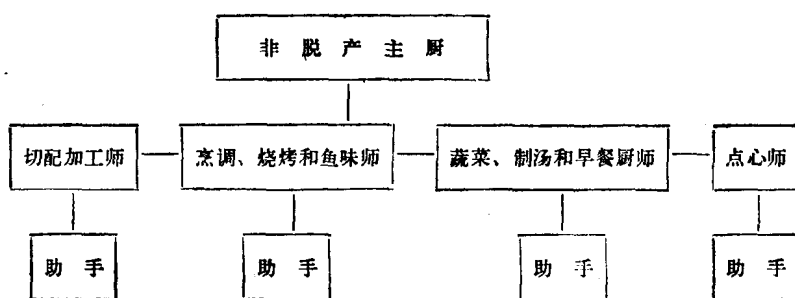


图 2-2

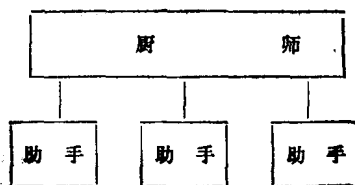


图 2-3

完整的厨房组织包括下列辅助人员：厨房职员和厨房勤杂工、洗碗工、备餐间助手、贮藏室保管员。

2. 中型传统厨房组织结构（见图 2-2）

在中型厨房里，主厨可兼管烹调或切配部门，再由一个组长承担二厨的工作，协助主厨。这样主厨就可以有更多的时间和精力来管好烹调或切配。如果主厨的行政事务太多，他可以委托一名有经验的厨师管烹调或切配，自己管理行政事务，并对厨房业务进行监督和指导。

此外，中型厨房里的烹调、烧烤和鱼味制作可合并为一个部门；蔬菜、制汤和早餐也可合并为一个部门。

3. 小型厨房组织结构（见图 2-3）

小型厨房的厨房小，不必细分部门。厨房由一名厨师负责，并配备若干名助手，厨师需要从事厨房各种生产加工。