

旅游中等职业技术学校试用教材

西餐烹调技术

郭亚东 主编 郭亚东 赵世和 侯德成 编



旅游中等职业技术学校试用教材

西餐烹调技术

郭亚东 主编

郭亚东 赵世和 侯德成 编

高等教育出版社

内 容 简 介

本书是国家教育委员会职教司、国家旅游局人教司共同组织编写的旅游中等职业技术学校试用教材之一。

本书比较全面地介绍了西餐烹调理论知识和烹调技术,同时结合中等旅游职业学校的实际,注重技能的培养。

全书共分十二章,内容包括:厨房的设置、西餐原料、烹饪原料的初步加工,烹饪原料的细加工,烹调的基本原理,菜肴的味、香、色、各种汤的制作,少司,热菜的制作,冷菜、早餐与饭点、西餐的供应形式。

本书可作为旅游中等专业学校、职业高中、技工学校的试用教材,也可作为烹饪行业的培训教材,还可作为广大烹饪爱好者自学用书。

〔京〕 112 号

旅游中等职业技术学校试用教材

西餐烹调技术

郭亚东 主编

郭亚东 赵世和 侯德成 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

天津新华印刷一厂印刷

*

开本787×1092 1/32 印张 9.875 字数 202,000

1991年4月第1版 1992年6月第3次印刷

印数: 16 163—21 174

ISBN 7-04-002686-4/Z·43

定价: 2.90元

前 言

本教材是根据国家旅游局人事劳动教育司于1989年3月在郑州召开的旅游职业教育系统教材编写会议上拟定的《西餐烹调技术》编写提纲编写的。

西餐是我国人民对欧美等西方国家菜点的统称。近百年来,随着西方文化在世界范围内的广泛传播,西餐也以它独特的风味,美观新颖的外形,丰富合理的营养,在世界范围内为越来越多的人所接受。目前,除西方国家的人民习惯食用西餐外,东方的日本和其它国家,以及我国的港澳、台湾等地区,人们食用西餐也很普遍。随着我国人民生活水平的不断提高和旅游业的迅速发展,西餐在我国也将会有较大的发展。本教材正是为满足培养大批西餐专业人员的需要而产生的。

本教材共分十二章,其中绪论、第三、四、五、六、七、九章,以及第二章的第二节、第五节、第七节、第十一章的第二节;第十二章的第一节、第二节由北京旅游服务学校郭亚东编写;第一章和第十章以及第二章的第一节、第三节,第十一章的第三节,第十二章的冷餐酒会、自助餐和快餐等内容由南京旅游学校赵世和编写;第八章,第二章的第四节、第六节以及第九章的第一节,第十二章的鸡尾酒会等内容由北京劲松职业高中侯德成编写,全书由郭亚东总纂。

在编写本教材时,我们查阅了有关中、外资料,力求在烹

调理论上有所提高。在编写“菜肴制作”时,采用了以烹调方法为主线的分类体例,并对各种烹调方法从定义、特点、适用范围及原理和操作要点等方面加以说明。在菜例的选择上,尽量选用代表西餐现代趋势的菜例,同时也注意选用了西方各主要国家有代表性的传统菜例。对菜肴的用料及烹调中的温度等数据还做了一些实验,力求使之准确。

在本教材编写过程中,得到了北京旅游服务学校、南京旅游学校、北京劲松职业高中等单位领导的大力支持;得到了北京旅游服务学校刘总路老师的帮助。在此,一并表示感谢。

北京友谊宾馆的特一级西餐烹调技师林承步和上海旅游专科学校的侯根全老师对本书进行了审阅,侯根全老师担任主审。

在编写本教材时尽管我们作了努力,但由于水平有限,疏漏之处在所难免,敬希广大读者指正。

编 者

1990年7月

目 录

绪论	1
第一章 厨房	5
第一节 厨房的设置	5
第二节 常用设备和工具	8
第二章 西餐原料	18
第一节 水产类	18
第二节 家禽和野味	23
第三节 肉制品	26
第四节 蔬菜	28
第五节 乳制品	30
第六节 调味品	34
第七节 酒类	41
第三章 烹饪原料的初步加工	48
第一节 烹饪原料初步加工的意义和要求	48
第二节 蔬菜原料的初步加工	49
第三节 肉类原料的初步加工	52
第四节 禽类原料的初步加工	56
第五节 水产品原料的初步加工	59
第四章 烹饪原料的细加工	62
第一节 烹饪原料细加工的基本知识	62
第二节 各种刀法的运用	65

第三节	原料的沾皮和挂糊	70
第五章	烹调的基本原理	74
第一节	烹调过程中的热传递	74
第二节	烹调过程中的理化变化	79
第六章	菜肴的味香色	88
第一节	味觉基本知识	88
第二节	各种味觉的理化性质	93
第三节	调味	100
第四节	菜肴的香气	103
第五节	菜肴的颜色	106
第七章	汤的制作	113
第一节	清汤类	113
第二节	奶油汤类	123
第三节	茸汤类	129
第四节	蔬菜汤类	133
第五节	冷汤类	143
第八章	少司	148
第一节	少司的概念与作用	148
第二节	少司的分类与制作	149
第九章	热菜的制作	166
第一节	配菜	166
第二节	用油传热的烹调方法	173
第三节	用水传热的烹调方法	194
第四节	用空气传热的烹调方法	218
第十章	冷菜	239

第一节	冷菜基本知识	239
第二节	冷菜的制作	240
第十一章	早餐与饭点	262
第一节	早餐	262
第二节	饭点	273
第十二章	西餐的供应形式	284
第一节	套餐和点菜	284
第二节	宴会	289
第三节	自助餐和快餐	299

绪 论

一、西餐的概念

西餐是我们对欧美各国菜点的统称。但是,在欧美各国中,每个国家的饮食又各有其风味特点。由于这些国家的地理位置相邻,在文化生活上也有着千丝万缕的联系,因此在菜点的制作方法上有许多共同之处。于是习惯上就把欧美各国的菜点统称为西餐。

二、西餐在我国的发展

西餐是从西方国家逐渐传入我国的。我国人民与世界各国人民的友好交往由来已久,远在两千年前就已开辟了通往西方的“丝绸之路”。但是在漫长的封建社会中,这些交往是十分有限的。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,但那时我国的西餐行业还没有形成。

西餐行业在我国开始萌芽可以追溯到 17 世纪中叶。当时,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,陆续来到我国广州等沿海地区通商。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,也有的雇佣中国人为他们服务。这

样，西方国家的生活方式在我国就有了较大的影响。据记载，来华的德国传教士汤若望在京居住期间，曾“以蜜面和以鸡卵”制作的“西洋饼”款待中国人，食者皆“诧为殊味”。这些事实说明当时西餐在我国已有流传。

到了清代，尤其是鸦片战争以后，进入我国的西方人越来越多。这样西餐烹调技术也就逐渐传入中国。

清朝光绪年间，开始出现由中国人自己开设的以赢利为目的的西餐馆（当时称为“番菜馆”）以及咖啡厅、面包房等。从此，我国有了西餐行业。据清末史料记载，最早的番菜馆是上海福州路的“一品香”，继之“海天春”、“一家春”、“江南春”、“万家春”、“吉祥春”等多家番菜馆也在上海开业。北京西餐行业始于光绪年间，以“醉琼林”，“裕珍园”为代表。1900年又有两个法国人创办了北京饭店，专营西餐。1903年又创建了“得利面包房”，专制英、法、俄、美式面包。另外，当时的宫廷、王府等也都设有番菜房。

辛亥革命以后，我国处于军阀混战的半殖民地半封建社会，各饭店、酒楼、西餐馆等成为军政头目、洋人、买办、豪门贵族交际享乐的场所，每日宾客如云，西餐业在这种形势刺激下便很快发展起来。当时经营西餐的饭店、西餐馆很多，较有名气的有北京的“北京饭店”、“六国饭店”，上海的“礼查饭店”、“汇中饭店”和“大西洋”、“沙利文”等西餐馆，此外广州的“哥伦布餐厅”，天津的“维克多利”，哈尔滨的“马地尔”等也都很有名气。

解放后，随着我国与世界各国的友好往来日益增多，又陆续建起了一些新饭店。象北京在50年代建成的“北京饭店西

楼”、“和平宾馆”、“友谊宾馆”、“新侨饭店”、“莫斯科餐厅”等，都设有西餐厅。由于当时我国与以苏联为首的东欧国家交往密切，所以 50 年代和 60 年代我国的西餐以俄式菜发展较快。

70 年代，西方国家随着科学技术的不断提高，食品工业迅速发展，西餐业也有了很大的发展，而我国的西餐业却无大的进展。

十一届三中全会以后，我国实行对外开放政策，旅游业迅速发展起来。全国各地相继兴建了不少高级旅游饭店，其中不少饭店系中外合资或外资独资企业，聘用了不少外国厨师和香港厨师，而且引进了不少新设备和新技术。与此同时，原来的一些老饭店也在不断进步，陆续派厨师去国外学习。这样，就使我国的西餐业又有了新的发展。

三、西餐常见菜式及特点

在西餐中较有名气的有法式菜、英式菜、美式菜、意式菜、俄式菜、奥匈式菜等，下面概括地对其特点作一简单介绍。

法式菜：法式菜在西餐中名气最大，一般高级饭店都设有法式餐厅。法式菜有很多特点，在原料使用上讲究广、精、鲜。一般说，西餐在选料上局限性较大，但法式菜的选料却很广泛，如蜗牛、百合、椰树心等都可入菜，而且选料很精，并要求原料绝对新鲜。在烹调方法上也很讲究，作法精细，有时一道菜要数道工序才能完成。在少司的制作上非常考究，很多少司都要煮 8 小时以上。法式菜的口味讲究浓、鲜、嫩，吃牛肉扒一般只要求三、四成熟。

英式菜: 英式菜相对来说比较简单, 英国人自嘲自己不精于烹调, 但英式菜仍有很多特点。最突出的特点是口味清淡, 油少不腻, 善于做各种新鲜蔬菜。烹调中很少用香料和调味酱, 也不大用酒, 而是习惯把各种调味品放在桌上, 吃时由客人随意选用。但英式早餐十分讲究, 也为各国人民所喜爱, 有“丰盛的早餐”之美称。

美式菜: 美式菜是在英式菜的基础上发展起来的, 但又有其独到之处。美式菜用水果作原料比较普遍, 而且用量较大, 口味甜中带咸, 颇具特色。在重大节日(如感恩节、圣诞节)时喜欢吃火鸡菜肴, 也是一大特色。

意式菜: 意大利是欧洲古国, 在古罗马时代曾是欧洲的政治、经济、文化中心, 所以意式菜对整个欧洲烹饪都有很大的影响。意式菜也讲究原汁原味, 口味浓香, 浓汁菜肴较多。意式菜最大的特点在于其多种多样的面食, 如各种通心粉、面条以及饺子、馄饨等。

俄式菜: 俄式菜在很多方面吸收了欧洲其它国家, 尤其是法式菜的长处, 并根据自己的生活习惯逐渐形成了独具特色的菜式, 其中“俄式小吃”品种繁多, 较为著名。由于俄罗斯气候寒冷, 以致俄式菜一般油性较大, 口味也较浓重。

奥匈式菜: 奥地利、匈牙利两国的菜式很相近, 口味都较浓重。尤其是当地产的一种甜红辣椒, 色艳、味香, 辣味不重, 是制作奥匈式菜肴的常用原料, 别具一格。典型的菜肴有“古喇士烩牛肉”、“红辣椒烤鱼”等。

其他欧美国家的菜点也都各具特色, 这里就不一一例举了。

第一章 厨 房

第一节 厨房的设置

一、厨房的类型、结构和布局

1. 厨房的类型

厨房的类型是根据菜单上确定的供应范围以及向顾客提供的服务形式和方法决定的。西式厨房按餐厅供应特点通常有下列几种类型:常规零点式;快餐式;预订式;混合式。

2. 厨房的结构和布局

厨房的结构和布局必须按照不同类型厨房的实用要求科学地安排。科学的厨房布局有一条基本的原则,即每个加工制作菜点的部门必须有各自的明确分工,使整个菜点生产工艺过程既没有间断也没有重叠。一般饭店的厨房大体是由原料进货控制部门、蔬菜加工间、肉类加工间、少司加工间、冷菜加工间、面点加工间等部门组成。各加工间按加工工序前后关系如图 1-1 所示:

064142

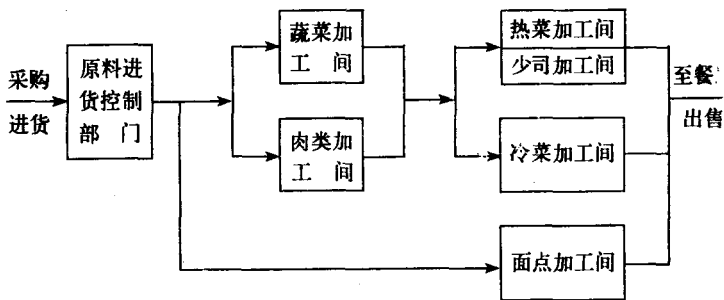


图 1-1 加工间加工工序前后关系图

二、厨房人员的组成和分工

厨房人员一般由厨师长和若干厨师组成。根据厨房规模的大小其人员的安排如图 1-2、1-3 所示。

1. 中型厨房人员结构

中型厨房人员结构及关系如图 1-2 所示。

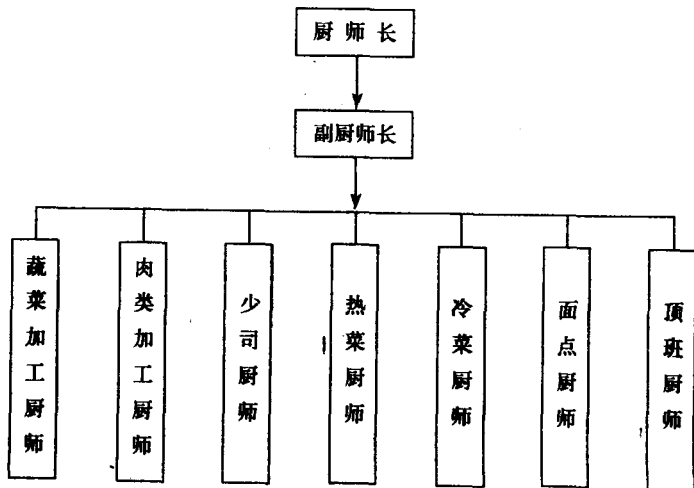


图 1-2 中型厨房人员结构示意图

2. 大型厨房人员结构

大型厨房人员结构及关系如图 1-3 所示

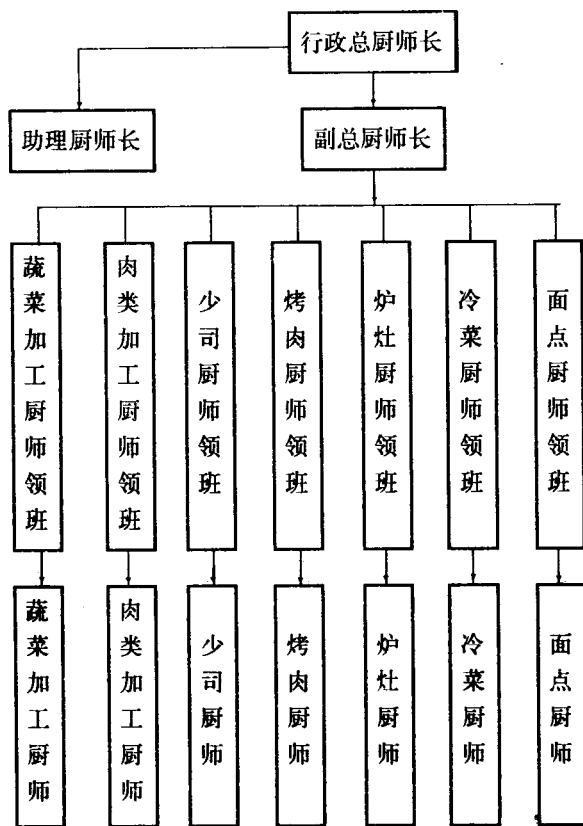


图 1-3 大型厨房人员结构示意图

第二节 常用设备和工具

优良的设备和工具是人类物质生产的必要条件。现代烹调技术正朝着科学化、机械化生产的方向发展,它是大批生产食品的最重要的物质条件之一。因此,正确使用、保养各种设备,对制做出的菜点的质量有着重要意义。

用于制作食品的器具很多。即使是同一功能的设备,其外型、构造、性能等也会有所不同,但就其主要的构造和性能来说还是一致的。因此,本节只介绍厨房常用设备和工具的共性特征、性能和最基本的使用与保养方法。

一、炉灶设备

1. 炉灶

国内大多数饭店的厨房都使用燃气灶(也有少量电灶)。现代西餐燃气灶的构造主要是由钢结构架、明火燃烧器和暗火烤箱燃烧器、控制开关等构成。明火灶一般有4至6个明火燃烧器灶眼,下部附有暗火烤箱,上部附有明火炙烤焗炉(Sala mander)。较高级的炉灶还有自动点火和温度控制等功能。

现代燃气炉灶显著的特点是热源的强弱便于控制,使用方便,适用于各种烹调方法,并且清洁卫生,操作劳动强度低。

燃气炉灶使用的方法和注意事项:

(1) 使用前应调好气压,检查管道是否漏气。

(2) 手工点火时应先划火柴,再打开燃气开关点燃,动作要迅速。

(3) 点燃后观察火焰是否正常,不正常应立即关掉阀门,查明原因排除故障,然后重新试点。

(4) 燃气燃烧时,工作人员不能离开,以防锅中液体溢出,使火焰熄灭或油锅起火,发生意外。

(5) 发现室内有燃气逸出,要迅速关闭燃气开关,打开通风设施,待室内漏出的燃气扩散消失后再使用。

(6) 燃气灶周围禁止存放易燃物品,以防发生事故。

(7) 发现燃气输送管道有破裂等故障时,要停止使用,及时申报修理。

2. 烤炉

烤炉又称烤箱,从其热能来源上可分为:电烤箱、微波炉和燃气烤炉。从其烘烤原理上可分为:对流式烤炉和辐射烤炉两种。

(1) 对流式烤炉:它的工作原理是由一鼓风机将受热空气不断地在整个炉膛中循环,使热空气均匀地传给食品。这种灶的构造是由烤箱外壳、风机、燃烧器、食品架、控制开关、定时器等部分组成。

对流式烤箱的优点是换热效率高,可缩短烘烤时间,适用范围广。

(2) 辐射式烤箱:它的工作原理主要是通过电能的红外线辐射热,同时还有炉腔热空气的对流及炉膛食品架的钢板与烤盘之间的热传导来供热。这种灶的结构是由烤箱外壳、电热元件、控制开关、定时器、温度指示仪表、炉膛架等构成。