

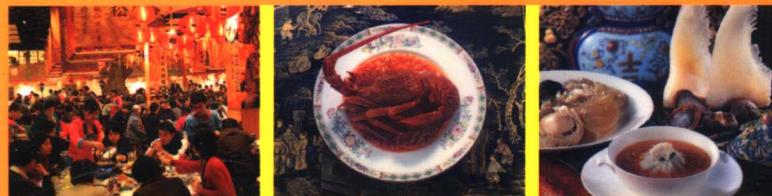
时尚中国



FASHION CHINA

# 美味王国

*Food in China*



五洲传播出版社

CHINESE  
FOOD

## 图书在版编目 (CIP) 数据

美味王国 / 钟离图美编著. —北京：五洲传播出版社，2007.7  
(时尚中国)

ISBN 978-7-5085-1089-7

I . 美 … II . 钟 … III . 饮食业—概况—中国 IV . F719.3

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2007) 第 064542 号

## 美味王国

---

撰 文：钟离图美

图片提供：China Foto Press 东方 IC

责任编辑：郑 磊

封面设计：缪 惟 林国霞

内文设计：东方文博图文设计制作公司 张纯

出版发行：五洲传播出版社（北京海淀区北小马厂 6 号 邮编：100038）

网 址：<http://www.cicc.org.cn>

承 印 者：北京画中画印刷有限公司

开 本：787 × 1092mm 1/16

印 张：7.5

字 数：35 千字

图 片：90 幅

版 次：2007 年 7 月第 1 版

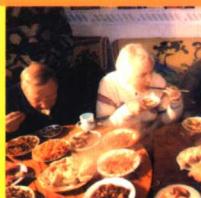
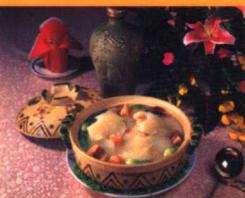
印 次：2007 年 7 月第 1 次印刷

定 价：26.00 元



时尚中国

FASHION CHINA





艺术部落

*Art in China*

品牌中国

*Brand in China*

创意中国

*Creativity in China*

美味王国

*Food in China*

人居中国

*Living in China*

书香飘飘

*Reading in China*

求学中国

*Studying in China*

时 尚 中 国

Food in China

美 味 王 国

钟离图美 / 文

星海传播出版社

此为试读，需要完整PDF请访问：[www.ertongbook.com](http://www.ertongbook.com)

# 目 录

7

## 美食生活

- 8 红红火火餐饮业
- 14 中国菜系
- 24 小吃的诱惑
- 30 围炉而坐年夜饭
- 34 早茶、消夜和甜品
- 44 异域美食风情



49

## 流行风向标

- 50 怀旧味道
- 54 火锅进行时
- 60 神秘私家菜
- 64 美食融合主义
- 68 素食新时尚
- 72 网上餐饮



- 82 北京
- 86 上海
- 90 广州
- 92 成都
- 96 武汉
- 100 重庆
- 104 昆明
- 106 南京
- 110 长沙
- 112 杭州



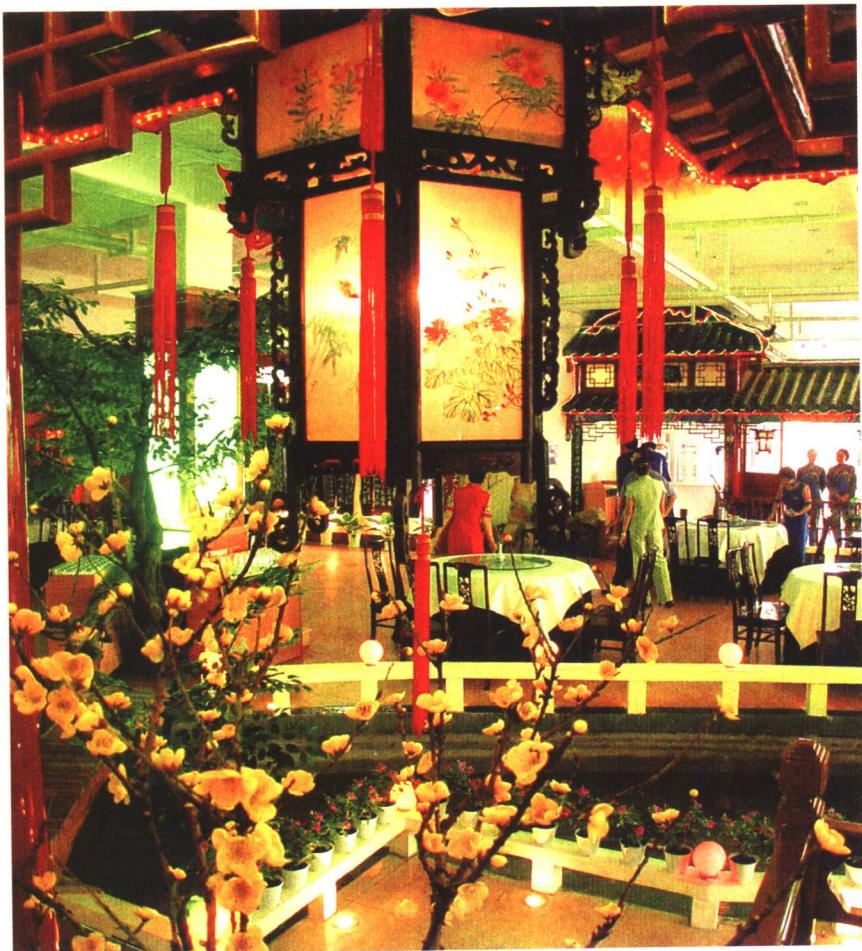
# 引言

饮食，是中华文化的重要组成部分。中国人有一句耳熟能详的古语：“民以食为天”。自古以来，吃，对中国人来说特别重要。相识的中国人一见面，往往要先问一句：“您吃了吗？”无论逢年过节还是喜庆寿筵，公务交际还是朋友聚会，请客吃饭都是中国人比较常见的一种交际方式。若要在家里请客，更是需要提前准备，菜肉要新鲜，作料要齐全，菜肴要有荤有素、有鱼有肉、有甜有咸、有酸有辣、有冷盘有热炒，摆满一桌，惟恐怠慢了客人。中国人对吃的喜爱也造就了高超的烹饪技艺和丰富的文化内涵，让中国饮食文化享誉全球。

另一方面，随着近年来中国经济的蓬勃发展和老百姓生活水平的迅速提高，吃饱穿暖、丰衣足食早已不再是今天的中国人所追求的目标。物质资源的日益丰足不仅充分满足了人们物质生活的需求，也在很大程度上改变了他们的饮食观念、习惯和结构。在餐桌上的菜肴日渐丰盛的同时，中国人开始讲究科学饮食，追求绿色食品，注重健康健美。同时，随着国际交流的不断加深，世界各地的美食如日本料理、意大利匹萨、美国汉堡、韩国烤肉等也相继出现在中国，进一步丰富了中国人的饮食选择。

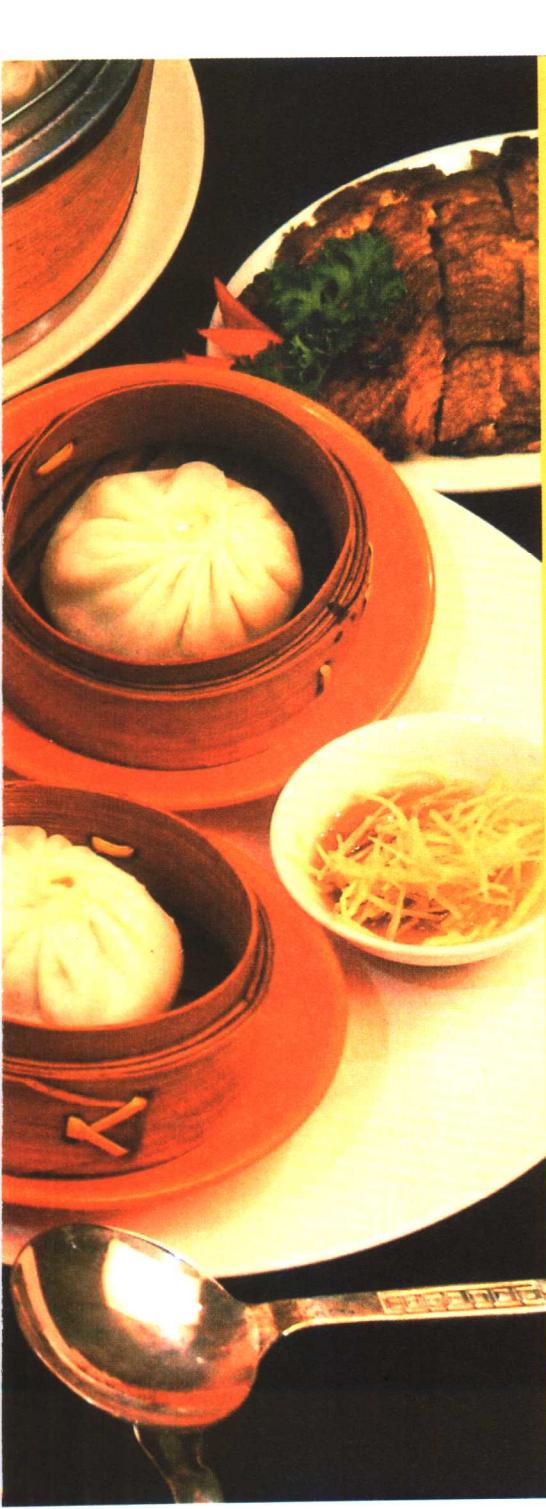
现代中国人社会经济交往活动的增加，促进了餐饮业的发展。特别是近几年来，居民生活节奏的加快和消费观念的更新，使外出就餐成为时尚。加上饮食观念的转变，消费档次也逐年提高。不少地方政府也十分重视餐饮业拉动内需和繁荣市场的作用，制定了以餐饮业促进地方经济发展的相关政策，加大了对餐饮业的扶持力度。一些颇具地方饮食文化特色的举措，如兴建美食城、小吃一条街和举办饮食文化节等，都取得了很好的效果。此外，

休闲餐饮、旅游餐饮、喜庆餐饮、节假日餐饮等也赢得了人们的青睐，推动了中国人的休闲活动和消费热情，更促进了市场的进一步繁荣。



随着中国经济的飞速发展，中国餐饮行业也面临着巨大的机遇，成为拉动国内消费需求的重要力量。





# 美食生活

# 红红火火餐饮业

20世纪90年代以来，随着中国国民经济的稳定快速增长，城乡居民收入水平明显提高，中国餐饮业一直保持强劲增势，成为拉动国内消费需求的重要力量。近五年来，中国餐饮业每年都以18%左右的速度增长，是同期GDP增速的两倍。商务部网站提供的数字显示，2006年，中国餐饮消费全年零售额达到10345.5亿元，比上年增长16.4%，连续16年实现两位数高速增长，与改革开放初期的1978年相比增长了188倍。餐饮业占社会消费品零售总额的比重由1991年的5.2%提高到2006年的13.5%。中国目前有各类餐饮网点400多万家，从业人员超过2000万人。这说明中国居民收入水平在不断增长，社会的服务系统发生了很大变化，更多的人喜欢在外吃饭。

城市化的加快、城镇居民生活水平的提高、旅游经济的蓬勃发展，是推动中国餐饮发展的三大动力。中国加入WTO后，国际交往活动也急剧增加，商务、旅游、会展活动逐步增多，推动了餐饮业快速发展。一些地方特色的家常菜馆、小吃街、美食广场、中西式快餐遍地开花，异常火爆。目前，旅游餐饮、家宴、婚庆消费已成为中国餐饮业的经营亮点，经营特色化和市场细分化更加明显，大众消费进一步成为餐饮业的消费主流。

同时，中国餐饮企业之间的合并重组趋势增强，企业改制步伐加快，异地扩张和餐饮集团化、连锁化成为发展潮流。主要体现在连锁经营、品牌培育、技术创新、管理科学化为代表的现代餐饮企业，逐步替代传统餐饮业的手工随意性生产、单店作坊式、人为经验管理型，快步向产业化、集团化、连锁化和现代化迈进；大众化消费越来越成为餐饮消费市场的主体；饮食文



节日里红火的中国餐饮业

化已经成为餐饮品牌培育和餐饮企业竞争的核心，现代科学技术、科学的经营管理、现代营养理念在餐饮行业的应用已经越来越广泛。

专家认为，随着中国经济的迅速发展，中国餐饮业在今后的一段时期内，更将是一个大有可为的朝阳产业。快速发展的经济，生活水平的提高、消费观念的更新、生活节奏的日益加快、人们生活条件和生活方式的不断改变，意味着外出就餐的人员将进一步增多，下饭馆将会成为人们的“家常便饭”。



中式快餐近年来也取得了长足进步。

经过各类主题餐厅、娱乐餐饮等新型经营理念的冲击，经营业态细分的趋势较以往更加明显，追求个性、新奇的消费逐渐被社会所宽容，将时尚元素与饮食结合的餐厅进一步扩张，餐饮市场也因此更加丰富多彩。同时，中国餐饮在菜品创新、就餐环境和服务水平上，也在越来越多地吸取西方元素，中西合璧的趋势进一步加强。

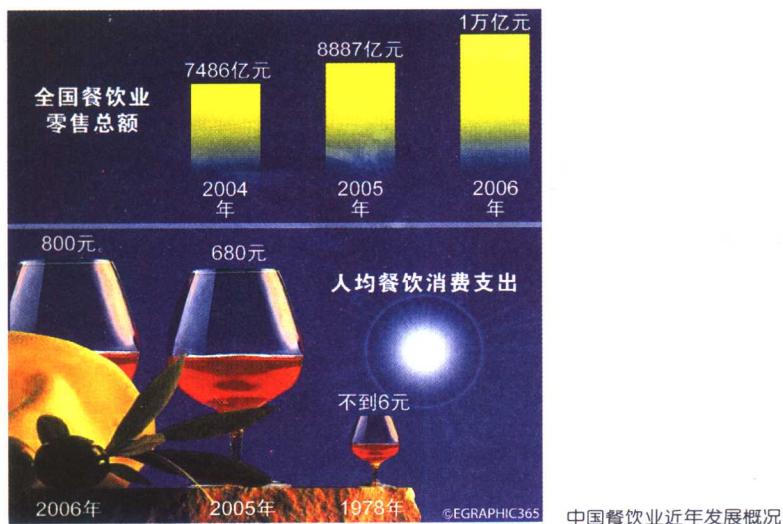
根据国际经验，人均GDP达到1000美元左右时，居民消费结构升级步伐加快。目前，中国人均GDP刚刚突破2000美元，而人均餐饮消费才达到100美元，与美国的1600美元、法国的1050美元相比，中国的餐饮业市场仍有较大的发展空间和潜力。当前中国餐饮业的消费需求主体还是来自城镇居民，而农村餐饮这个庞大的市场还没有真正启动。从餐饮市场的连续性和可开拓性看，巨大的农村餐饮市场将为中国餐饮经济提供更广阔的发展空间。

丰富多彩的美食菜肴为餐饮业的迅速发展奠定了基础。



### 相关资料链接：

《2007年中国餐饮业分析及投资咨询报告》指出，中国餐饮行业持续发展，营业额和就业人数都有所增长；中国餐饮企业开始重视品牌优势的塑造，注重企业规模的扩大，注重利用连锁经营和特许经营的方式进行扩张，市场的需求中体现出科学饮食的时尚。中国的餐饮市场中，正餐以中式正餐为主，西式正餐逐渐兴起，但目前规模尚小；快餐以西式快餐为主，肯德基、麦当劳、必胜客等，是市场中的主力，中式快餐已经蓬勃发展，但当前尚无法与“洋快餐”相抗衡。随着中国经济及旅游业的发展，餐饮行业的前景看好，在未来几年内，中国餐饮业经营模式将多元化发展，国际化进程将加快，而且绿色餐饮必将成为时尚。





毫无疑问，中国老百姓饮食消费观念的愈加开放也促进了餐饮业的进一步发展。