

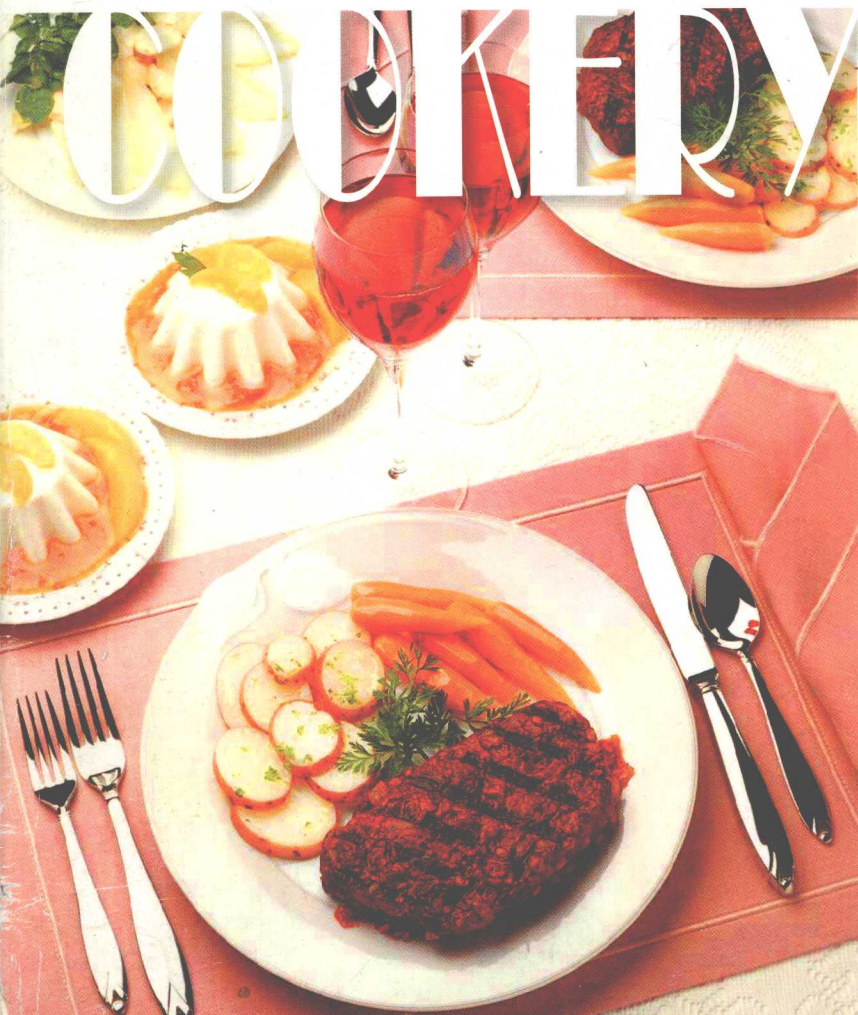


中等职业教育行业规划教材
教育部商业职业教育教学指导委员会审定

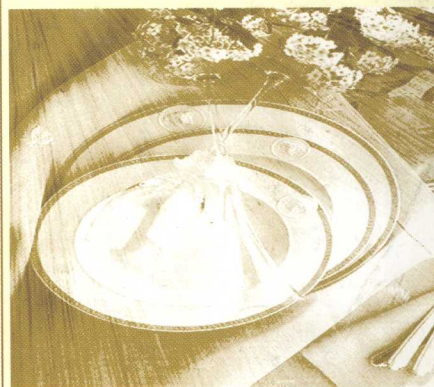
烹饪专业系列教材

总顾问 张世尧
总主编 杨铭铎

西餐烹调技术



主 编 陈忠明
副主编 高海薇 薛党辰



FE 东北财经大学出版社
Dongbei University of Finance & Economics Press

中等职业教育行业规划教材
教育部商业职业教育教学指导委员会审定
烹饪专业系列教材

总顾问 张世尧
总主编 杨铭铎

西餐烹调技术

主 编 陈忠明
副主编 高海薇 薛党辰

东北财经大学出版社
大 连

© 陈忠明 2003

图书在版编目 (CIP) 数据

西餐烹调技术 / 陈忠明主编 .— 大连 : 东北财经大学出版社,
2003.10

(中等职业教育行业规划教材·烹饪专业系列教材)

ISBN 7-81084-288-9

I. 西… II. 陈… III. 西餐-烹饪-专业学校-教材
IV. TS972.118

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2003) 第 039488 号

东北财经大学出版社出版

(大连市黑石礁尖山街 217 号 邮政编码 116025)

总编室: (0411) 4710523

营销部: (0411) 4710711

网址: <http://www.dufep.cn>

读者信箱: dufep@vip.sina.com

大连理工印刷有限公司印刷 东北财经大学出版社发行

幅面尺寸: 185mm×260mm 字数: 212 千字 印张: 10 1/4

印数: 1—5 000 册

2003 年 10 月第 1 版

2003 年 10 月第 1 次印刷

责任编辑: 孙越 李莉

责任校对: 刘铁兰

封面设计: 张智波

版式设计: 孙萍

定价: 18.00 元



编写委员会

总顾问

张世尧

主任委员

王晋卿

副主任委员 (以姓氏笔画为序)

王 勇 乔正康 华国梁 许景行 杨铭铎 康书民

委 员 (以姓氏笔画为序)

于 勤 刘学伟 纪家胜 刘耀华 陈克生 张元柱

李志仁 陈明远 何清渭 陈慧玲 周 俊 赵志广

施启仁 荆忠一 唐 文 桑世忠 夏德润 黄为民

曹仲平 肖 波

代型策划

许景行



总 序

“国以民为本，民以食为天”，这是我们的祖先把饮食提到治国安邦的高度来认识的名言。饮食是人类生存和发展的物质基础。中国烹饪作为中国饮食活动的核心和基础，已成为中国的三大国粹之一，以“选料广泛、技法众多、口味多变、品评多元”等特点在世界上享有盛誉。以烹饪为生产环节的餐饮业是我国第三产业的传统产业，生活和投资环境的重要产业，国家扩大内需的支柱产业，提高人民生活质量和中华民族健康素质、全面建设小康社会的基础产业，也是安排就业的主要领域。“九五”期间，我国餐饮业的营业额年增幅达到了 20%，每年新增就业人数 160 万。现有餐饮网点 350 多万家，从业人员 1 800 多万。餐饮业的快速发展要求培养数以万计的德、智、体、美全面发展的高素质烹饪工作者。

2000 年，教育部为贯彻落实《中共中央 国务院关于深化教育改革全面推进素质教育的决定》（以下简称“《决定》”），在大量调查研究的基础上，组织专家制定并颁布了《中等职业学校专业目录》（以下简称“《目录》”），并在其中确定 83 个专业为中等职业学校重点建设专业，烹饪专业便是其中之一。

教育部在颁布《目录》的同时，结合实施《面向 21 世纪教育振兴行动计划》提出的“面向 21 世纪职业教育课程改革和教材建设规划”，组织相关行业的职业教育教学指导委员会和项目课题组，制定和颁布了中等职业学校重点建设专业的《教学指导方案》，包括专业课程设置（《教学计划》）、部分主干专业课程的《教学基本要求》（《教学大纲》）以及专业设置标准等。烹饪专业的《教学指导方案》（以下简称“《方案》”）和《教学基本要求》（以下简称“《要求》”）为这个专业的国家/行业规划教材编写提供了依据。

国务院于 2002 年 7 月主持召开了有三个部委和相关部门领导参加的《全国职业教育工作会议》（以下简称“《会议》”），强调各级政府要加强组织领导，落实必要的经费投入，积极促进职业教育和培训的健康发展，切实加强特殊行



业从业人员职业道德、专业技能和创新精神与能力的培训。

根据上述《方案》、《要求》和《会议》精神，东北财经大学出版社和教育部商业职业教育教学指导委员会共同组织全国商业和技工两大行业系统的重点高、中等学校的烹饪专业知名带头人，编写了这套教材。

本套教材包括：1.《现代餐饮经营管理基础》；2.《烹饪原料知识》；3.《烹饪营养与卫生》；4.《中式烹调技艺》；5.《中式面点技艺》；6.《中式热菜制作》；7.《中式面点制作》；8.《冷菜、冷拼与食品雕刻技艺》；9.《烹饪基本功训练》；10.《烹饪基础化学》；11.《中式快餐》；12.《西餐烹调技术》；13.《烹饪工艺美术》；14.《餐饮设备使用与保养》；15.《食疗与保健》。其中：第1~8种为国家规划教材；第9~15种为与国家规划教材相配套的行业规划教材。这些教材涵盖了教育部新近颁布的《烹饪专业教学指导方案》中开列的全部专业课程。为方便教学，所有这些教材的主教材都配有《教师手册》。

在本套教材的编写过程中，我们在落实《决定》中关于“职业教育要增强专业的适用性，开发编写能体现新知识、新技术、新工艺和新方法的具有职业教育特色的课程及教材”的要求方面，做了不少努力。本套教材的编写委员会总顾问、世界中国烹饪联合会会长兼中国烹饪协会会长张世尧先生为我们落实这些要求提出了许多宝贵意见；东北财经大学出版社在全国率先推出的“换代Ⅱ型”教材的总体设计方案，是实施这些要求的具体化，其中包括：“体现21世纪新概念要求”，“突出中等职业教育的‘层次性’、‘职业性’和‘可衔接性’三重特征”，“坚持‘能力本位’和‘素质、知识、能力三统一’的原则”等。

应当指出：我们奉献给读者的以“‘部颁大纲’+‘换代Ⅱ型’总体设计”为主要依据的这套国家/行业规划教材，只是一种探索性尝试和阶段性成果，加之编写时间仓促，不足之处在所难免。殷切期望专家、学者和使用这套教材的全国中等专业（职业）学校的广大师生提出宝贵意见，以便通过修订使其成为质量更高的21世纪课程教材。

编写委员会
2002年12月



前 言

西餐进入中国虽然已有几百年的历史，但却是随着中国改革开放步伐的加快、经济的迅速发展、中西文化交流的频繁、生活水平的日益提高而长足发展的。各宾馆、饭店相继开设西餐餐厅，以满足消费者的需要。开始是来中国的外国人吃，后来是追求时髦的年轻人吃，西餐早已跨出酒店的大门，走向社会、走向平民。目前在中国的许多大中城市，经营西餐的餐馆随处可见。西餐以其卫生整洁、服务规范受到了顾客的欢迎。有人估计，到2008年中国承办奥运会时，西餐将占中国餐饮市场很大一块份额，吃西餐的人会越来越多。

目前我国的烹饪教育已粗具规模，但对西餐专业人员的培养，以及普及西餐烹调技术尤显不足，滞后于形势发展。本教材正是为了满足日益发展的中等职业烹饪教育编写的。该教材内容具体、资料时新，理论为实践服务，实践性强。它详细全面地介绍了西餐在我国的发展状况，西餐设备，西餐原料，西餐冷菜烹调、热菜烹调、汤菜烹调以及西餐的就餐形式等。我们希望本书能为我国的中等职业烹饪教育献上绵薄之力。

本书由陈忠明任主编，高海薇、薛党辰任副主编，各章编写分工如下：第1、2章由扬州大学旅游烹饪学院陈忠明编写，第3、4章由扬州大学旅游烹饪学院薛党辰编写，第5、6章由四川烹饪专科学校高海薇编写，第7章由苏州商业学校吕伟成编写，第8章由云南省财贸学校李伟编写。

在本书编写过程中，我们得到了扬州大学旅游烹饪学院华国梁院长的大力支持和热情帮助，还参考了不少新近出版或发表的教材和文献，在此一并致谢。

编者
2003年5月



目 录

第 1 章 西餐烹调概述	1
■ 学习目标.....	1
1.1 西餐的定义及发展状况	2
1.2 西餐主要风味流派介绍	10
1.3 西餐烹调技术特点	15
1.4 学习西餐烹调的意义和要求	16
■ 本章小结	17
■ 主要概念和观念	17
■ 基本训练	17
■ 观念应用	18
第 2 章 西餐制作设备	19
■ 学习目标	19
2.1 西餐炉灶	20
2.2 西餐主要用具	22
2.3 其他设备	25
2.4 西餐设备使用和保养	27
■ 本章小结	29
■ 主要概念和观念	30
■ 基本训练	30
■ 观念应用	30
第 3 章 西餐常用原料	31
■ 学习目标	31
3.1 蔬果原料	32
3.2 畜禽原料	36
3.3 水产原料	42
3.4 调味品原料	43
■ 本章小结	49
■ 主要概念和观念	49
■ 基本训练	50
■ 观念应用	51



第4章 原料初加工与初步熟处理	52
■ 学习目标	52
4.1 刀工刀法	53
4.2 原料的初加工	56
4.3 制汤技艺	60
4.4 热少司的制作	63
4.5 配菜的制作	68
■ 本章小结	72
■ 主要概念和观念	72
■ 基本训练	72
■ 观念应用	73
第5章 汤菜制作	74
■ 学习目标	74
5.1 清汤菜的制作	75
5.2 奶油汤的制作	75
5.3 什锦汤的制作	79
5.4 茸汤的制作	84
5.5 冷汤的制作	89
5.6 特殊风味汤的制作	90
■ 本章小结	92
■ 主要概念和观念	92
■ 基本训练	92
■ 观念应用	92
第6章 热菜制作	93
■ 学习目标	93
6.1 以水为传热介质的烹调方法	94
6.2 以油为传热介质的烹调方法	106
6.3 以汽为传热介质的烹调方法	112
6.4 特殊烹调方法	116
■ 本章小结	118
■ 主要概念和观念	118
■ 基本训练	118
■ 观念应用	119
第7章 冷菜制作	120
■ 学习目标	120
7.1 冷菜的作用	121
7.2 冷菜制作	122



■ 本章小结	133
■ 主要概念和观念	133
■ 基本训练	133
■ 观念应用	133
第 8 章 西餐就餐方式设计	134
■ 学习目标	134
8.1 西餐菜单	135
8.2 套餐、点菜菜单设计	141
8.3 自助餐、快餐菜单设计	144
8.4 宴会菜单设计	145
■ 本章小结	149
■ 主要概念和观念	150
■ 基本训练	150
■ 观念应用	151
主要参考书目	152

第 1 章

西餐烹调概述

- 学习目标
- 1.1 西餐的定义及发展状况
- 1.2 西餐主要风味流派介绍
- 1.3 西餐烹调技术特点
- 1.4 学习西餐烹调的意义和要求
- 本章小结
- 主要概念和观念
- 基本训练
- 观念应用



学习目标

通过本章的学习，了解西餐、西餐流派、西餐烹调技术的一般概念。学习西餐烹调技术必须具备的条件。理解西餐与中餐是两种不同文化背景下产生的饮食现象。掌握在中国改革开放的今天，学习西餐的重要性及应该具备的素质。



1.1 西餐的定义及发展状况

在学习西餐烹调技术之前,我们首先要搞清西餐的定义,了解西餐在中国发展的历史状况及发展前景。

1.1.1 西餐

“西餐”相对于“中餐”,是我国人民和部分其他东方国家和地区的人民,对西方各国特别是欧美等国菜肴的统称。直观看,用筷子进饌的方式为东方餐饮文化,用刀叉进饌的方式为西方餐饮文化。广义地讲,西餐是泛指欧美等西方国家的餐饮文化。

西方餐饮文化涵盖的地区较中餐要广泛得多。除欧洲国家和地区外,还要涉及由欧洲国家和地区为主要移民的北美洲、南美洲、大洋洲的广大区域。过去,非洲许多殖民地国家受西方文化影响,餐饮方式以西餐为主。

就西餐而言,也是风味流派纷呈。如俄罗斯风味、法国风味、意大利风味、英国风味、土耳其风味、德国风味和美国风味,以及一些面积较小国家如匈牙利、克罗地亚、斯洛文尼亚、立陶宛、阿塞拜疆等,其菜肴都有独特的特征,且风格迥异、味道独特,极力张扬美食的诱惑力。“西餐”,是我们东方人为了有别西方人的饮食而自行定义的。西方国家并无明确的“西餐”概念。“西餐”的概念使我们廓清了东方与西方两大主体文化背景下诞生的饮食差异。“筷子文化”与“刀叉文化”是其形象的比喻。

明清时期中国人将传入我国沿海地区的西方国家菜肴统称为“番菜”。中国古代常把我们居住的中华大地当做中央大国,而对其他国家和地区都习惯用俗称,一般说把位于中国东方的称之为“夷”,西方的称之为“番”,北方的称之为“胡”,南方的则称为“蛮”。所谓“番菜”指的就是西餐。

欧洲的版图面积除俄罗斯以外,与中国差不多,但却分布着众多国家,国与国之间彼此相邻,在历史上由于战争及多种原因,曾出现过多次民族迁移。所以各国文化包括餐饮文化互相渗透融合,彼此有很多共同之处。西方各国大都宗教信仰相同,都是信仰以基督教为主的宗教。因此在饮食禁忌和进餐习俗上也大体相同,至于南、北美洲和大洋洲,其文化也是和欧洲文化一脉相承的,因此不管西方人是否有明确的“西餐”概念,中国人和其他东方人都把欧美餐饮文化统称为西餐。

中国改革开放二十多年,东方文化与西方文化不断撞击、渗透和交流融合,中国人民逐渐了解西餐、接触西餐、体味西餐,对于西餐内部的各个风味流派开始区别对待了。一些星级较高的饭店都分别开设了法式餐厅、意大利餐厅、俄罗斯餐厅等。“西餐”作为一个笼统的概念逐渐被西餐内部个性特征较强的风味流派所弱化,但“西餐”这个名词,对于中国来讲仍作为西方餐饮文化整体概念而延续。

1.1.2 西餐的分类

西餐是个极宽泛的概念。为了便于学好西餐烹调技术,对西餐作如下分类:



- 1) 按国家分类
 - (1) 法式西餐。
 - (2) 意式西餐。
 - (3) 俄式西餐。
 - (4) 土耳其西餐。
 - (5) 英式西餐。
 - (6) 美式西餐。
 - (7) 其他各国西餐。
- 2) 按宴席规格分类
 - (1) 自助式西餐。
 - (2) 宴席西餐（又称套菜）。
- 3) 按时段分类
 - (1) 西式早餐。
 - (2) 西式中餐。
 - (3) 西式晚餐。
- 4) 按宴席菜肴类别分类
 - (1) 冷菜（前菜）。
 - (2) 汤。
 - (3) 主菜。
 - (4) 甜食。
 - (5) 水果。
- 5) 按供应方式分类
 - (1) 零点西餐。
 - (2) 套式西餐。
 - (3) 宴席西餐。
 - (4) 西式快餐。



小思考 1-1

西餐与中餐分类有无区别？

答：分类都是人为的，是为了学习和工作的便利。就大的方面讲，中餐与西餐的分类原理是一样的，但具体的分类还是有区别的。

1.1.3 西餐发展概况

西餐的发展与社会生产力的发展密不可分。西餐经历了一个从简单到复杂的过程，更经历了一个从自然发展到相对科学、相对标准化制作发展的历程。西餐的发展大体经历了如下发展历程：



1) 古代的西餐

一般来说西方的餐饮文化起源于埃及文明。据专家在埃及金字塔考古发现,面包就是埃及人发明的。金字塔里的壁画充分表现了农耕社会的生活景象。许多出土烹调用具都证明烹调在这一时期有过巨大的发展。当时法老们进餐的菜单上已经出现了烤羊肉、烤牛肉和水果等菜肴。

约公元前1200~公元前800年间,古希腊受埃及文明的影响,创造了被称之为“荷马时代”的文明。当时青铜器已成为主要的生产工具。铁已经广泛使用,用于制造武器和制造生产工具。当时希腊的海外贸易发达,橄榄油和葡萄酒大宗运销外地,希腊商船经常远航到地中海沿岸许多地方进行贸易,一时希腊成为欧洲文明的中心。先进的生产力极大地推动了消费的发展。贵族们使用奴隶,奴隶的分工相当具体明确,如采购粮食、水果、厨房劳作、待人接客服务等。贵族生活的讲究,推动了西餐技艺的发展。希腊人当时的日常食物已经有山羊肉、绵羊肉、牛肉、鱼贝类、奶酪、大麦面包、蜂蜜面包和芝麻面包。

公元前3世纪早期,罗马统一了意大利半岛,成为地中海的一个强国。古罗马的文明和社会高度发达,推动了饮食文化的发展,罗马烹调技术大量汲取了希腊烹调技术的精华。罗马帝国时代,上层社会尽情享乐、竞尚奢华。他们以美酒佳肴来显示阔绰,有时候甚至吃孔雀舌头。罗马举行的宴会既丰盛又有较高水平。当时的罗马,厨师不再是奴隶,而是拥有一定社会地位的人。在哈德良皇帝统治时期,罗马帝国在帕拉丁山建立了厨师学校,以发展西餐烹调技术。这是西餐发展史上很了不起的一件事。

2) 中世纪西餐

中世纪即公元5~17世纪,在北欧的斯堪的纳维亚半岛和今天的丹麦一带居住着诺曼人。诺曼人善于造船和航海,用本地出产的干鱼和毛皮换取粮食、葡萄酒。1066年诺曼人进入英国促使英国烹调技术发展。在此之前罗马人已经扩充和发展了英国的烹调技术。诺曼人生活比较讲究,他们把在法国的意大利人的生活习惯、生活方式、烹饪法带到了英国。人们认为威廉一世大部分的菜点是从诺曼人那儿学来的。14世纪英国手抄食谱显示了法国烹饪对英国烹饪在烹调术语和烹调方法上的巨大影响。食谱记载的都是精制的菜肴,这就要求厨师有一定的文化艺术素养。

中世纪食谱的一个重要特点是经常使用香料和调味品。11~13世纪,欧洲几次十字军东征,加快了欧洲商品经济的发展和城市的成长,促进了东西方的贸易。东方的香料传入欧洲,使富人、贵族的饮馔更加丰富多样。中世纪随着城市的兴起和工商业的发展,出现了越来越多的旅店、酒馆、食品店,各种行会也应运而生。当时在欧洲曾有面包师行会,把偷工减料的面包挂在告示牌上让同行业嘲笑。16~17世纪,意大利的烹调方法传到法国后,烹调技术经历了又一个巨大的发展阶段。法国的丰富农产品促使厨师们尝试制作新的菜肴。

到16世纪,在俄罗斯的《治家格言》中有关菜肴的章节里已经有了如何有效利用羊胴体各部位的论述,提示要注意饮食卫生,要铺放桌布,盘碗餐具要清洁……同时也谈及一些有意思的菜肴。在法国当时安利二世王后特利努·美黛希斯,喜欢研究烹调方法,从意大利雇用大批技艺高超的烹调大师,在贵族中传授烹调技术,这样不仅使宫廷、王府菜



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，如用手抓食、舔手或用上衣擦手都是不文明行为，只有用桌布擦手才有礼貌。后来法国有位叫蒙得弗德的人，举行宴会时，为了让客人预先知道全宴席的菜品，他让管家在宴会前用羊皮纸写好菜名，放置在每个座位前，据说这是西餐菜单的开始。

3) 近现代西餐

近现代是西方科学技术蓬勃发展的时期。殖民主义使西餐作为强势文化极力在全球推广。资本主义为西餐的发展提供了广阔的市场空间。烹调的原料、烹调的能源、烹调的灶具、烹调的设备、烹调的管理、烹调的标准等都有了长足的发展。

随着工业文明的发展，改变了传统的烹调模式。1830年，欧洲铁路开始把煤运往以前无煤的地区，几乎同时，钢铁制造业也有了很大进展，因而厨房设备有了更新的物质条件。为了炫耀精心装饰的菜肴，用水晶、白银或玻璃制成的高脚盘成了必备的餐具。在20世纪，去餐馆吃饭的人数增多了，有些家庭菜肴因为在餐馆制作而得到了发展。餐馆于1765年源于巴黎，有位叫布朗格（Boulangier）的人在法国巴黎开设了小餐馆，出售各种各样的热汤作为“速食”。后来好多人仿效他而纷纷开餐馆。1873年，伦敦威特利餐馆开张。这之后，咖啡店、小酒店、小酒菜馆、小饭店越来越多。1873年以后餐馆兴旺，有影响的法国厨师开始在全国各地施展才华，如安托·卡露来（Antonin Careme）（1784—1833）、奥古斯特·埃斯科菲尔（Auguste Escoffier）（1846—1935）。

20世纪是西餐发展的鼎盛时期。一方面，上层社会豪华奢侈的生活反映到西餐的饮食文化；另一方面，西餐也朝着个性化、多样化的方向发展，品种更加丰富多彩。同时，西餐开始从作坊式的生产步入到现代化的工业生产，并逐渐形成了一个完整和成熟的体系。50年代，由于第二次世界大战后美国经济迅速发展，生活方式的改变，女性就业人数的增加，美国饮食业随之兴旺，随之一种新的饮食形式“速食”（中国称快餐），进入美国人的生活，快餐工业由此而起步。60年代，快餐业进入了快速发展的时期。由于“连锁”这种有效经营方式的引入，快餐业以加盟和特许的方式，迅速扩张自己的经销店铺，到60年代末期、70年代初期，美国快餐业发展速度达到最高峰。受到美国的影响，西方其他国家的快餐业也逐渐发展起来。

20世纪20年代后，西方的建筑师们开始整体设计厨房的功用。厨房不再放在地下室里。洗菜、洗碗的水槽放在窗口，利于排污。厨房工作台上方的墙上装有壁厨，必备的炊具放在工作台下面的柜子或抽屉里。煤气炉和电炉取代了煤炉，并有了很大的改进，炉灶的隔热性能更好，使用效率更高。

科学技术的进步不断改进并更新炊事用具，不锈钢制品的普及，使厨房间光洁明亮。人们发明了电动粉碎机、搅拌机、高压锅、切片机，蔬菜的切片、切丝加工也可用机器来完成，还有自动控温的油炸炉等。西餐炊餐具也改变着中式烹饪的传统方式。

1.1.4 西餐在中国的传播和发展

西餐在中国的传播和发展，大致经历了以下几个阶段：



1) 17世纪中叶以前

西餐在我国有着悠久的历史，它是伴随着我国和世界各民族人民的交往而传入的，但西餐到底何时传入我国，至今还未有定论。据史料记载，早在汉代，波斯古国和西亚各地的灿烂文化通过“丝绸之路”传到中国，其中就包括着膳食。13世纪，意大利人马可·波罗（1254—1324）在我国居住数十年，为两国经济文化交流贡献了毕生精力。他把中国面条带到意大利，经勤劳聪明的意大利人民发展创造，演变成为今天举世闻名的意大利面条；与此同时，马可·波罗也给成吉思汗的子孙带来了意大利人民的佳肴美馔。但是在漫长的封建社会中，中西方的交往是十分有限的，当时在食品方面，只限于一些物产的相互交流，如西方的芹菜、胡萝卜、葡萄酒等陆续传入我国。

2) 17世纪中叶到19世纪初

17世纪中叶，西欧一些国家开始出现资本主义，一些商人为了寻找商品市场，陆续来到我国广东、福建等沿海地区通商；一些政府官员和传教士也先后到我国部分城镇进行传教等文化渗透活动。这些人一般在我国居住时间较长，由于生活上的习惯，他们自带本国食品和本国厨师，也有的雇用中国人为他们服务。这样，西方国家生活方式在我国就有了较大的影响。有文献记载，早在康熙初年（1662），一些传教士就节录艾儒略《西方问答》编成《西方要记》，供康熙皇帝御览。这是较早的对西方饮食习俗的介绍。

同治、光绪年间多次随团出使西方的张德彝在其《使英杂记》中记有一次英国人婚礼中的早餐情景：“此早餐与午酌大同小异，汤有冷热，菜多冷荤，三鞭舍利俱全，有鲜菜，不备茶食与咖啡。坐则汤菜皆经仆人捧进；立（按指站着的客人）则置于桌上而自取之。热汤有以盖碗盛满，另置一桌者。冷荤则鸡鱼兔脯等类。坐者备菜单饭布，立者无。汤菜进毕，新娘坐分喜饼与众，英名‘卫定开克’。译，卫定者，新婚也，开克者，饼也。”又《澳门纪略》中记有占据澳门的葡萄牙人的饮食情况：“喜甘辛，多糖霜，以丁香为糝，每晨食必击钟，盛以玻璃，荐以白毛巾……男女杂坐，以黑奴行食品，进以银叉，尝食炙。其上坐悉置右手褥下不用，曰此为触手，帷以溷（音混），食必以左手攫取。先击生鸡子数枚啜之，乃割炙，以白毛巾拭手，一拭辄弃，更易新者。”

这些事实说明当时西餐在我国已有流传。但当时就是这样简单的西餐也只能在来华的外国人家庭餐桌上出现。

到清代初期，随着涌入我国的商人、传教士等外国人的增多，中国宫廷、王府官吏与洋人交往频繁，逐步对西餐感兴趣。如清代乾隆年间（1736—1796）的袁枚曾在粤东杨中丞家中吃过“西洋饼”。但当时，我国的西餐业还没有形成。



西餐是由哪类人传入我国的？

答：最早西餐是由外国的传教士传入我国的。

小思考 1—2

3) 19世纪中叶至20世纪三四十年代

西餐传入中国并在社会上产生影响不晚于光绪年间（1875—1908）。《清稗类钞》云：



“国人食西式之饭，曰西餐，一曰大餐，一曰番菜，一曰大菜。席具刀、叉、瓢三事，不设箸。光绪朝，都会商埠已有之。至宣统时，尤为盛行。”

据记载，西餐馆以上海、北京、天津、青岛、成都等地为多。如上海，据光绪九年（1883年）畹香留梦室主编的《淞南梦影录》记载：“比来贵游子弟，喜食英法大菜，而杏花楼、同香楼、一品香、一家春、中园等诸番馆，又复崛起。下着万钱，岂让何曾独侈者！”《清稗类钞》中也有类似记载：“我国设肆售西餐者，始于上海福州路之一品香，其价每人大餐一元，坐茶七角，小食五角，外加堂彩、烟酒之费。当时人鲜过问，其后渐有趋之者，于是有海天春、一家春、江南春、万长春、吉祥春等继起，且分室设坐焉。”北京开设西餐馆比较早。先是有“六国饭店”等外国人所开的饭店。《京华百二竹枝词》中说：“饭店直将六国称，外人情态甚骄矜。”“海外奇珍费客猜，西洋风味一家开。外朋坐上无多少，红顶花翎日日来。”可见“六国饭店”的主要顾客是外国人和清政府官员。光绪末年和宣统初年，北京还建有“醉琼林”、“裕珍园”两家西餐馆。清末，北京的西餐馆又多了一些。陈莲痕的《京华春梦录》中记道：“年来颇有仿效西夷，设置番菜馆者，除北京、东方诸饭店外，尚有撷英、美益等菜馆，及西车站之餐室，其菜品烹制虽异，亦自可口，而所造点饥物，如布丁、凉冻、奶茶等品，偶一食之，芬留齿颊，颇觉耐人寻味。”

随着西餐馆的建立，一些西菜在中国产生了影响。

如《调鼎集》卷四中收录有“洋炉鹅”：“腹内入葱卷并大头，以铁叉叉鹅，入炉炙熟。鸡鸭同。”又如《清稗类钞》中收有“炸猪排”：“以猪肋排去骨，纯用精肉，切成长三寸、宽二寸、厚半寸许之块，外用面包粉蘸满，入大油镬炸之。食时自用刀叉切成小块，蘸胡椒、酱油，各取适口。”再如梁实秋的《雅舍谈吃》一书中所记“咖喱鸡”云：“凡是用咖喱粉调制的食品皆得称之为咖喱。最为大家所习知的是咖喱鸡（chicken curry）。我在民国元年左右初尝此味，印象极深。东安市场的中兴茶楼，老板傅心齐很善经营，除了卖茶点之外兼做简单西餐。他对先君不断地游说：‘请尝尝我们的牛爬（即牛排），不在六国饭店的之下，请尝尝我们的咖喱鸡，物美价廉。’牛肉不愿意试，先叫了一份咖喱鸡，果然滋味不错。”从这几则记载可以知道洋炉烤鹅、洋炉烤鸡、洋炉烤鸭、炸猪排、牛排、咖喱鸡等西菜在中国已有些名气。梁实秋所记，是“民国元年左右”的事，也就是清末民初时的事。既然一般茶楼“兼做简单西餐”，还要自诩可与“六国饭店”的西餐比美，说明西餐在清末的北京确实向西餐馆外的饮食店发展了。

除以上记载之外，在清末的《成都通览》“大餐”中，收录有近百种西菜。

在中外菜肴的交流中，值得重视的是《造洋饭书》的出版。此书为美国传教士高丕第（K.P.Crawford）夫人所编著，于同治五年（1866年）在上海出版。该书序言用英文撰写，内容用中文撰写，是为来华的传教士及西方人培训西餐厨务人员而编写的。该书1909年曾再版。

《造洋饭书》首篇为“厨房条例”，着重讲厨房中的注意事项，对卫生清洁强调得比较多。其他各篇为汤、鱼、肉、蛋、菜、酸果、糖食、排、面皮、朴定（布丁）、甜汤、馒头、饼、糕、杂类。其中，西菜的品种达100种之上。《造洋饭书》中不仅有英国菜，还有法国、意大利、德国乃至高丕第夫人家乡美国风味在内。《造洋饭书》对西餐传入中国