

高等职业教育培养培训规划教材（酒店管理专业）

餐饮运营与管理

李 英 主编



<http://www.phei.com.cn>



电子工业出版社
PUBLISHING HOUSE OF ELECTRONICS INDUSTRY

高等职业教育培养培训规划教材（酒店管理专业）

餐饮运营与管理

李 瑛 主编

電子工業出版社

Publishing House of Electronics Industry

北京 • BEIJING

内 容 简 介

本书主要论述了餐饮管理的理论基础、餐饮经营计划、餐饮经营策略,以及餐饮运营中的预算与菜肴价格、菜单设计、餐饮原材料供应链、厨房布局与餐饮制品生产、中餐生产原理、西餐生产原理、餐饮服务与餐饮成本等各方面的管理理论、方法及案例,阐明了餐饮企业管理的全过程。

本书论述简明扼要,结构合理,理论体系完整,图文并茂,定性分析与定量分析相结合,理论联系实际。

本书出可作为高等职业教育及自学考试相关专业教材外,也可作为高等教育旅游类专业教材,还可作为餐饮企业中、高级管理人员的业务用书。

未经许可,不得以任何方式复制或抄袭本书之部分或全部内容。
版权所有,侵权必究。

图书在版编目(CIP)数据

餐饮运营与管理 / 李瑛主编. —北京: 电子工业出版社, 2009.1

高等职业教育培养培训规划教材(酒店管理专业)

ISBN 978-7-121-07703-6

I. 餐… II. 李… III. 饮食业—商业管理 IV. F719.3

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2008)第 173458 号

责任编辑: 沈桂晴

印 刷: 北京市顺义兴华印刷厂

装 订: 三河市双峰印刷装订有限公司

出版发行: 电子工业出版社

北京市海淀区万寿路 173 信箱 邮编 100036

开 本: 787×980 1/16 印张: 19.5 字数: 436 千字

印 次: 2009 年 1 月第 1 次印刷

印 数: 4 000 册 定价: 32.00 元

凡所购买电子工业出版社图书有缺损问题, 请向购买书店调换。若书店售缺, 请与本社发行部联系, 联系及邮购电话: (010) 88254888。

质量投诉请发邮件至 zltz@phei.com.cn, 盗版侵权举报请发邮件至 dbqq@phei.com.cn。

服务热线: (010) 88258888。

编委会成员（排名不分先后）

王赫男	青岛酒店管理职业技术学院
李佳龙	青岛酒店管理职业技术学院
董全悦	青岛酒店管理职业技术学院
王保松	青岛酒店管理职业技术学院
刘 强	陕西省旅游学校
张君升	陕西省旅游学校
任美玲	陕西省旅游学校
张 秋	浙江经济职业技术学院
王秀玲	浙江经济职业技术学院
王旭东	浙江经济职业技术学院
李 青	山东商业职业技术学院
李红岩	山东商业职业技术学院
富田浩一	青岛职业技术学院
邵 红	青岛职业技术学院
张晓娜	青岛职业技术学院
魏杰文	浙江商业职业技术学院烹饪旅游系
滕玮峰	浙江商业职业技术学院
彭磊义	浙江商业职业技术学院
洪美玉	浙江商业职业技术学院
张洪双	黑龙江大学
廖纯洁	大连商务职业学院
田南生	大连商务职业学院
王大利	山东省日照广播电视大学
冯光福	淄博职业技术学院
赵贵毅	淄博职业技术学院
张 波	淄博职业技术学院
孙 茜	淄博职业技术学院
洪 艳	淄博职业技术学院

韩桂玲	淄博职业技术学院
仪孝法	山东省日照职业技术学院旅游学院
孟文燕	山东省水利职业技术学院
李惠华	山东水利职业技术学院
王金茹	河北旅游职业学院
门红姿	河北旅游职业学院
郭亚军	西北大学
温秀	西北大学
余洁	西北大学
禹明华	湖南商务职业技术学院
任欣	湖南商务职业技术学院
李志伟	黑龙江旅游职业技术学院
李瑛	西北大学经济管理学院旅游管理系

前 言

餐饮业是一个既古老而又新兴的产业，她伴随着人类社会发展的每个阶段。今天我国的餐饮业在功能、经营模式等方面发生了很大的变化，尽管也引进了国外先进的企业管理理论及方法，但与中国实际相结合的理论体系尚未完全成熟。本书在理论与实践结合方面做了较多的探索。

本书根据餐饮企业运营管理的客观规律，以理论为指导，以业务经营活动为中心，以科学管理思想和方法为主要内容，坚持理论、方法和案例相结合，定量分析与定向研究相结合。全书在阐明餐饮运营管理基本理论的基础上，系统地论述了餐饮经营计划、餐饮经营策略、餐饮预算与菜肴价格、菜单设计、餐饮原材料供应链、厨房布局与餐饮制品生产、中餐生产原理、西餐生产原理、餐饮服务与餐饮成本等各环节的科学管理理论与方法。本书具有三个较突出的特点：一是方法的先进性。本书在总结传统实践经验的基础上，在指标预测、预算编制、菜单调整、原料采购、生产管理、价格管理及成本核算与控制等方面，引入了大量的定量分析方法，并在此基础上形成了餐饮管理的主要理论与方法。二是内容的科学性，形式的趣味性。全书以管理理论为指导，以业务运营活动为中心，以降低成本费用、提高经济效益为目的，将餐饮管理的内容科学的组织起来，形成了内容全面、层次分明的科学体系，众多的链接小知识，使本书在体现内容的科学性的同时，具有趣味性。三是操作的实用性。全书每个章节结合阐明餐饮管理理论、管理方法的基础上引用大量的案例，以引例开始，以典型案例分析结束，使本书更具有现实的指导性及实用性。

本书由西北大学经济管理学院旅游管理系李瑛博士主编，全书具体写作分工如下：专题一、专题六、专题七、专题十、专题十一由李瑛编写，专题五由李瑛、王强编写，专题二由黄晨红编写，专题三由索婷婷、赵媛编写，专题四由刘敏、彭珍珍编写，专题九、专题十由王俊青、刘三英编写。全书由李瑛统稿。

由于时间和水平的限制，书中不足之处，恳请读者批评指正。

李 瑛

2008年10月5日

目 录

专题一 餐饮管理基础	1
教学要求	1
引导案例	2
1.1 餐饮业发展历史回顾	3
1.2 餐饮业的基本特征及地位	8
1.3 餐饮企业组织机构	10
1.4 餐饮种类及其特点	15
1.5 餐饮管理的特点及工作要领	20
专题小结	26
思考与练习	27
专题二 餐饮经营计划	28
教学要求	28
引导案例	29
2.1 餐饮管理的市场定位	29
2.2 餐饮经营计划的内容和任务	31
2.3 餐饮管理经营指标预测	35
2.4 编写餐饮经营计划书	44
专题小结	50
思考与练习	50
专题三 餐饮经营策略管理	51
教学要求	51
引导案例	52
3.1 餐饮经营策略概述	53
3.2 餐饮品牌管理	56
3.3 新型餐饮营销观念	66
3.4 餐饮客源市场分析	69

专题小结	75
思考与练习	75
专题四 餐饮预算和价格管理	76
教学要求	76
引导案例	77
4.1 餐饮预算管理概述	77
4.2 餐饮预算方案的编制与实施控制	81
4.3 餐饮产品价格管理基本原理	87
4.4 餐饮产品的定价策略	91
4.5 餐饮产品的价格调整	101
专题小结	107
思考与练习	107
专题五 菜单设计	108
教学要求	108
引导案例	109
5.1 固定菜单设计	110
5.2 变动菜单	121
5.3 酒单筹划与设计	133
专题小结	138
思考与练习	138
专题六 餐饮原材料供应链管理	139
教学要求	139
引导案例	140
6.1 餐饮原料采购管理	141
6.2 餐饮原料验收管理	148
6.3 餐饮原料保存管理	153
6.4 餐饮原料的发放管理	160
6.5 餐饮原料的盘存管理	163
专题小结	169
思考与练习	170

专题七 厨房布局和制品生产管理	171
教学要求	171
引导案例	172
7.1 厨房布局	172
7.2 餐饮生产管理	177
7.3 餐饮生产质量控制	190
7.4 餐饮产品的生产折损控制	192
7.5 饮品生产管理	195
专题小结	200
思考与练习	200
专题八 中餐生产原理	201
教学要求	201
引导案例	202
8.1 中餐概述	203
8.2 中餐菜系	206
8.3 中餐生产原理	212
专题小结	223
思考与练习	223
专题九 西餐生产原理	224
教学要求	224
引导案例	225
9.1 西餐概述	226
9.2 西餐菜系	231
9.3 西餐生产原理	235
专题小结	241
思考与练习	241
专题十 餐饮服务管理	242
教学要求	242
引导案例	243
10.1 餐饮服务管理概述	244

10.2 餐厅服务及管理·····	249
10.3 宴会、酒吧服务及管理·····	255
10.4 餐饮服务质量的控制·····	261
专题小结 ·····	269
思考与练习 ·····	269
专题十一 餐饮成本控制 ·····	270
教学要求 ·····	270
引导案例 ·····	271
11.1 餐饮成本概述·····	272
11.2 食品原材料成本控制·····	278
11.3 饮料成本控制·····	281
11.4 餐饮用工成本控制·····	286
11.5 餐饮成本核算及成本分析·····	293
专题小结 ·····	301
思考与练习 ·····	301
参考文献 ·····	302

餐饮管理基础

教学要求

知 识 要 点	相 关 知 识	能 力 要 求
餐饮业发展历史回顾	1. 外国餐饮业发展历史 2. 中国餐饮业发展概况	1. 了解中外餐饮业的发展历史
餐饮业的基本特征及地位	1. 餐饮业的基本特征 2. 餐饮业在国民经济中的地位和作用	1. 掌握餐饮业的基本特征 2. 理解餐饮业在国民经济中的地位和作用
餐饮企业组织机构	1. 设置餐饮组织机构的原则 2. 餐饮组织机构的设置依据 3. 不同规模饭店餐饮部的组织机构 4. 按功能划分的餐饮组织机构	1. 掌握设置餐饮组织机构的原则 2. 掌握餐饮组织机构的设置依据 3. 了解不同规模饭店餐饮部的组织机构 4. 了解按功能划分的餐饮组织机构
餐饮种类及其特点	1. 传统经营类型 2. 自助式餐厅经营类型 3. 现代餐饮创新经营类型	1. 了解传统经营类型 2. 了解自助式餐厅经营类型 3. 了解现代餐饮创新经营类型
餐饮管理的特点及工作要领	1. 餐饮生产特点 2. 餐饮销售特点 3. 餐饮服务特点 4. 餐饮管理的工作要领	1. 掌握餐饮生产特点 2. 掌握餐饮销售特点 3. 掌握餐饮服务特点 4. 了解餐饮管理的工作要领



引导案例

奥运餐饮谁将会是盈利老大

200 多个国家, 1.19 万名运动员、教练员, 3000 名裁判、技术官员, 7000 位媒体人员, 24.5 万名工作人员, 这是北京奥运会前对北京奥运会相对保守的容量预测。在北京奥组委庞大的数据库里, 还有一个与此高度正相关的数字: 预计供餐超过 1300 万份。

以 2007 年中国餐饮业零售额超过 1.2 万亿元的总量看, 供给能力并非问题。但是, 如同春运之于中国铁路一样, 奥运供餐以一种极限方式检验中国餐饮业, 真实的问题与可思考的方向, 不是总量而是结构。

2007 年 5 月 16 日, 北京奥组委与美国爱玛客服务公司 (Aramark)、北京首旅集团签署《运动员村、媒体村、主新闻中心、国际广播中心餐饮服务合同》。在包括奥运会与残奥会的 60 天“赛季”里, 这两家公司将为 27 万人提供餐饮服务。

这不是一条被广泛关注的消息, 同样未被注意的是这两家奥运餐饮主承包商皆非专业餐饮公司。创立于 1936 年的爱玛客公司, 在中国的业务范围是“为医疗、工商业、教育机构提供全方位、专业化的项目和餐饮服务”, 更准确的定义是“提升客户在非核心业务上的管理和服务品质”。中国烹饪协会专业人士介绍说, “这类似于我们的后勤保障部门”。

非专业餐饮公司的爱玛客, 在专业人士的结构性思考里, 仍以一种数字方式与中国餐饮业发生了联系, “(爱玛客) 2006 年销售额为 116 亿美元, 与同年中国餐饮百强企业的总营业额 (832.12 亿人民币) 相当”。这一年中国餐饮排名前 100 位企业, 其营业额为全国餐饮业零售额的 8.05%。虽如此, 却已是近 6 年来第二个高位数值, 除去 2003 年 (8.7%), 其余年份这一数据均在 8% 以下。服务业研究者惯常用来对比的数据是美国排名前 50 位的餐饮企业的营业额, 即占全部营业额的 20%。中国餐饮企业的规模问题成为结构性问题的核心。

(<http://blog.veryeast.cn/user1/dongchongcao/25114.html>, 2008 年)

餐饮业是利用餐饮设备、场所和餐饮产品为社会生活服务的生产经营性服务行业。

自古以来, 餐饮业承担着为客人提供就餐服务的社会功能, 随着社会生产力的高度发展, 人类生活水平的不断提高, 以及家务劳动社会化程度的不断提高, 现代餐饮业正朝着设备舒适、环境优美、产品风味突出、服务质量优良的方向发展。



1.1 餐饮业发展历史回顾

俗话说,“民以食为天”。饮食是人类赖以生存的最重要的物质条件之一。自从有人类历史以来,饮食就存在。人类的饮食与人类历史一样,经历了漫长的发展,从简单向复杂,由粗犷向讲究,由单一向多样逐步发展。伴随着饮食活动,有关礼节、习俗、礼仪也应运而生。

1.1.1 外国餐饮业发展历史

1. 古埃及

古埃及人崇尚节制和俭朴,他们吃得很简单,但是十分好客,如遇男客,则由妇女陪伴着进餐。古埃及的等级观念可在餐厅的装修和家具上得到充分反映。普通人只使用简单的陶器,坐在未修饰过的长凳上,在低矮的泥屋中进餐。而富人的餐厅如同宫殿,室外有水池和花园环绕,室内餐桌上使用绣花织物,家具中有镶嵌着金子和大理石的软垫扶手椅,储存室内有精美的雕花木勺和象牙勺,盛器有玻璃杯和用金、银或最珍贵的铜制成的碗。



图 1-1 古埃及建筑



图 1-2 古希腊建筑

2. 古希腊

古希腊的食物主要由谷类、牛奶、奶酪、橄榄和无花果组成。从公元前 5 世纪到公元 1 世纪,希腊的克里特岛(Crete)和伯罗奔尼撒岛(Peloponnese)是当时世界上最好的葡萄酒产地。

生活在公元前 4 世纪的阿契斯特劳塔斯(Archestratus)被称为希腊烹调著作之父,他为了实现品尝各地美味佳肴的愿望,跋山涉水走遍了当时所有能到达的陆地和海岛。公元前 3 世纪,雅典人发明了第一个冷盘手推车,厨师把大蒜、海胆、用甜葡萄酒浸过的面包片、海扇贝和鲟鱼盛在盘子里放在车上,推进餐厅供人们享用。



3. 古罗马

富裕的古罗马人在吃的方面十分讲究。古罗马人对当今文明的最大贡献之一就是当今西餐起源于昔日的古罗马。古罗马人十分重视食物的造型，例如，一只用翅膀装饰过的野兔看上去像希腊神话中的飞马。举行宴会时，宴请的人数都是3的倍数——一个满足于神所要求的数字。古罗马人已经开始使用餐巾，但都是客人自己携带。当时宴会桌边闲谈十分流行，如果主人在餐桌上放一朵玫瑰花，则表明席间闲谈不得重复和扩散，后来就成为一种习俗，餐桌上放一朵玫瑰花以示谈话是“秘密的”、“推心置腹”的。重大宴会上报每道菜的菜名也是古罗马人最早在餐厅中使用的。

4. 中世纪

中世纪的欧洲是城堡政治。在宴会上，有许多道菜供客人选择，当时的习惯是两人合用一只酒杯，在用挖空的面包做成的垫盘上吃菜。大多数客人带有自己的仆人，仆人站在椅子后面为他们服务。在两道菜之间，被请来的抒情诗人和杂耍演员演出一些节目为客人助兴。

5. 地理大发现时期

当欧洲由航海业的发展而把它的影响带到全世界的时候，烹调却反过来影响了欧洲。烹调在意大利被当做一种艺术形式而发展到罗马时期以来的最高水平。由于法国拥有丰富的优质葡萄酒资源，为烹调提供了优越的条件。法国餐饮业从1533年意大利凯瑟琳带着她的佛罗伦萨随从嫁给法国亨利二世后发展起来，使法国餐饮艺术后来居上。

在西方世界，第一个为公众提供饭菜的餐馆于1533年在巴黎开张营业。17世纪初期，法国人的口味变得十分混杂。一个被认为有知识的法国人，必须具有烹调方面的癖好，厨房成了社交注意力的中心，由主人亲自做宴会上的主菜成为当时的一种时尚，法国上流社会盛行一种以拥有一位名厨师感到骄傲的风气。那个时代最有名的厨师也许是卡莱梅（Careme），卡莱梅对饮食业最有价值的贡献是培训了一大批名厨师。埃斯考菲尔是这方面的革新家和组织家，他修改了厨房结构，制订了食品烹调的完备操作规范，并与饭店老板里茨（Ritz）合作创立了欧洲最好的饭店。两人合作，使公共餐饮业的水平达到了顶点。

6. 美国

曾作为殖民地的美国在吃的方面深受清教徒的影响。清教徒的伦理观认为：只有工作才是人类最正当的行为，美食会削弱人们的意志，于是形成了美国式简单而粗陋的饮食方式。

美国真正的餐饮服务业是17世纪末、18世纪初随着旅馆业的发展而发展的。1830年前后，对于美国人而言，“法国”这个词在餐饮方面与雅座进餐是一组同义词，就是把食品放在不同的盘子里的服务，而不是像美国人那样，把许多东西放在同一只盘子里吃。在美



国,法国饮食习惯是由革命时期美国与法国结盟,以及暴君路易十四统治下大量犯人流放到美国而带入的,从而影响了美国的进餐方式。

1832年,台尔蒙尼可大酒店开业后,美国餐饮业的面貌才有了改变。这个酒店制订了一套优雅的进餐方法,提供了纽约市的第一份点菜单。随着台尔蒙尼可大酒店的开业,纽约的餐饮服务业开始兴盛起来。在50年内,出现了五千至六千家餐馆,随后,出色的餐饮企业迅速布满全美国。



美式服务的特点

美式服务的特点:简便迅速、省时省力、成本较低、价格合理。美式餐饮服务不像法式那么刻意考究,因此餐饮服务员工只要受到短期的训练与实习即可胜任,一名熟练的餐饮服务员工可同时服务四桌的客人。

美式服务的要领:主菜只有一道,而且是在厨房装盛好,由服务员端至客人面前即可。美式服务可以说是所有餐厅服务方式中最简单方便的一种。

自1920年以来,美国的饮食服务业发生了许多变化,在外就餐的人数增多。一方面,人们又回到清教徒时代的饮食习惯,另一方面,大多数人一旦需要,还可以品尝到以往任何时候都无法提供的美味佳肴。

1.1.2 中国餐饮业发展概况

1. 考古发现

考古工作者经过考古发掘,揭示大约在170万年前,我们的祖先开始有意识地利用火来加工、烧烤食物。长江中流地区的考古发现,大约在六七千年之前,生活在今日浙江省余姚市河姆渡地区的先民们已经大面积地种植水稻并饲养牲畜,这些食物的生产改善了人类的物质生活,为餐饮业的形成奠定了物质基础。

2. 最早的聚餐形式——筵席

随着生产力的发展,食物有了一定的剩余,同时也随着祀天神、祭地祇、祭祖先等活动的产生,部落人常常聚集在一起等典礼结束后享用祭祀用食品,这就是原始的筵席。古代人参加筵席是席地而坐,即坐在用蒲苇草和焦草编成的筵和席上,所以“筵席”两字是坐具的总称,酒食菜肴置于筵席之前。此后,筵席一词逐渐由宴饮的坐具演变成酒席的专称。



3. 夏、商、周三代——餐饮业已发展为一个独立的行业

历史进入夏、商、周以后，餐饮业逐渐形成为一个独立的行业。菜肴的丰盛与精致程度足以使现代人叹服。周代产生了一些烹调食谱，《周礼·天官》中记录了我国最早的名菜——八珍。从《楚辞》中，可以看到所列举的酒类和食品已相当丰富，如《招魂》篇中所列的一份菜单，记有红烧甲鱼、挂炉羊羔、炸烹天鹅、红焖野鸭、铁扒肥雁、清炖大鱼等。

周代的就餐礼仪是非常讲究的，其中体现了森严的等级制度。如垫座的筵席，规定天子之席五重，诸侯三重，大夫二重。对于盛食的鼎，规定天子九鼎，诸侯七鼎，大夫五鼎，士三鼎。后来，鼎不仅是盛食的用具，亦成为手中权力的象征，故有“问鼎”之说。

商周时代，音乐助餐已经出现。《周礼·天官》记载：“以乐侑食，膳夫受祭，品尝食，王乃食，卒食，以乐彻于造。”进餐后剩余食品撤入厨房都是在音乐伴奏下完成的。

宫廷中专职服务人员及服务机构在周代已具相当规模。宫廷宴会由尚食、尚酒等内侍人员担任服务，为防止下毒，先尝食而后献食。据专家考证，周朝王室管理饮食的机构有22个，服务人员有2332人。



图 1-3 古代餐具——簋



图 1-4 古代餐具——鼎

知识链接

古代餐具：簋与鼎

簋，流行于商至春秋战国时期。主要用于放置煮熟的饭食。簋的形状很多，变化较大。商代簋形体厚重，多为圆形，侈口，深腹，圈足，两耳或无耳。器身多饰兽面纹，有的器耳做成兽面状。西周时除原有式样外，又出现了四耳簋、四足簋、圆身方座簋、三足簋等



各种形式，部分簋上加盖。商周时多数簋体形厚重，饰云雷、乳钉等纹饰，少数为素面或仅饰一二道弦纹。春秋时期，簋的铜胎变薄，花纹细碎，有的簋盖铸成莲瓣形。宴享和祭祀时，以偶数与列鼎配合使用。史书记载，天子用九鼎八簋，诸侯用七鼎六簋，卿大夫用五鼎四簋，士用三鼎二簋。战国以后，簋极少见到。簋是商周时重要的礼器。

鼎，本来是古代的烹饪之器，相当于现在的锅，用以炖煮和盛放鱼肉。许慎在《说文解字》里说：“鼎，三足两耳，和五味之宝器也。”有三足圆鼎，也有四足方鼎。最早的鼎是黏土烧制的陶鼎，后来又有了用青铜铸造的铜鼎。传说夏禹曾收九牧之金铸九鼎于荆山之下，以象征九州，并在上面镌刻魑魅魍魉的图形，让人们警惕，防止被其伤害。自从有了禹铸九鼎的传说，鼎就从一般的炊器而发展为传国重器，国灭则鼎迁。夏朝灭，商朝兴，九鼎迁于商都亳（bó）京；商朝灭，周朝兴，九鼎又迁于周都镐（hào）京。历商至周，都把定都或建立王朝称为“定鼎”。

（<http://baike.baidu.com/view/137155.htm>）

4. 汉代与西域的交往促进了餐饮业发展

自汉代以来，饮食业有了很大发展，“熟食遍地，肴旅城市”。汉朝与西域的通商贸易使西部少数民族的饮食习俗传入中原，又将中原的饮食文化带至西部。

5. 唐宋时期，尤其是南宋时期餐饮业已具相当规模

从唐代起，宴会已由席地而坐上升到坐椅子，皇宫宴会上的椅子还加有软垫。北宋名画《清明上河图》，以不朽的画卷向后人展示当时汴梁人的市井生活，酒楼、茶馆成为画面的重要组成部分。当时的酒店可将三五百人的酒席立即办妥，可见规模之大，分工之细，组织之全。南宋时期，杭州的各类饮食店有直卖店（只卖店）、面食店和荤素从食店、茶坊、水食店、南食店、川饭店等。从等级上有高级酒店、花园酒店、普通酒店、低档酒店等，在西湖上还出现了提供餐食的游船，其中最大的游船可同时提供百十人的宴会。这种把宴会与旅游结合在一起的做法一直保留到今天。

6. 晚清以后的五口通商，在沿海城市出现了西菜馆

鸦片战争之后，西方列强打开了中国大门，西方的经济、文化、生活习惯蜂拥而至，西菜在中国沿海城市广州、福州、厦门、宁波、上海等纷纷登场。

一个国家的饮食服务业的发展除了受传统影响之外，也受到社会的科学技术、经济发展的影响。20 世纪以来，随着交通工具的发展，人们越来越多地走向世界，各种不同的餐饮习惯互相交融，目前中餐服务中的许多行之有效的规程就是从西方社会引进的，了解各国的饮食历史和习惯，对餐饮服务人员无疑是十分有益的。