

餐饮概论

CAN YIN GAI LUN

杨铭铎◎著



科学出版社

www.sciencep.com

餐 饮 概 论

杨铭铎 著

科 学 出 版 社

北 京

内 容 简 介

本书分为七章。第一章“餐饮与餐饮业”和第二章“餐饮企业”是概述部分,在论述餐饮业的地位与作用及其现状的基础上,对餐饮企业类型进行了系统划分;第三章从营养特性、卫生特性、餐饮产品原料、烹饪工具、烹饪工艺和配合六个角度阐述了餐饮产品的加工原理;第四章从饮食美学概述及其筵席设计的应用两方面论述了餐饮产品的欣赏原理;第五章以成本管理、质量管理和服务管理为突破口阐述了餐饮产品的管理原理;第六章从餐饮消费市场需求、产品组合、产品定价、产品营销渠道策略和产品促销策略五方面对餐饮产品营销原理进行了讨论;第七章在界定餐饮文化及其子文化内涵的基础上,进一步分析了其特征和发展趋势。

本书对现代餐饮基础理论进行了深入浅出的介绍,既有理论价值又有应用价值,既有方向性的指导,又具有可操作性,因此,可作为旅游高等院校、旅游与餐饮研究机构、高等职业教育等相关专业的教学用书和职业技能培训教材,也可作为餐饮管理、旅游管理、企业策划等相关人员以及餐饮爱好者提供参考。

图书在版编目(CIP)数据

餐饮概论/杨铭铎著. —北京:科学出版社, 2008

ISBN 978-7-03-021912-1

I. 餐… II. 杨… III. 饮食业-概论 IV. F719.3

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2008)第 065446 号

责任编辑:张 兰 李俊峰/责任校对:陈玉凤

责任印制:张克忠/封面设计:耕者设计工作室

科学出版社出版

北京东黄城根北街 16 号

邮政编码:100717

<http://www.sciencep.com>

骏杰印刷厂印刷

科学出版社发行 各地新华书店经销

*

2008 年 9 月第 一 版 开本: B5 (720×1000)

2008 年 9 月第一次印刷 印张: 11 3/4

印数: 1—3 500 字数: 220 000

定价: 27.00 元

(如有印装质量问题, 我社负责调换〈环伟〉)

作者简介

杨铭铎，男，汉族，1956年3月生，博士、教授、留日学者，国务院特殊津贴专家，黑龙江省青年突击手，黑龙江省优秀博士后。曾任黑龙江商学院旅游烹饪系副主任、主任，黑龙江商学院副院长，哈尔滨商业大学副书记、副校长；现任黑龙江省科学技术协会副主席，哈尔滨商业大学中式快餐研究发展中心博士后科研基地主任，黑龙江省旅游学科带头人，哈尔滨商业大学旅游管理、食品科学硕士生、博士生导师。

杨铭铎曾做过厨师，当过工人，从事烹饪、餐饮高等教育近30年，以“食”为核心，涉及制冷工程、食品科学与工程、烹饪科学与技术、中式快餐、饮食美学、餐饮与旅游管理等领域，现已在国内外学术刊物上发表学术论文278篇，主编（审）教材、著作55册。完成中国博士后基金项目“饮食美学及其在餐饮企业产品创新中的应用研究”、黑龙江省哲学社会科学规划项目“饮食美学研究”、国家人事部基金项目“中式快餐产业化示范工程”等国家、省部级科研项目45项；在研国家社会科学基金项目“现代餐饮企业创新系统的体系构建”、国家人事部基金项目“21世纪中国餐饮人才国际化战略研究”等国家、省部级科研项目5项。多次获得省部级各种奖励。兼任黑龙江省政协第七、第八届委员，第九、第十届常委，科技组组长，省政协特邀信息顾问，国际饮食文化研究会委员，中国烹饪协会常务理事、专家工作委员会副主任、快餐专业委员会顾问，餐饮业国家级一级评委，中国职业教育学会教学指导委员会常务理事、旅游烹饪专业研究会主任，黑龙江省欧美同学会副会长、博士学术研究会副会长、商务策划咨询协会会长，黑龙江省餐饮烹饪协会、饭店协会、职业技术培训协会副会长，黑龙江省食文化研究会名誉副理事长，广东顺德市政府、云南省烹饪协会特邀顾问，黑龙江省旅游集团股份有限公司、黑龙江省北大荒丰缘麦业有限公司独立董事，中国人民解放军军需大学、郑州工程学院、河北科技师范学院、黑龙江大学、哈尔滨学院、四川烹饪高等专科学校、顺德职业技术学院客座教授，《食品科学》、《中国食品》期刊编委，《商场现代化》期刊高级顾问等。

加强餐饮学科建设，促进餐饮产业发展

（代序）

餐饮业作为中国第三产业中的一个传统服务性行业，改革开放以来取得了快速发展。特别是进入“十五”以来，餐饮业更是成为服务业发展中的一个亮点，发展规模不断扩大，增长势头强劲，呈现出欣欣向荣的景象。餐饮业不仅是国内消费需求中发展速度最快、增长幅度最大的行业，而且是我国国民经济不可忽视的经济增长点。据商务部公布，2007年我国住宿与餐饮业全年零售额累计实现12 352亿元，同比增长19.4%，比2006年同期增幅高出3个百分点。其零售额占社会消费品零售总额比重为13.8%，拉动社会消费品零售总额增长2.6个百分点，对社会消费品零售总额的增长贡献率为15.6%。特别是未来20年，作为传统服务业中的重头戏的餐饮业，充分利用中国加入世贸组织后的有利机遇，加快其升级改造，大力发展现代餐饮业，促进其产业结构优化，将直接关系到我国“三步走”战略的实现。

一个产业的发展，离不开科学的理论指导，离不开学科建设。论著是理论研究成果的体现，是学科建设的重要标志。纵观餐饮理论研究成果，比较注重餐饮文化和餐饮经营管理活动，缺少以餐饮活动为主线，从消费者、产品、行业（企业）多角度研究其基本原理和基本规律的专著。我欣喜地看到杨铭铎教授的《餐饮概论》一书弥补了同类著作的不足。本书站在人类餐饮活动的宏观大坐标体系高度，以自然科学与社会科学有机结合的研究方法，立足于餐饮行业指导和学科建设，本着注重知识的全面性、权威性与实用性的根本原则，从餐饮与餐饮业、餐饮企业分类的概述到系统阐述餐饮产品的加工、欣赏、管理和营销，再到对中国餐饮文化的界定与剖析及对其发展趋势的分析，对我国餐饮理论和实践方面进行了较全面的总结，力图系统和全面地阐释餐饮活动的基本规律，描绘出中国现代餐饮的全貌。该书立题新颖、结构严谨、内容全面、重点突出，既填补了餐饮学科建设空白，又对我国餐饮业的人才培养乃至整个行业综合素质的提高起到了积极的促进作用。

杨铭铎教授是原商业部所属高校黑龙江商学院（哈尔滨商业大学）培养出来的专家学者，在烹饪高等教育领域辛勤耕耘20多年，取得了丰硕的成果，其研究形成了鲜明的特点：一是广泛性，研究工作以食为核心，涉及烹饪、食品科学工程、中国快餐、餐饮与旅游管理、饮食美学领域，并注重自然科学与社会科学的结合。二是开创性，他积极培养烹饪科学硕士、快餐硕士、开创烹饪师资硕士

点,在开展烹饪、快餐、餐饮科学研究等方面做了许多开创性的工作。三是执著性,他目前因工作需要调入黑龙江省科学技术协会工作,可仍担任哈尔滨商业大学中式快餐研究发展中心博士后科研基地主任、博士生导师,省级学科带头人,指导全国唯一的餐饮与中式快餐管理、传统食品工业化研究方向的硕士生、博士生,还在其他一些院校兼职;同时任中国烹饪协会常务理事,并在快餐、专家工作委员会任重要职务。

党的十七大明确提出了实现全面建设小康社会奋斗目标的新要求。2008年3月,国务院办公厅下发了关于加快发展服务业若干政策措施的实施意见。经济社会的快速发展,必然带来餐饮业的繁荣。抓住机遇,实现中国餐饮业大发展,不仅是企业餐饮工作者的任务,更是广大专家、学者的任务。衷心希望广大专家、学者,特别是中国烹饪协会专家工作委员会的各位委员,要努力多出成果,快出成果,共同推进餐饮业又好又快向前发展,为全面建设小康社会作出贡献。

第八届、第九届全国人大副秘书长,
中国烹饪协会会长,中国公关协会会长



2008年4月 于北京

目 录

加强餐饮学科建设, 促进餐饮产业发展 (代序)

第一章

餐饮与餐饮业	1
第一节 餐饮与烹饪、饮食的内涵	1
第二节 餐饮业的地位与作用	2
第三节 餐饮业的现状与趋势	12

第二章

餐饮企业	20
第一节 从经营管理角度划分的餐饮企业	21
第二节 从营销管理角度划分的餐饮企业	26
第三节 从服务管理角度划分的餐饮企业	33

第三章

餐饮产品加工	36
第一节 营养特性	36
第二节 卫生特性	42
第三节 餐饮产品原料	44
第四节 烹饪工具	45
第五节 烹饪工艺	47
第六节 配合	57

第四章

餐饮产品欣赏	61
第一节 饮食美学的界定	61
第二节 饮食美的形态	65

第三节 饮食美的范畴	77
第四节 饮食美与筵席设计	86

第五章

餐饮产品管理	96
第一节 成本管理	96
第二节 质量管理	103
第三节 服务管理	110

第六章

餐饮产品营销	117
第一节 餐饮消费市场需求	117
第二节 产品组合策略	125
第三节 产品定价策略	131
第四节 产品营销渠道策略	135
第五节 产品促销策略	140

第七章

中国餐饮文化	148
第一节 餐饮文化的内涵	148
第二节 餐饮企业文化与餐饮产品文化	150
第三节 中国餐饮文化的特征	155
第四节 中国餐饮文化的发展趋势	162

参考文献	166
附录：哈尔滨商业大学中式快餐研究发展中心博士后科研基地简介	168
后记	179

第一章

餐饮与餐饮业

餐饮概论研究的是餐饮活动的基本规律，阐述了餐饮的基本性质、餐饮活动系统以及餐饮的种类特点。它立足于餐饮本质的“服务性”与“商业性”，其研究核心为餐饮业。

第一节 餐饮与烹饪、饮食的内涵

从汉语字源的角度看，“烹饪”，正如《集韵》中的“烹，煮也”、《说文》中的“饪，大熟也”，以及《广雅》中的“饪，熟也”所解释的，就是把可食的东西用特定的方式做熟。对于“饮”，繁体字为“飲”，会意字，在甲骨文中，右边是人形，左上角是人伸着舌头，左下角是酒坛（酉），像人伸舌头向酒坛饮酒，其本义为喝。从《说文》的“饮，飲也”以及段玉裁的“可饮之物，谓之饮”，可见“饮”既可指“饮”这一动作，又可指饮之物。对于“餐”，形声字，从食（cán）之声也，本义为吃。如《说文》释为“吞也”，以及《广雅》的“餐，食也”，餐既有最初的吃的含义，又引申为所吃之物。对于“食”，会意字，从亼，皂，亼声，本义饭，饭食。从《说文》的食，“亼，米也”，段玉裁的“集众米而成食也”以及《庄子·德充符》的“适见狷子食于其死母者”，可见“食”同样具有名词、动词的双重含义。但值得注意的是“饮食”早已见诸文献，如《宋史·司马光传》中就有“饮食所以为味也适口斯善矣”。由此可知，古汉语中能够同时表达“吃喝”的名词、动词综合含义的词语有两个，分别为“饮食”和“餐饮”。“餐饮”专指为“吃”这一活动而提供食物，出现较晚。而“饮食”由于“食”字意的广泛，是指为保证生命延续而进食的所有“饭食”，且出现较早。

再从英语字义的角度看,意为烹饪的有“cuisine”和“cook”两个单词。“cuisine”意为制备食品的独特方法、风格或食品、伙食。“cook”意为煮,烧,通过加热加工或处理。意为饮食的有“bite and sup”、“food and drink”两个词组。其中“bite”来自古英语“bitan”,意为一口,少量。“sup”源于中古英语“soupen”,意为对液体食物的一啜,小量。因此,“bite and sup”不仅表示吃喝的动作,还将英国小口吃、喝的餐桌礼仪涵盖其中。而“food”中古英语“fode”,意为食物,粮食,通常是指源于植物和动物的物质,包含有人体营养物的必不可少的物质如糖类、脂肪、蛋白质、维生素和矿物质等,由产生能量、促进发育和维持生命的组织消化和吸收。“drink”意为适于饮用的液体以及喝的动作,因此,“food and drink”、“diet”的含义更为广泛,接近汉语“饮食”之意。意为餐饮的有“food and beverage”和“catering”,其中“beverage”意为饮料,指任一种饮用的液体,通常不包括水在内,而“catering”意为照顾提供、迎合……的需求或需要。由此可见,在英语里,餐饮的商业性、服务性内涵相当突出。

从以上中西方字源字义的阐述、分析来看,烹饪主要研究人们从事熟食制作的过程,餐饮则突出餐饮经营中的销售过程,而饮食则是涵盖饮食活动整个过程的各个环节。因此,在商品经济时代,从商品交换的角度研究人类饮食活动,其核心应是餐饮业与餐饮企业的活动。

第二节 餐饮业的地位与作用

餐饮业(catering)是我国第三产业中的一个传统支柱产业,是提高人民生活质量的重要环节,相对而言,具有投资小、回报率高、就业容量大、门槛低的特点,从我国餐饮业的发展轨迹来看,餐饮业的经营领域不断拓宽,行业规模日趋扩大,国民经济贡献率不断提高,社会经济地位日益突出。据商务部新闻办公室统计,2005年我国餐饮业持续快速增长,全年餐饮业零售额实现8886.8亿元,同比增长17.7%,从1992年的589.7亿元销售额至今,连续13年实现两位数的高速增长,与改革开放初期的1978年相比增长了161倍。其增长幅度不仅高于全国的GDP的增长速度,而且高出社会消费品零售总额增幅4.8个百分点,占社会消费品零售总额的比重达到13.2%,对社会消费品零售总额的增长贡献率约为17.4%。餐饮业全年实现营业税金488.78亿元,同比增长17.8%。据测算,目前我国餐饮业网点超过400万个,从业人员超过1800万人,餐饮行业的企业结构不断调整,为社会经济的发展、市场的繁荣、农业产业结构调整促进和相关产业的发展、就业岗位的增加等做出了重大贡献。

在经济活动过程中,各产业之间存在若干广泛的、复杂的和密切的经济技术联系。这种经济技术联系在产业经济学中也被称为产业关联。餐饮业作为“食业”边缘产业,能促进农业的发展,推动食品工业及其相关配套制造业的发展,同时对商贸业、旅游业、交通物流业起着阻碍或促进作用。因此,我们应规范餐饮业运作,发展特色餐饮业,加强餐饮业与其他产业之间的密切联系,突出其与农业、食品工业、快餐业、旅游业等的相互促进作用。

一、餐饮业与食业

(一) 食业概念的内涵

食品的法律定义是指各种供人们食用或饮用的成品和原料以及按照传统既是食品又是药品的物品,但不包括以治疗为目的的物品。根据食品的定义,人类的饮食(diet)与农业(agriculture)、食品工业(food industry)、餐饮业(catering industry)及快餐业(fast food industry)三个产业均有极为密切的关系,而且不同产业为人们提供不同加工程度和不同性状的食品。不仅如此,三个产业之间也相互联系。从食品产业的角度看,食品产业包括上游的农业、中游的食品工业和下游的餐饮业。食品工业位居食品产业的中游,起着承上启下的作用。综上,我们可以按照食品的法律定义和食品链(food chain)的关系,将三个产业界定为“食业”(eating industry)。人类与食品及相关产业的关系如图 1-1 所示。

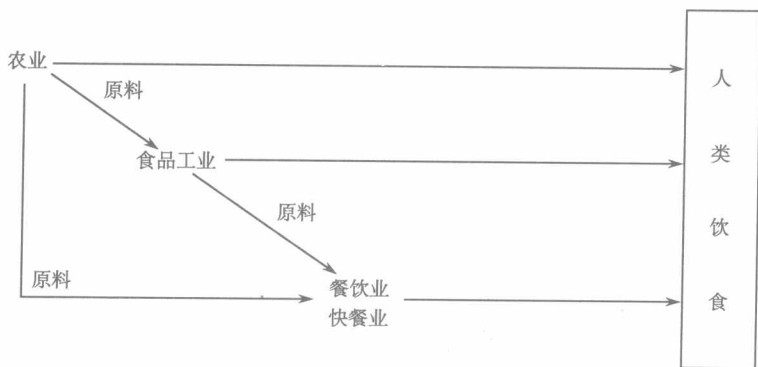


图 1-1 人类与餐饮业及相关产业的关系

(二) 餐饮业与农业

1. 产品联系

第一,站在田头看见餐桌——餐饮业的发展以农业提供的物质为基础。

农业的一部分产品可直接作为食品,同时,农业为餐饮业提供原料。农产品是餐饮业的主要原料来源,农产品的产量和质量直接影响餐饮产品的质量。随着农业的不断发展,餐饮企业愈来愈重视上游环节——农产品的供给。一般来说,大型餐饮企业应建立自己的原料、配料生产基地。全球著名的麦当劳(McDonald)欲挺进中国市场时,并不是急于在北京这样的大城市开设分店,而是先考察中国是否有适合自己产品的原料供应地,当发现没有现成的适合自己做炸土豆条的优质土豆品种时,就先选择河北一地进行引进美国良种土豆的种植试验,经过反复地培育、种植,终于使该地成为麦当劳在中国的专有土豆供应基地。有了基地,才开始着手在中国开设分店。中国餐饮业要在产品质量上上档次,就应严格选料,而且应及早介入农业链条,使农业产业(agricultural industry)为自己的加工服务。

第二,通过餐桌指导田头——餐饮业的发展促进农业走产业化(industrialization)经营道路。

餐饮业的发展直接影响着农业的产业结构,引导着农业产品结构调整和优化。一方面,一旦短缺经济时代结束,农产品就会走向产业结构的调整时期。例如,我国农业在种植业结构上,应逐步实现由“粮食作物—经济作物”的二元结构向“粮食作物(food crops)—经济作物(economy crops)—饲料作物(feed crops)”的三元结构的转变,实现饲料作物生产的独立化。在畜牧业上,也应进行生产结构的调整,大力发展禽类及草食类畜牧业。上述产品结构的调整,主要是为了适应餐饮业、食品工业的发展。另一方面,餐桌需求与农产品原料这种供求关系之间已经融入了市场经济(market economy)的观念,餐饮业已经不是农业的简单延伸,而是主动地要求加工更适合人们需要的餐饮产品,直接带动了绿色餐饮原料的生产和加工。很多大型餐饮企业,除部分企业建立自己的绿色基地外,多数通过订单方式,与原料种植、养殖企业和生产加工企业签单,引导原料生产加工向绿色环保、生态效益型方向发展,拉动了畜牧业(livestock)、种植业(farming)和养殖业(aquaculture)的发展。

2. 劳务联系

随着农村改革的不断深化,农业科学技术的广泛应用,农业生产有了显著的提高,导致我国农村劳动力过剩(rural labor surplus)现象凸现。而且这种矛盾还在不断加剧,因为,一是我国人口基数大,受人口惯性的影响,劳动力供给量还将持续增长;二是根据国家有关规定,全国耕地面积中坡度大于 25° 的0.06亿公顷地将逐步退耕还林,以改善生态环境,这又将少吸纳600多万农村劳动力。还有国有企业的战略性调整,下岗工人(laid-off workers)总数不断增加,这些都增加了农村转移剩余劳动力的难度,诸多因素导致如何转移这些剩余劳动力成为国家就业战略的核心问题。

餐饮业作为劳动密集型产业 (labor-intensive industries), 特别在今后相当长的一段时间里, 仍是以大量的手工操作为主, 这既是中国烹饪的特点, 也是我国餐饮业现有发展水平所致, 从上述诸多数据可以看出, 餐饮业的行业地位与作用与日俱增, 再加上餐饮业的门槛低, 因此餐饮业在今后相当长时间内, 将成为吸纳农村剩余劳动力的主力军。随着餐饮企业集团化 (collectivization)、连锁化 (chain) 趋势的加快, 餐饮成品、半成品的开发, 快餐业的迅猛发展, 都将吸纳更多的劳动力, 为农村经济 (rural economy) 的发展、社会的稳定、国家农村政策 (rural policy) 的顺利开展做出更大的贡献。

3. 生产技术联系

第一, 农业生产技术的变革推动了餐饮业加工技术 (processing technology) 的发展。

农作物高效育种技术 (crops efficient breeding technology) 及优质高产多抗专用新产品选育 (selection breeding of quality, high-yield, multi-purpose new products)、现代农业信息技术 (modern agriculture IT) 与精确农业 (precision agriculture)、可控环境农业生产技术 (controllable environmental agricultural production technology) 等现代化农业生产技术正在越来越多地应用于农业生产加工中, 通过这些先进技术, 农产品的科技含量在不断地增加, 农产品的性能在不断地提高, 农业产业链也在不断地拉伸, 各种新型农副产品及由其加工而成的半成品和成品正越来越多地进入市场, 而作为与农业接触最为密切的餐饮业只有不断进行烹饪技术创新 (cuisine technological innovation), 才能有效地加工好这些新型农副产品, 增加餐饮产品的附加值。

第二, 餐饮业对生产技术要求的提高将加快农业生产技术的发展。

现阶段农产品已从卖方市场转向买方市场, 因此, 只有提高农产品的加工值才会有市场。同时现代餐饮业对各种原料加工技术的要求也在不断提高, 例如对土豆的加工, 已经广泛采用机器进行加工, 但若采用机器切丝条, 就要求原料的大小均匀, 形状一致, 而且必须去皮, 并且用塑料袋包装好。可见, 农产品为了符合现代餐饮业的生产技术要求, 就需要不断地提高农业生产技术。同时餐饮业对产品的高质量标准将刺激农业生产技术的提高。时代发展, 社会进步和经济全球化的渗入, 使餐饮业面临着前所未有的严峻挑战。因此餐饮业不能再被动地接受农产品, 而是要依据其产业的工业化 (industrialization)、工艺的标准化 (technology standardization) 特点, 对农产品提出工艺和质量等特定要求。这样做的结果无形中推动了农业生产技术的变革 (如: 农作物高效育种及可控环境农业生产技术), 不仅提高了农产品的产量和质量, 而且拓展了农产品的产品范围和产品属性, 使农业加快了现代化 (modernization) 和产业化 (industrialization) 的步伐。

（三）餐饮业与食品工业

餐饮业和食品工业，作为我国产业结构中一个不可或缺的一部分，它们都有着自己独特的优势，在建立小康型社会和满足人们饮食生活方面都发挥着重要作用。

1. 餐饮业的发展依赖于食品工业的发展

随着人们生活水平的提高，人们对餐饮的要求已由“吃饱”上升为“吃好”。色、香、味已不只是餐饮专业人士在餐饮大赛上的评分标准，而是每一个就餐客人对餐饮业提供的菜品的要求，“快、净、周到、热情”是对服务的要求。要满足不同人群的不同要求，就离不开食品工业。

食品工业作为我国国民经济的重要支柱产业，其涉及面很广，技术力量也得得天独厚。在建立小康型饮食结构和满足人们饮食生活方面都发挥着十分重要的作用。发达国家的方便主食、副食，甚至套餐品种都很丰富，工作繁忙的人或家庭甚至可以做到买回即吃，既不用案板，也不用筷子，真正从家庭劳作中解放出来。而我国还远远没有达到这一步，只有方便面（instant noodles）、速冻饺子（quick-freeze dumplings）、米饭（rice）等几个品种。所以说，要加快传统餐饮业向现代化餐饮业转化的步伐，逐步改变长期以来存在的随意性生产（arbitrariness-production）、作坊式经营（the operation of work shop）和经验式操作（experience-operation）的落后方式。食品工业的快速发展，不仅为餐饮业提供许多机械作业设备，使餐饮企业降低劳动强度，提高工作效率，而且通过食品工业产品的不断研发，为餐饮业提供了花色繁多的调味品、方便食品等工业食品，从而丰富了餐饮产品，使人们享受到营养均衡、节时便利、符合口味、色香味俱全的餐饮生活。同时，由食品工业企业生产出的成品和半成品菜肴，首先是非常卫生，因为基本上不与人直接接触，为菜肴质量提供了有效保障；其次可大大降低生产成本，它简化了操作工艺，降低了个人技术水平要求，使企业运作不但提高了工作效率，减少了劳动力，同时亦可提高时间、空间上的规模效益。我们应在继承和发扬传统优秀饮食文化和烹饪技艺的基础上，与食品工业企业大力合作，加快现代餐饮业的发展步伐，向着标准化生产、规模化经营和卫生化操作的方面努力，以促进和加快餐饮业的现代化、工业化进程。

2. 餐饮业带动了食品工业的进步

由于餐饮业的要求不断提高，促使食品工业进一步发展，产生了大批先进的机械设备。手工食品如饺子（dumplings）、包子（steamed stuffed bun）、面条（noodles）等，纷纷由机械完成。食品工业既丰富了食品的品种，又将某些食品原料，特别是那些季节性很强的原料以可食用的方式储存起来。

食品工业应加强新产品开发力度，积极与餐饮业合作，生产出既能适应大众

化食品的需要,又能够开发出多种品种的成品菜点,满足不同消费人群厨房加工的需要。使更高水平、更精产品的菜点走上工业化生产道路,逐步开发更多的新一代营养(nutrition)、安全(security)、美味(delicious)的速冻(quick-freeze)、微波(microwave)、保鲜(preservation)、休闲(leisure)、调味(flavouring)等方便食品(convenience foods)以及中西式快餐食品(chinese style and the west style fast foods),使中式快餐等产品标准化,实现现代化生产,不断提高人们一日三餐中工业食品的比例,使主食消费的工业食品城镇居民占50%以上,农村居民占20%以上,这才能使我国居民饮食生活发生巨大的变化。

(四) 餐饮业与快餐业

人类对饮食的需求与经济、生产力发展水平相适应,快餐业是社会进步与经济发展到一定阶段的必然产物,是食品工业向餐饮业渗透,餐饮业走向科学化,食品科学的科学创造与烹饪技艺的艺术创造相结合的产物。作为一种结合革新的观念和现代服务方式的商品,“现代快餐”(modern fast food)决非一种简单的食品种类,它所涵盖的是一个比较科学的现代生产服务体系(modern production service system),即通过工厂化生产方式、现代化的经营管理手段,使快餐食品作为标准化的商品实现其满足大众日常饮食需求的价值。换句话说,快餐业来源于餐饮业,又有别于餐饮业。

《中国快餐业发展纲要》对快餐做出以下定义:“快餐”是为消费者提供日常基本生活需求服务的大众化餐饮(public feeding),具有以下特点:“制售快捷,食用便利,质量标准,营养均衡,服务简便,价格低廉。”具体而言,快餐是指由商业机构(快餐店或大型团体的供食机构)分销的可即刻食用的食品(ready-to-eat)。机构内可备有或不提供就餐设施。这种机构运营的主要特征是在点餐(ordering)和供餐(serving)间只需很少或无需等候时间。因而快餐食品是包含了食品与饮食服务双重价值的商品,这是快餐与工业食品、餐饮产品的本质区别。

1. 快餐业是餐饮业发展的历史必然

自从有了人类历史,就有了吃的历史,也就有了食品加工的历史。而当人类社会生产力发展到社会分工出现时,社会中就有一部分人专门从事制作餐饮产品来满足他人日常饮食需要的工作。这类工作需求越来越大,从而形成了一个新的行业——餐饮业。近代经济生产力的高度发展,市场体系的不断完善,社会运行节奏的加快,饮食生活的社会化,使人们生活质量不断提高,不断从家庭烹饪中解放出来,他们的饮食需求不仅要吃得饱,还要吃得合理、便捷,这时就产生了食品工业向餐饮业渗透,应用专业机械化、自动化设备,大量生产营养均衡、美味可口、节时便利的新型食品的可能性和需求,于是快餐业应运而生,

成为餐饮业发展的历史必然。关于美、日快餐发展阶段经济指标的研究表明,恩格尔系数值在 0.23~0.32 时,人民生活水平已达到比较富裕程度,大众已具有花钱买时间、买服务的消费水平和迫切需要,快餐业也就必然产生并能够实现其快速的市场扩张。因为快餐的卖点是“时间”和高效率的“服务”,而只有在生产力与经济都相当发达的条件下,才有快的生活节奏,服务性消费才能不断增加。

2. 快餐业有别于餐饮业

餐饮业指通过饮食加工制作、销售并提供饮食场所的方式为顾客提供饮食消费服务的行业,其历史久远,虽然随着生产力不断的提高而具有一些时代发展特征,但在其内涵中更多的还是传统烹饪、小规模经营等。而发源于美国的现代快餐业发展至今,已经成为一个比较独立的部门和体系,因而它所涵盖的意义已远非一种简单的食品种类,它具有更加广泛的含义,主要包括以下几方面内容:①社会化和工业化生产。快餐店及经营网点(fast food outlet)都是公司下属机构,不是小作坊的个体经营。快餐店所需各种原辅料全部是由工厂加工的成品或半成品,包括食品及餐具,如杯、盘、碗和面巾纸等。它有专业化生产和科学化管理,以确保经营高效率。②产供销一体化。生产工厂根据“配送中心”(distribute center)提供的品种、规格、数量进行生产后,再由配送中心根据各快餐店的订货单按点配货,加速周转,提高效率,从而有效促进了产供销的平衡。③标准化操作。标准化(standardization)是全方位的,从组织结构、薪金制度、福利制度、产品制作规范、服务程序等全部标准化。标准化保证了其品质和服务的一致性,服务人员可采用临时工或计时工。④设备环境洁净化。设备环境清洁卫生,餐具一次性使用。⑤固体食品与饮料相结合,饮料在快餐经营中占重要地位,但快餐店不售酒类。因此,源于其深蕴的现代化特征,快餐业与餐饮业是不能相提并论的,它在很多方面都能给餐饮业发展以积极引导。

综上所述,快餐业、餐饮业与食品工业的关联趋势可用图 1-2 表示。

二、餐饮业与旅游业

餐饮业既是一个独立的行业,又是构成旅游业(tourism)六大要素之首。因此,旅游业推动餐饮业,餐饮业丰富旅游业。一般说来,一个地方的旅游业发达与否直接体现在餐饮业上,从某种程度来说,餐饮业就是旅游业的晴雨表。

(一) 餐饮在旅游业发展过程中的作用

第一,提高餐饮服务的质量、改善餐饮设施已经成为发展旅游服务的重要手段。旅游服务是旅游者历来重视和关心的问题。而通过提高餐饮服务质量、改善

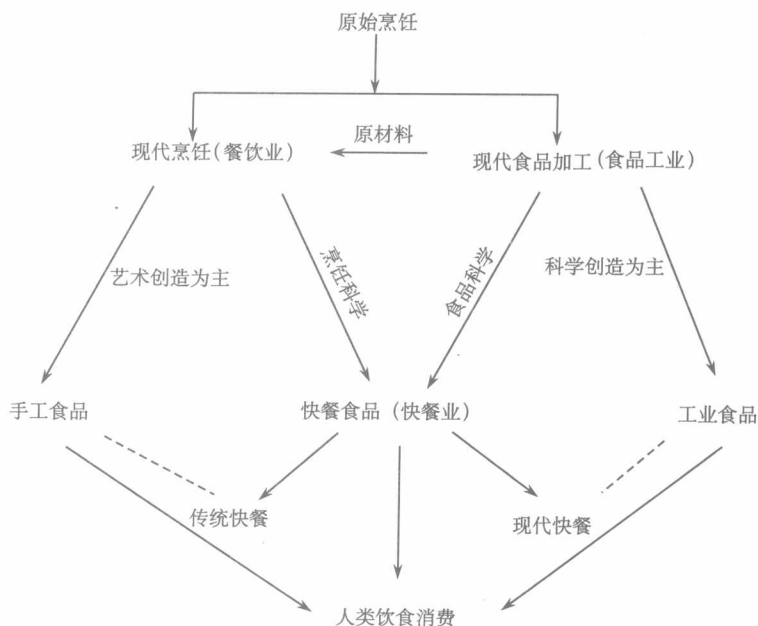


图 1-2 快餐业、餐饮业与食品工业的关联趋势

餐饮设施来提高旅游服务是一条十分便利可行的方法。一个旅游区服务质量的好坏，只要看其餐厅即可，当游客看到一个整洁舒适的就餐环境，享受了优质的服务，对整个旅游区的好感就会迅速提高；反之，整体印象会大打折扣。

第二，在旅游活动的支出中餐饮占有很大的比例。在旅游构成的六大因素食、宿、行、游、购、娱中，食是旅游者最基本的旅游需求之一。据世界旅游组织测定，旅游支出的主要项目有餐饮、住宿、交通和购物，而餐饮的费用相当于旅游支出的 18%~20%。

第三，餐饮是实现特色旅游的关键之一。在国际旅游业的竞争日益激烈的大环境下，特色旅游已经成为吸引游客的一大法宝，而随着社会经济的发展，住宿、交通、购物等环境设施各国各地区已经相差无几，因此，餐饮便首当其冲地成为特色旅游的重要砝码。于是便有了以美食节、厨师节等餐饮活动为招牌来吸引各地游客的做法，而且都取得了不错的效果。

（二）旅游业的发展带动餐饮业的发展

随着旅游业的发展，餐饮业从中受益越来越大。正如专家所言：旅游业产值每增加 1 元，第三产业产值就相应增加 10.2 元。游客们来旅游，就离不开吃。景区的不断开辟，游客数量的不断增加，使餐饮企业涉猎的地域越来越广，经营