



面向21世纪全国高职高专旅游类规划教材

现代餐饮管理

XIANDAI CANYIN GUANLI

戴桂宝 编著

北科院



北京大学出版社
PEKING UNIVERSITY PRESS

面向 21 世纪全国高职高专旅游类规划教材

现代餐饮管理

戴桂宝 编著



北京大学出版社
PEKING UNIVERSITY PRESS

内 容 简 介

本书分四个部分, 共计 12 章。基础概述篇, 讲述餐饮的发展、餐饮的分类、餐饮组织机构以及餐饮部的重要性。产销规范篇, 从原料的采购至加工烹饪, 再到餐饮服务的产销流程作了规范的标准化的陈述。设计策划篇, 针对厨房和餐厅的设计布局、餐厅的文化设计、菜单和台型设计、美食活动的策划作了一系列的说明。最后的监控管理篇, 讲述了餐饮部在运作过程中的安全卫生、服务质量等方面的控制。

本书内容紧贴实际, 不仅是高校旅游专业、酒店管理专业的学生首选教材, 也是社会酒店管理职业经理人、餐饮管理人员的必备书籍。

图书在版编目 (CIP) 数据

现代餐饮管理/戴桂宝编著. —北京: 北京大学出版社, 2006.3

(面向 21 世纪全国高职高专旅游类规划教材)

ISBN 7-301-09315-2

I. 现… II. 戴… III. 饭店—餐饮业—经济管理—高等学校: 技术学校—教材 IV. F719.2

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2005) 第 069395 号

书 名: 现代餐饮管理

著作责任者: 戴桂宝 编著

责任编辑: 袁玉明

标准书号: ISBN 7-301-09315-2/G · 1555

出版者: 北京大学出版社

地 址: 北京市海淀区成府路 205 号 100871

电 话: 邮购部 62752015 发行部 62750672 编辑部 62765013

网 址: <http://cbs.pku.edu.cn>

电子信箱: xxjs@pup.pku.edu.cn

印刷者: 北京大学印刷厂

发 行 者: 北京大学出版社

经 销 者: 新华书店

787 毫米×980 毫米 16 开本 19.5 印张 463 千字

2006 年 3 月第 1 版 2006 年 3 月第 1 次印刷

定 价: 29.00 元

前 言

现代旅游事业蓬勃发展,全国各地旅游管理人员明显紧俏,特别是餐饮管理人员的奇缺,已成为餐饮界当务之急。餐饮行业需要大批年轻的、又有文化的管理人员,为此要加快餐饮管理人才的培养,加快餐饮管理教材的更新,紧跟餐饮发展的时代步伐。

《现代餐饮管理》就是围绕着餐饮运行中的采购、生产、销售和安全而展开的各项事务管理而讲述的。本书分为基础概述、产销规范、策划、监控管理四个部分。第一部分讲述餐饮的发展、餐饮的分类、餐饮组织机构以及餐饮部的重要性;第二部分,按产销流程的先后次序,比较全面、完整地阐述了食品原料的采购、烹饪加工和餐饮服务的规范化、标准化内容;第三部分,针对厨房和餐厅的设计布局、餐厅的文化设计、菜单和台型设计、美食活动的策划作了一系列的说明;第四部分,讲述了餐饮部在运作过程中的安全卫生、服务质量等方面的控制。在编排上根据高校学生的特点,充分吸取了其他教材之所长,具有较强的科学性和系统性。具体体现在:

1. 适用性强。本教材定位于高校学生,在编写中多为管理知识点,但根据入学的学生基础不同,也编写了操作技能知识,适合于各层次的应用型人才的培养模式。

2. 内容规范。本教材所涉及的餐饮管理内容规范、定义准确、操作明细,且与行业标准相符合。设计新颖合理,且符合分块教育。

3. 图文并茂。本教材内容紧贴实际,多用图片和表格说明,并附有明晰的操作流程图,使读者对知识内容有个直观的、清晰的了解。

4. 知识平衡。原先众多餐饮教材都把餐饮前台的运作作为教材的重点,本教材打破框框,把餐饮部所属部门如餐厅、厨房管理知识的篇幅作了相对的平衡。并在会议接待、结账与成本控制等方面增加了新的篇幅。

综上所述,本教材是一本规范实用、新颖直观的餐饮管理教材,既可作为高校教材,又可作为社会职业经理人、餐饮管理员自学的必备读物。

在编写过程中,为了使本教材有较全面、完整的体系,本人独自承担了编写任务,并得到了许多同仁的帮助,同时也参阅和引用了中外学者、专家的著作和成果,在此一并表示感谢。由于时间仓促与本人水平有限,本书内容如有缺点错误,敬请专家及广大读者予以指正赐教。

作 者

2005年12月

目 录

第一部分 基础概述篇	1
第1章 餐饮发展概述	2
1.1 餐饮概述	2
1.1.1 餐饮业的基本定义	2
1.1.2 餐饮业的基本特征	3
1.2 中外餐饮发展历史	4
1.2.1 中国餐饮业发展概况	4
1.2.2 外国餐饮业发展概况	6
1.3 未来餐饮发展趋势	7
1.3.1 产品、经营创新化	7
1.3.2 服务两极化	8
1.3.3 企业连锁化	9
1.3.4 设备自动化	9
第2章 餐饮种类与经营管理	10
2.1 餐饮部与其经营环节	10
2.1.1 餐饮服务的意义和作用	10
2.1.2 餐饮部经营环节	12
2.2 饭店餐饮的分类	13
2.2.1 以服务方式分类	13
2.2.2 以经营方式分类	14
2.2.3 以供应品种分类	14
2.2.4 以供餐时间分类	15
2.2.5 以点菜方式分类	15
2.3 餐饮经营策略与管理理念	16
2.3.1 餐饮经营策略	16
2.3.2 餐饮管理理念	18

2.4	餐饮管理体系.....	19
2.4.1	餐饮部下属部门.....	19
2.4.2	餐饮部常见的管理形式.....	20
2.4.3	餐饮部的内外沟通.....	22
第3章	餐饮部组织机构与职能.....	27
3.1	餐饮组织机构.....	27
3.1.1	组织机构设置的原则.....	27
3.1.2	餐饮组织机构及职能.....	28
3.2	行政管理层的职责.....	32
3.2.1	前台管理层的职责.....	32
3.2.1	后台管理层的职责.....	37
3.3	餐厅组织机构及岗位职责.....	39
3.3.1	餐厅组织机构.....	39
3.3.2	餐厅岗位职责.....	39
3.4	厨房组织机构及岗位职责.....	46
3.4.1	厨房组织机构.....	46
3.4.2	厨房岗位职责.....	47
第二部分	产销规范篇.....	57
第4章	原料采购验收领用规范.....	58
4.1	食品原料采购管理.....	58
4.1.1	食品原料采购意义和方式.....	58
4.1.2	原料采购的程序.....	59
4.1.3	采购方法和种类.....	60
4.1.4	采购合同的签订.....	62
4.2	食品原料验收管理.....	64
4.2.1	食品原料验收的要求.....	64
4.2.2	食品原料验收的一般程序.....	65
4.2.3	原料验收的方法.....	67
4.3	食品原料库房管理.....	67
4.3.1	干货原料的储存.....	68
4.3.2	冷藏冷冻原料储存要求.....	69
4.3.3	水产品活养原料的管理要求.....	71

4.3.4 合理库存量的确定.....	72
4.4 原料的发放与盘存管理.....	74
4.4.1 原料的发放管理.....	75
4.4.2 原料的调拨管理.....	76
4.4.3 原料的盘存管理.....	77
第5章 厨房生产运行管理.....	80
5.1 原料初加工的运行管理.....	82
5.1.1 原料初加工的质量标准.....	82
5.1.2 原料的出净标准.....	82
5.1.3 初加工作业过程的管理.....	85
5.1.4 初加工的标准作业流程.....	86
5.2 热菜厨房的运行管理.....	89
5.2.1 砧板规范作业程序与质量标准.....	90
5.2.2 打荷规范作业程序与要求.....	91
5.2.3 烹调规范作业程序与要求.....	92
5.2.4 热菜烹调技法的种类.....	93
5.3 冷菜厨房的运行管理.....	94
5.3.1 冷菜烹制工作程序.....	95
5.3.2 凉菜装盘的要求.....	95
5.3.3 冷菜制作技法种类.....	96
5.3.4 单碟装盘的形式.....	97
5.4 点心厨房的运行管理.....	99
5.4.1 和面作业的管理.....	99
5.4.2 拌料作业的管理.....	100
5.4.3 造型作业的管理.....	100
5.4.4 烘烤和烹制作业的管理.....	101
5.5 西餐厨房的运行管理.....	102
5.5.1 西餐原料的选择管理.....	102
5.5.2 西餐原料初加工管理.....	103
5.5.3 西餐原料的切配管理.....	104
5.5.4 西餐厨房各部门作业功能.....	105
第6章 餐厅服务规范.....	107
6.1 餐厅运行流程与设施.....	107

6.1.1	餐厅运行流程.....	107
6.1.2	餐厅运行的内容.....	107
6.1.3	餐厅礼宾设施.....	108
6.1.4	餐厅分区设施.....	109
6.2	中餐厅服务.....	109
6.2.1	餐桌台面布置.....	109
6.2.2	餐桌台面步骤.....	111
6.2.3	餐厅早茶服务.....	113
6.2.4	餐厅零点服务.....	118
6.2.5	餐厅套餐服务.....	122
6.2.6	团队用餐服务.....	123
6.2.7	宴会服务.....	125
6.3	西餐厅服务.....	128
6.3.1	西式餐台摆设.....	128
6.3.2	西式餐位餐具摆放标准.....	130
6.3.3	西式宴会的餐桌服务.....	132
6.3.4	西餐服务要领.....	135
6.3.5	西餐的服务流程.....	136
6.4	自助餐与酒会服务.....	142
6.4.1	鸡尾酒会的摆设与服务.....	142
6.4.2	自助餐的摆设与服务.....	147
6.4.3	自助宴会的摆设与服务.....	149
6.5	特殊服务.....	152
6.5.1	送房服务.....	152
6.5.2	会议服务.....	154
6.5.3	会议课间餐服务.....	155
6.5.4	签字仪式.....	156
第三部分	设计策划篇.....	159
第7章	厨房餐厅布局设计.....	160
7.1	餐饮企业的空间划分.....	160
7.1.1	餐饮生产场所布局的基本要求.....	160
7.1.2	餐饮企业的功能区域.....	161
7.1.3	厨房与餐厅的空间确定.....	162

7.2	餐厅的设计布局.....	164
7.2.1	餐厅设计的原则.....	164
7.2.2	餐厅设计的布局的要点.....	165
7.2.3	餐厅座位设计与布局.....	167
7.2.4	餐厅氛围设计.....	168
7.2.5	餐厅营业区域设计.....	171
7.3	厨房规划布局.....	172
7.3.1	厨房设计要求.....	172
7.3.2	厨房各部位设计要点.....	174
7.3.3	厨房作业区规划.....	175
7.4	其他区块设计布局.....	177
7.4.1	餐厅公用区域.....	177
7.4.2	储物仓库.....	178
7.4.3	备餐洗碗区域.....	178
第8章	文化建设与菜单设计.....	180
8.1	餐饮企业文化建设.....	180
8.1.1	餐饮企业文化内涵.....	180
8.1.2	餐饮企业文化功能.....	182
8.2	菜单文化.....	184
8.2.1	菜单定义.....	184
8.2.2	菜单的作用.....	185
8.3	菜单的种类.....	186
8.3.1	零点菜单.....	186
8.3.2	套菜菜单.....	194
8.3.3	宴席菜单.....	195
8.3.4	特种菜单.....	195
8.3.5	酒水单.....	199
8.3.6	混合式菜单.....	199
8.4	菜单策划与设计.....	200
8.4.1	菜单策划的原则.....	200
8.4.2	菜单内容的编排.....	201
8.4.3	菜单总体设计.....	202

第9章 美食卖场策划与台型设计	205
9.1 节庆专案策划	205
9.1.1 情人节促销专案	205
9.1.2 端午五黄宴专案	206
9.1.3 谢师宴专案	206
9.1.4 中秋团圆宴专案	206
9.1.5 圣诞节促销专案	207
9.1.6 除夕年夜饭专案	207
9.1.7 年终团拜及春酒专案	207
9.2 美食节策划与运作	208
9.2.1 美食节主题的策划	208
9.2.2 美食节的运作步骤	210
9.2.3 美食活动的方案编写	212
9.3 宴会场地布置	216
9.3.1 宴会厅场地布置整体要求	216
9.3.2 中餐宴会餐桌布局	217
9.3.3 西式宴会与酒会餐桌布局	221
9.3.4 冷菜会与自助餐餐桌设计	225
9.4 宴会台面设计	227
9.4.1 宴会台面的种类	227
9.4.2 宴会台面的装饰方法	228
9.4.3 花台设计	230
第四部分 监控管理篇	233
第10章 结账规范与成本控制	234
10.1 原料采购保管控制	234
10.1.1 原料采购质量控制	234
10.1.2 原料采购价格控制	234
10.1.3 采购环节的漏洞控制	235
10.1.4 原料验收保管的漏洞控制	236
10.2 点菜程序的控制	237
10.2.1 点菜的程序	237
10.2.2 点菜联的内容	238
10.2.3 点菜联的作用	239

10.2.4 点菜联的控制.....	239
10.3 菜品的质量控制.....	240
10.3.1 出菜的一般程序.....	240
10.3.2 菜品的质量控制.....	241
10.3.3 出菜常见的差错和舞弊现象.....	241
10.4 结账收银的控制.....	242
10.4.1 收银的基本程序.....	242
10.4.2 收银常见的舞弊与差错.....	242
10.4.3 收银漏洞的防范措施.....	245
10.4.4 酒吧收银控制.....	246
第 11 章 生产卫生与安全管理.....	248
11.1 食品生产卫生的管理.....	248
11.1.1 食品卫生的管理要求.....	248
11.1.2 餐饮食品卫生控制.....	249
11.1.3 食品变质的成因.....	250
11.1.4 食物有毒的成因.....	251
11.1.5 食物中毒事故的概念与特点.....	254
11.1.6 食物中毒事故的种类预防.....	255
11.2 环境与设备的卫生管理.....	258
11.2.1 环境卫生管理.....	258
11.2.2 设备卫生管理.....	261
11.2.3 操作卫生管理.....	262
11.2.4 从业人员卫生要求.....	269
11.3 餐饮设备与安全管理.....	271
11.3.1 防盗措施.....	271
11.3.2 火灾预防措施.....	273
11.3.3 安全管理制度.....	275
11.4 意外事件的预防与处理.....	276
11.4.1 意外事件的一般种类.....	276
11.4.2 意外事故及预防.....	276
11.4.3 意外事故的处理.....	278
第 12 章 合理定员与服务质量的控制.....	282
12.1 合理定员.....	282

12.1.1	影响人员配置的因素.....	282
12.1.2	合理定员的方法.....	283
12.1.3	合理编班.....	286
12.1.4	岗位人员的选择.....	288
12.2	厨房用人模式.....	288
12.2.1	承包负责制模式.....	288
12.2.2	承包负责制的优势.....	289
12.2.3	承包负责制的劣势.....	289
12.2.4	优化承包模式.....	289
12.3	服务质量管理与控制.....	289
12.3.1	服务质量的预先控制.....	289
12.3.2	服务质量的现场控制.....	293
12.3.3	服务质量的反馈控制.....	294
12.4	菜点异物的控制.....	294
12.4.1	菜品异物的类型.....	294
12.4.2	有效控制菜点异物的措施.....	295
参考文献		297

第 一 部 分

基 础 概 述 篇

第1章 餐饮发展概述

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。人类饮食的发展同人类本身的发展一样历史悠久，经历了漫长的从简单到复杂、从蒙昧到文明的过程。伴随着这个过程，饮食中的礼仪、礼节、观念和习俗也同时应运而生，饮食也从人类的自然行为逐渐衍变成为了一种经济业态——餐饮业。而今天的饭店餐饮最能体现现代饮食状况，从中能窥视中国饮食中的美味、美器、礼仪、礼节、观念和习俗。

1.1 餐饮概述

1.1.1 餐饮业的基本定义

餐饮，词面上有两个含义，《辞海》解释：餐为“饮食”，饮为“喝”、为“饮料”。中国古代指餐饮为“饮食”，是最恰当了。因为食指“吃”，也指“食物”，饮指“喝”，又指“饮料”，故“饮食”也就是“喝酒（古时除水以外，酒是主要饮料）、吃食物”。

在改革开放之前，中国的酒楼称饮食店，餐饮业称饮食业。随着饭店的增多，新词汇的丰富，诞生了餐饮一词。又据说餐饮来源于餐馆（Restaurant）一词，按照法国百科大辞典的解释，是使人恢复精神与气力的意思。顾名思义，可以帮人恢复精神与疲劳的方法，不外乎进食和休息。于是人们开始以 Restaurant 为名称，在特定场所提供餐食、点心、饮料，使客人在此场所中得到充分休息，而且能够恢复精神，在这一种方式下进行获利，这就是西方餐饮的雏形。

由此可见，餐饮业是一个历史悠久的行业，是指利用餐饮设备、场所和餐饮原料，从事饮食烹饪加工，为社会服务的生产经营性服务行业。古今中外，餐饮业为客人提供饱餐就餐服务的社会职能并没有改变。随着人类社会生产力的迅速发展，人民生活水平的不断提高，在各个领域的交流日益频繁，家务劳动社会化程度日益提高，旅游和休闲的日程增加，现代餐饮业也发生了极大的变化，正朝着设备先进、环境优美、产品特色突出、服务质量优良的方向发展。同时餐饮的发展也反映着一个地区或国家在开发和利用自然资源方面的能力，而且也标志着一个国家和民族的物质文明和精神文明程度。

如今餐饮业主要包括以下3大类。

(1) 饭店(度假村、招待所、旅社、汽车旅馆)所属的餐饮部。

(2) 各类独立经营的餐饮服务机构。

① 社会餐厅、餐馆、酒楼、餐饮店。

② 快餐店、小吃店。

③ 茶馆。

④ 酒吧、咖啡屋、冷饮吧。

(3) 企事业单位的食堂以及一些社会保障与服务部门的餐饮服务机构。

① 企事业单位食堂、餐厅。

② 学校、幼儿园的餐厅。

③ 医院的餐厅。

④ 监狱的餐厅。

⑤ 军营的餐饮服务机构。

1.1.2 餐饮业的基本特征

现代餐饮业具有以下几个特征。

(1) 客源市场的广泛性。第一, 餐饮业的客源十分广泛, 国内外各种类型的旅游者, 相关团体、企事业单位、政府机构及当地居民等各行各业的人们都可以成为餐饮企业的接待对象。第二, 餐饮业的经营范围也十分广泛, 其经营规模、经营结构、经营方式、产品风味和花色品种各不相同。第三, 各种类型的餐饮业之间可以互相替代的产品十分丰富, 餐饮产品又缺乏专利性, 因此餐饮业市场竞争十分激烈。第四, 各种形式、各种层次的餐饮企业相继出现, 更加扩大了市场范围。所以餐饮经营者必须充分了解它的广泛性, 时刻摸准市场的脉搏, 跟上社会潮流, 推出深受消费者喜爱的产品, 来获取利润。

(2) 对国民经济发展的依赖性。餐饮业是旅游业中食、住、行、游、购、娱6大要素的重要组成部分, 其发展规模和速度在一定程度上是建立在旅游发展基础上的。一个国家、一个地区、一个城市的旅游业越发达, 各种类型的客源就越多, 对餐饮产品的需求量就越大。同时, 国民收入水平越高, 人们的社会交往活动就越频繁, 当地居民和社会各界人士对餐饮产品的需求量也就越大。因此, 餐饮业的兴衰与旅游业的发展速度、国民收入水平成正比。它对国民经济的发展存在着依赖性。

(3) 产品风味的民族地方性。餐饮业是在长期的历史发展过程中, 随着人类对饮食的不断追求而逐步发展的。不同国家、不同地区、不同民族的地理、气候和生活环境、生活习惯不同, 各地物产不同, 食品原材料的种类也不同, 就是同一民族的不同地区, 上述各方面的区别也往往很大, 从而使餐饮产品形成各种不同风味, 具有鲜明的民族性和地方性。比如, 西餐有法式、俄式、英式、美式之分; 中餐有川菜、鲁菜、粤菜、淮扬菜、浙菜等

不同风味。所以餐饮经营管理的关键是既要突出菜肴的风味特点，又要博采众长，并坚持以产品质量和服务质量取胜。

(4) 餐饮服务的不可储存性。餐饮服务是一次性的，不能预先储存以备后用。虽然仓库可以储存数月内所需的食品原料，但厨房却不能预先生产一周营业所需的菜肴。同样，人力资源也不能储存，餐厅服务员由于平时空闲无事而浪费时光，不可能把人力储存到周末。由于企业的接待能力在一定时期内是固定不变的，而客人的需求量每天却在变化，因而造成了厨房、餐厅的工作量有所波动。特别是当就餐宾客突然大量增加时，会不可避免地给厨房、餐厅带来紧迫感。根据餐饮服务的不可储存性特点，企业必须要想方设法采取措施，尽量使餐厅的接待能力接近顾客的需求量，降低因接待能力不足或宾客量的不足所造成的影响。

(5) 餐饮服务的差异性。由于餐饮业的餐饮服务包含着大量的手工劳动，又由于从业人员的工作态度、身体状况、技能技巧各有好坏和高低，因此，餐饮服务便不可避免地产生质量和水平上的差异。服务的差异性并非指一家酒店和另一家酒店的服务之间存在着差异，而是指同一家酒店所提供的服务存在着差异。有时同一职工在不同的时间、不同的场合对于不同的对象所提供的同一餐饮产品往往水平不一，质量不同。又因为厨师和服务员在制作和服务的过程中，由于受体力、情绪变化的影响，难以自始至终提供同一质量的服务。所以企业必须制订严格的质量标准，加强员工的培训教育，提高操作技能，减少餐饮服务的差异性。

1.2 中外餐饮发展历史

饮食经历了由单一到多元的逐步发展进步的过程，逐步形成了今天的餐饮。从当代餐饮的火热场面，它又向人类社会展示了未来餐饮业更为广阔的发展趋势。

1.2.1 中国餐饮业发展概况

1. 火的使用

考古工作者经过考古发掘，揭示了在史前时代，中国古人类过着茹毛饮血的生食生活，经过漫长的岁月，原始人渐渐发现被火烧熟的肉类和坚果焦香扑鼻，而且容易咀嚼，这就成为人类结束生食时代的信号，用火烹饪成为人类区别于其他动物的重要标志之一。距今40万年前的北京人开始懂得使用火，有了最初的餐饮烹饪活动。公元前6000年至公元前2000年左右的新石器时代，出现了陶器，使人们有了炊具、餐具和盛器。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人,已经大面积地种植水稻并饲养牲畜。同时,人工酿酒开始出现,使得人们能以酒助兴,以肴佐酒。火的使用及原始种植业和畜牧业的发展改善了人们的物质生活,并为餐饮业的形成奠定了物质基础。

2. 筵席的出现

唐朝以前的古人席地而坐,“筵”和“席”都是铺在地上的坐具。《周礼·春官·司几筵》的注疏说:“铺陈曰筵,藉之曰席。”这两句话的意思是说:铺在地上的叫做“筵”,铺在“筵”上供人坐的叫做“席”。所以“筵席”两字是坐具的总称,酒席菜肴置于筵席之上。《礼记》有这样的记载:“铺筵席,陈尊俎,列笾豆。”其中的“尊”、“俎”、“筵”、“豆”都是古代用于祭祀和宴会的礼器,分别用来盛放酒、牛羊或果脯、腌菜、酱菜。这样,筵席又含有进行隆重、正规的宴饮的意思。“筵席”这个名词正是在这个意义上沿用下来的,后来演变为“宴席”,专指酒席。

3. 饮食业的出现

商、周以及春秋战国时期,青铜器的出现,又进一步促进了烹饪技术的发展和提高。由于生产力的提高,食物进一步丰富,在王室及诸侯国,筵席发展到国家政事各方面,且对宴会的仪式和内容都有详细的规定,这从就餐垫座的筵席数量和动用的鼎数多少就能反映出来:就垫座的筵席而言,规定天子之席五重,诸侯之席三重,大夫之席二重;就盛装菜肴的鼎而言,天子九鼎,诸侯七鼎,大夫五鼎,士三鼎。后来,鼎不仅是盛装食物的用具,也成了王权的象征。

该时期,宫廷菜肴的丰盛与精致程度足以使现代人叹服。从周代起,中国出现了烹调食谱,《周礼·天官》中记录了我国最早的名菜——八珍。从《楚辞》中,我们可以看到所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、卤汁油鸡、清炖大鱼等。

商周时期,音乐助餐已经出现。《周礼·天官》云:“以乐侑食,膳夫受祭,品尝食,王乃食,卒食,以乐彻于造。”可见,餐后将剩余的食品撤入厨房这一过程,也是在音乐伴奏下完成的。应该说饮食业人员最早是出现在宫廷中,宫廷宴会由尚食、尚酒等内侍人员担任服务,为防止下毒,他们先尝食而后献食。据专家统计,周朝王室管理饮食的机构就有22个,管理人员有2332人。

4. 餐饮业的发展

汉代餐饮业有了很大的发展。一方面,汉朝与西域的通商贸易使原产西域的各种原料传入中原,各种新原料的开发和引进丰富了食物的品种,促进了中原与西域饮食文化的交流。另一方面,铁器大量出现并用于烹饪之中,同时,瓷器已经产生,被广泛用于餐饮活