



“十二五”职业教育国家规划教材
经全国职业教育教材审定委员会审定
餐旅管理与服务类专业教材系列

WESTERN COOKING PROCESS

西式烹调工艺

李晓 主编



科学出版社



“十二五”职业教育国家规划教材
经全国职业教育教材审定委员会审定

餐旅管理与服务类专业教材系列

西式烹调工艺

李 晓 主 编

朱照华 张 浩 张振宇 丁 辉 副主编

科学出版社

北 京

内 容 简 介

本书借鉴国内外西餐职业化教育的教学理念、方法和内容,注重理论和实践相结合,全面、系统地介绍了西餐知识的概况和发展、西餐厨房知识、现代西餐厨房设备与用具、常见西餐原料的加工与应用、西餐调味技术与应用、西餐烹调方法与应用、西式宴会设计与应用等西餐专业知识和技能。内容丰富,结构严谨,专业性强,是一本指导西餐专业知识学习的教科书,既可作为餐旅管理与服务类专业职业教育的教材,也可作为西餐专业人员和西餐爱好者的参考书。

图书在版编目(CIP)数据

西式烹调工艺/李晓主编. —北京:科学出版社,2015
(“十二五”职业教育国家规划教材·餐旅管理与服务类专业教材系列)
ISBN 978-7-03-043087-8

I. ①西… II. ①李… III. ①西式菜肴-烹饪-高等职业教育-教材
IV. ①TS972.118

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2015)第 016046 号

责任编辑:沈力匀 / 责任校对:刘玉靖
责任印制:吕春珉 / 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>

双青印刷厂 印刷

科学出版社发行 各地新华书店经销

*

2016 年 1 月第 一 版 开本:787×1092 1/16

2016 年 1 月第一次印刷 印张:13 插页:5

字数:340 000

定价:42.00 元

(如有印装质量问题,我社负责调换〈双青〉)

销售部电话 010-62134988 编辑部电话 010-62135235 (VP04)

版权所有,侵权必究

举报电话:010-64030229; 010-64034315; 13501151303

前 言

随着我国人民生活水平的日益提高和中西文化的不断交融，西餐在国内普及的程度越来越高，人们已经开始习惯了享受西餐带来的温馨、浪漫和精致的格调，可以看出，西餐已经成为一种社会流行的时尚餐饮趋势。

为适应时代发展的需要，满足人们了解西餐、学习西餐菜肴制作工艺的需求，同时为各职业院校的“西餐工艺”教学提供专业的指导书籍，我们有针对性地组织编写了《西式烹调工艺》与《西式烹调实训》职业教育系列教材。本书被列为“十二五”职业教育国家规划教材。

本系列教材在坚持科学性和系统性的前提下，具有非常鲜明的特色，注重理论和实践的结合，将传统西餐烹饪教学分为“西式烹调工艺”理论知识课程教学模块和“西式烹调实训”实践应用课程教学模块两大体系。

其中，“西式烹调工艺”与“西式烹调实训”这两门课程的教学和教材体系是相辅相成、互为递进、补充的关系。通常相关烹饪专业学生在入学后经过一学期系统地学习“西式烹调工艺”课程以后，再通过一学年的时间来完成“西式烹调实训”课程的学习。

相关教学模式建议如下。

一、“西式烹调工艺”课程的教学对象

本课程适用于从事食品、烹饪、餐饮服务等相关专业的大中专职业院校学生。

二、“西式烹调工艺”课程的教学目的

通过对西餐基础的应知应会知识和技能的介绍、讲授和展示，使学生掌握西餐的基本制作理论和技能，从而为西餐菜肴制作的学习奠定基础。

三、“西式烹调工艺”课程的教学内容

- (1) 西餐的概念、特点和流派等基础知识介绍。
- (2) 与西餐行业中相对应的西餐厨房岗位设置和职责的任务分解。
- (3) 西餐厨房设备与用具。
- (4) 西餐原料加工与应用。
- (5) 西餐调味技术与应用。
- (6) 西餐烹调方法与应用。
- (7) 西式宴会设计与应用等。

通过这些模块的学习，使学生了解并掌握西餐的基础内涵，开始对西菜制作技术技能逐步熟悉并掌握。

四、“西式烹调工艺”课程的教学学时安排建议

根据不同专业的需要，本课程课时安排具有一定的灵活性。若针对烹饪专业的学生，建议使用一个学期 80 课时的时间来进行教学，其中理论教学 58 学时，操作 22 学时。具体分布见下表：

章 节	理论讲授/学时	实践展示操作（示范和实习）/学时
第一章 西式烹调工艺概述	6	—
第二章 西餐厨房知识概述	4	—
第三章 现代西餐厨房设备与用具	4	—
第四章 常见西餐原料加工与应用	12	6
第五章 西餐调味技术与应用	12	6
第六章 西餐烹调方法与应用	12	6
第七章 西式宴会设计与应用	8	4

五、“西式烹调工艺”课程教学中学生需掌握的拓展知识

1. 必备知识与技能

- (1) 中、西餐原料学知识。
- (2) 西餐专业英语知识技能。
- (3) 厨师职业规范知识与技能。
- (4) 食品安全知识。
- (5) 厨房消防安全知识与技能。

2. 选修知识与技能

- (1) 中、西餐饮食文化知识。
- (2) HACCP 食品安全管理体系在餐饮业的应用。
- (3) 西餐专业法语知识技能。
- (4) 西餐餐台服务与礼仪。
- (5) 烹饪艺术与美化。
- (6) 食品营养学知识。

本书编写中，注重课程教学目标的定位和建设，包括课程教育目标定位，与高职高专专业人才培养的目标相契合。注重教学方法的多样性，以任务驱动为教学手段，重视对教学资源的合理使用和维护，加强课程教学和实训的目标效果，重视学生独立实践和应用应变能力，体现了现代西式烹调教学注重高质量技能型人才和高端技能型人才培养的原则。

本书编者均为长期从事酒店管理、西餐专业和教学工作，有丰富的餐饮行业经营管理经验和高等院校专业教学经验的教师。他们多次出访或留学法国、美国、日本等酒店、餐厅、院校和餐饮企业交流学习，具备良好的管理技术、企业经营能力和较高的教

学水平。因此与同类型的国内书籍比较,本书具有较强的理论性和实用性。

本书作为“十二五”职业教育国家规划教材,既可以以教学为主,适用于广大职业院校餐旅管理与服务类专业学生,也可以作为成人教育等有关职业培训的教材和参考书,同时也可以作为西餐从业人员、家庭主妇及西餐爱好者的参考图书。

本书由李晓担任主编负责教材提纲的设计、总纂和统稿工作。朱照华、张浩、张振宇、丁辉担任副主编。各章节编写人员如下:

四川旅游学院食品科学系李晓编写第五章、第六章;四川旅游学院食品科学系梁爱华编写第一章第一节;四川旅游学院食品科学系张振宇编写第四章;南宁职业技术学院朱照华编写第一章第二节、第三节和第二章;青岛新南国际度假酒店总经理史汉麟编写第七章;重庆市现代职业技师学院刘雄编写第三章。

本书中的多项内容来源于四川省教育厅2014年度自然科学科研项目课题“新型披萨酱的研发和应用研究”(14ZB0298),特此感谢。

在编写过程中,编者参考了许多相关资料,在此向所选用资料的原作者表示诚挚地感谢。

本书在编写中得到了成都毓秀苑宾馆总经理赵艳斌女士,法属塔希提酒店管理学院西餐教授、让·雅克教授等专业人士的指导和帮助,特此表示感谢!

由于编写时间仓促,受编者水平所限,书中难免存在疏漏和不足之处,敬请专家、同行和广大读者批评指正,不胜感谢。

目 录

第一章 西式烹调工艺概述	1
第一节 西餐的概念及发展概况	1
第二节 西餐烹调的特点	6
第三节 西餐烹调的主要流派	9
第二章 西餐厨房知识概述	25
第一节 西餐厨房概述	25
第二节 西餐厨房的组织形式	26
第三节 西餐厨房的岗位职责	28
第三章 现代西餐厨房设备与用具	33
第一节 现代西餐厨房设备与用具的要求	33
第二节 现代西餐厨房常用的烹调设备	34
第三节 现代西餐厨房常用加工设备	40
第四节 现代西餐厨房常用恒温设备	42
第五节 现代西餐厨房其他设备	44
第六节 现代西餐厨房常用用具	46
第四章 常见西餐原料加工与应用	54
第一节 西餐刀工与成形	54
第二节 常用蔬菜原料的加工	60
第三节 肉类原料初加工技术	62
第四节 禽类原料初加工技术	64

第五节 海鲜及贝类原料初加工技术	65
------------------------	----

第五章 西餐调味技术与应用

68

第一节 西餐调味概述	68
------------------	----

第二节 西餐基础汤	72
-----------------	----

第三节 西餐少司	81
----------------	----

第六章 西餐烹调方法与应用

104

第一节 西餐烹调概述	104
------------------	-----

第二节 西餐烹调预制加工	107
--------------------	-----

第三节 西餐烹调方法与实训	112
---------------------	-----

第七章 西式宴会设计与应用

155

主要参考文献

200



西式烹调工艺概述



学习目标

了解西餐的概念和发展状况；西餐烹调与中餐烹调的区别与联系。

学习西餐在我国的发展形式；掌握西餐烹调的特点。

学习并掌握各国西餐的饮食民俗和烹调的流派特点，为以后进一步学习西餐专业知识打下坚实的基础。

近年来，西餐以其科学的营养搭配、浪漫的就餐环境、奇特的饮食风味、浓烈的异国情调，越来越为中国民众了解和接受，它不仅丰富了人们的日常饮食生活，也逐渐成为城市文化新的元素，与中餐相互交融，成为中国庞大的餐饮经济的重要组成部分。

第一节 西餐的概念及发展概况

一、西餐的概念

西餐(western-style food)在我国是人们对西方各国(欧美国家及其移民所在的广大区域)菜点的统称。广义上讲，西餐也是对西方餐饮食俗文化的统称。“西方”也特指欧洲国家和地区，以及由这些国家和地区为主要移民的北美洲、南美洲和大洋洲的广大区域，因此，我国的“西餐”主要指代的是以上区域的餐饮文化。

而在西方各国中并无明确的“西餐”概念，而是依其国名而命名其餐饮文化，如法国菜、意大利菜、英国菜、美国菜、俄罗斯菜等。

由于历史原因，西方各国在文化、宗教以及生活习惯等方面有着千丝万缕的联系，烹调技艺相互渗透、相互影响，饮食习俗和制作技法上有许多相似之处。西方各国在餐饮文化上受基督教影响较深。基督教的饮食禁忌较为宽松，因而形成了西餐主要植根于牧、渔业经济，以肉、奶、禽、蛋、谷等食料为基础，果蔬辅佐的特点。近年来随着各国文化交流增加，现代西餐融合了世界各国原料及餐饮文化的特点，也形成了适合当地特点的新西餐。

如今，很多业内人士也习惯把日餐、韩餐、泰餐等划归在西餐的范畴。西餐的含义已超越了仅仅由欧洲、北美洲、南美洲、大洋洲等国家和地区菜肴组成的范围。

二、西餐的起源与发展

（一）西餐烹调的起源

考古资料显示，西餐起源于古埃及。古埃及绘画展示了公元前 1175 年底比斯城的宫廷焙烤场面，当时已经出现有组织的制作面包和蛋糕的烘焙作坊，据记载，古埃及帝国面包和蛋糕的品种已有 16 种之多。而金字塔里用象形文字刻在墓碑上的铭文记载了尼罗河流域丰富的物产，如蔬菜、水果、葡萄、鸡、鱼和鸡蛋等，部分面包使用牛奶、鸡蛋和蜂蜜为原料，人们开始使用盐作为调味料，普遍食用蔬菜。此外，古埃及酿酒业也十分兴盛，葡萄酒除了日常饮用外，主要在节日宴会中使用。据传古埃及人已发明了用水果加入糖和酒制作果酱的方法。

（二）西餐烹调的兴起

古希腊人的主要食物原料包括大麦、小麦、鱼、肉、蔬果等，人们常将麦子磨成粉后，用陶烤炉或炭火烤成面包，配上用橄榄油和其他调味品制成的鱼肉菜肴作为餐桌上的主要食品。公元前 5 世纪，古希腊的属地西西里岛上已出现煎、炸、烤、焖、蒸、煮等烹调方法，烹调文化已经发展到了一定高度。

随着古希腊文明的迁移，烹调艺术影响了古罗马帝国，使其烹调技艺得到很大程度的提高。公元前 2 世纪，罗马帝国宫廷的御膳房已经有了包饼、酿酒、菜肴、果品等工种的分化，并出现了更完美的食谱。宴会和饮食已相当繁荣，一天之中最重要的晚宴包括餐前小吃、主菜、饭后甜点，有肉菜、鸡蛋、蔬菜、橄榄、奶酪，用牡蛎、贻贝、板栗及一些用贻贝和牡蛎做成的调味汁，用野猪里脊肉、禽鸟和野味儿制成的肉酱等，还有用蜂蜜制成的甜品，水果主要有苹果、梨、坚果、葡萄和无花果。

随着罗马帝国的不断征战，古罗马几经分裂，烹调艺术水平随之下降，此时，修道院在保留饮食文化方面发挥了积极的作用。公元 8 世纪，查理大帝曾对朝圣者的投宿发布过一道敕令，要求通往朝圣地沿途的修道院和教会要设置接待朝圣者的设施：食堂、寝室、化妆室、面包房、啤酒冷藏室等，因此有现代欧洲饭店起源于修道院之说。

随着法兰克人扩张进入不列颠，古罗马人的生活习惯很快传到了英国，特别是 1066 年诺曼底公爵威廉征服英国登上王位，成为英国烹调发展的转折点，罗马的生活方式包括烹调技艺被带到英国，对英国的餐饮文化产生了极大的影响。英国烹调学家认为，威廉一世的大部分食物制作方法是从诺曼人那里学来的。

（三）中世纪及文艺复兴时期西欧烹调的发展

中世纪的十字军东征期间，西欧的封建领主和骑士对地中海东岸的国家发动了持续近 200 年的宗教战争。十字军从东方带回了大量的香料和无花果、杏仁、果子露、蜜饯等食物的制作方法，大大丰富了欧洲人的饮食。中世纪的英国食谱显示，当时英国人已懂得使用香料和调料，由于香料价格昂贵，大量使用香料作料被看做是社会地位高贵的表现。直到中世纪之末，英国普通百姓的食物还是以谷物为主，包括大麦、小麦、燕

麦、黑麦、蚕豆、扁豆，肉食和奶制品只不过是谷物制品的补充。由于教会规定的斋戒，一年中170天要吃斋，鱼类成了中世纪重要的肉类来源。除了调味，盐是保存鱼、肉和奶酪等食物的办法之一，也是制作面包的好材料。

与此同时，法国的烹调艺术也在不断进步，当时鸡肉羹、麦糊、肉冻、浓汤、炖菜等是中世纪常见的食谱。布尔乔亚们兴起烤肉、烤鱼等的细嫩好肉被做成烧烤，老肉被做成咸肉或干肉，经得起在炭火上慢炖细煨；设计周全的烤肉架配有可以转动的烤杆，烤炉架下面有了接盘，可以把从烤肉上滴下来的肉汁和油脂接着，这套做法沿用至今。炊具如长柄大汤勺、带柄的汤煲、餐刀、菜刀、剁肉刀、两齿叉、烤肉钎、炊壶、漏锅、擂钵、研钵越来越多地出现在厨房里。宫廷膳食初显奢华，查理第五的御厨塔伊旺亲手撰写的烹调书《美味佳肴》是14~15世纪优秀的法国烹调著作，书中描述了如何给菜肴添加颜色、镀金、装饰烤肉的鸟羽、制作体积巨大的馅饼等，使得塔伊旺被奉为厨艺权威。

15世纪从西欧产奶地区开始，黄油在欧洲扩散开来，渐渐登堂入室征服了一些富裕人家的餐桌，油煎的概念出现了，调味汁也变得重油。欧洲文艺复兴时期，西餐同文艺一样，以意大利为中心发展起来，在节假日、婚礼和葬礼、贵族举行的宴会上都会涌现出各种名菜、细点及餐桌共用的餐刀，肉类在宴席上被大量消费。法国国王亨利二世迎娶意大利豪门之后凯瑟琳·德·美第奇为法国烹调艺术的崛起也起到了促进作用。当时凯瑟琳·德·美第奇的家乡佛罗伦萨的文化艺术极为繁盛，凯瑟琳·德·美第奇的随嫁厨师将意大利精湛的烹调技术带到了法国，一些意大利名菜以及奶酪和少司的烹调方法都传到了法国，使法国菜更加丰富起来。

随着欧洲征服者踏上美洲大陆，一些新的原料进入食谱：火鸡、土豆、芸豆、菊芋、西葫芦、番茄等。糖、巧克力、咖啡、茶在民间开始流行。至17世纪末，法国一流的烹调已在世界闻名。而随后的路易十四至路易十六时期，社会崇尚美食，涌出了许多著名的美食大家，大家争奇斗艳，创造出了许多美味佳肴，刀、叉、匙出现在餐桌上，这一切奠定了法式烹调的领先地位。

（四）近代欧美烹调的发展

18世纪后欧美等国相继进入现代文明时期。出现了用砖石砌成的炉灶以及白铁制成的炊具，这些不断推出的新发明使烹调走向现代化。饮食方式发生了很大的变化，饮食业得到了很大的发展。首先，农业的发展使一年四季都有优质的鲜肉供应，烤肉方法的改进；土豆在欧洲被广泛种植并成为西欧的主要食品；面粉质量的提高，黑面包逐步被白面包替代；食糖大量供应，茶叶的销量也超过了咖啡和可可，19世纪时茶已成为标准英国餐食的必备饮品。这些改变大大丰富了西餐食谱。其次，产业革命促使农民大量流入城市，城市规模迅速扩大。如何解决不断增长的城市人口吃饭问题成了食品工业发展的新动力，西方食品工业开始起步，食品的加工保藏方法也推陈出新，罐头、冷冻食品、脱水食品开始出现，食品加工技术的革新使面包、黄油、奶酪等传统食品生产质量和效率大幅度提高，同时瓶装植物油、饼干、通心粉、炼乳、奶粉也出现在人们的餐桌上。此时煤气开始进入厨房，这种迅捷、火力可调的烧煮方法给烹调带来巨大的改变，一些

出色的炖菜、煨菜、煮菜等老菜谱流传了下来，同时也出现了一批制作简单快捷、味道鲜美的菜肴。再次，都市生活的产生为烹调操作和供应提供了更多的场所，小餐馆、咖啡店、小酒馆等如雨后春笋，越来越多。

这一时期，随着英法等发达资本主义国家在海外建立殖民地，西餐的外延扩大了，对世界各国的影响也越来越大。尤其是在美洲新大陆，大批英国、西班牙、法国、荷兰等国殖民者相继迁入，产生了以英国烹饪为基础的、混合各国饮食特征的独特的西式西餐。

（五）现代欧美餐饮的发展

20 世纪开始，国际间政治、经济、文化的交流日趋广泛，西餐的传播范围更广。同时，西餐炊具花样增多并出现了一些专门用具，如鱼锅、汤锅、炒蛋平锅和各种各样制作甜点的模具、馅饼盘。厨房不再放在地下室里，采光、通风、抽排油烟效果得以提高，清洗用的水槽和排污通道布局更加合理，设计出有利于提高工作效率的炉灶台、切配台、出菜台。厨房设备机械化程度提高，完全使用煤气的炉灶取代了其他炉灶，用电的炉灶如电炉、电灶、电锅炉、电汤煲也渐渐普及起来，各种烤炉不断改进，并出现了铁扒炉。科学进步不断改进并更新了烹调用具，出现了粉碎机、搅拌机、刨片机、切菜机、去皮机等机械，电气设备出现了高压锅、可调温的油炸炉等。设备的改善对烹调方法产生了重大的影响，烹调工艺不断进步，煮、炖、烤、炸、煎、烘等烹调方法更加可控，效果更加理想。电冰箱出现在家庭厨房，铝制品、不锈钢逐渐取代了铜铁制品。人们开始习惯速食食品。

20 世纪 60 年代以后，西方民众逐渐认识到适量饮食的重要性，食品营养学概念被人们接受并重视，营养菜单走上餐桌。如今，合理膳食、营养均衡与饮食卫生已成为现代西餐烹调的重要组成部分。人们开始在食品科学的指导下，利用实证研究创造出标准化食谱，并在烹调中采用更合理的操作程序和烹调方法，尽量减少营养损失，同时保持菜肴口感和色香味。食品添加剂被发明出来，味精、面包改良剂、膨松剂等等的出现丰富了食物品种，使菜点制作过程更加简单，更加适口。现代食品科学技术一方面使挖掘传统西餐烹调原理成为可能，同时也不断促进西餐推陈出新，已经成为西餐健康发展的强大动力。

三、西餐在我国的传入和发展现状

（一）西餐在我国的传入

西餐的传入与中西贸易发展和中外商业兴盛有着直接的联系，在不同年代与地区曾被称为番菜、西菜、大菜、大餐等不同的名称。据史料记载，早在汉代，波斯古国和西亚各地的灿烂文化和膳食便通过“丝绸之路”传到中国。17 世纪中期，西方的商人来到了我国沿海城市，他们带来了本国的厨师以及西方的饮食，通过与当地官员、贵族、士绅的交往而有所流传。19 世纪，中西进出口贸易迅速发展，西方各国来华的商人和海员等日益增多，西方饮食文化通过各种途径全面输入中国，广州、上海、大连、天



津、青岛等通商口岸的租界首当其冲成为西餐引入的桥头堡。西餐在近代中国一度成为流行的时尚，部分人甚至以赶时髦的心态吃西餐，以显示排场和炫耀地位。

伴随西餐的传入，西方饮食观念、文化、礼仪成为中国人了解西方人日常生活行为方式的重要环节，也是近代中国人了解西方文化的重要构成。

《造洋饭书》是中国引进西方饮食文化过程中最早的一本比较系统介绍西方烹调技术的译本，讲述了西餐的食物构成和处理方法，特别介绍了如何利用中国本土的出产采用西菜的加工法制作西餐，为中菜西吃提供了重要的启示。

（二）西餐在我国的发展现状

改革开放以后，中国与世界各地的交流进一步加强，人们消费观念发生了变化。西餐以其科学的营养搭配、浪漫的就餐环境、奇特的饮食风味、浓烈的异国情调，吸引着我国人民，丰富了人们的日常饮食生活。西餐越来越为普通的中国民众所了解和接受。国家对外开放形成的大量商务往来，促使外国人来华旅游和居住量提高，特别是开放城市更为明显，增加了西餐的需求。海归人士大量增加，其生活习惯促成了市场西餐需求。西餐在中国呈现迅猛发展势头，欧美、日本、东南亚、韩餐等异域餐饮文化在全国各地大量涌现。目前，我国西餐业主要分布在沿海经济发达、对外开放活动较多、受海外影响较大的城市以及旅游发达地区。

西餐渗入的主要渠道一是国际旅游饭店，尤其是中外合资或外资企业，通过聘用外国厨师、港台厨师，引进了西餐的新设备和新技术。二是一些传统的西餐饭店不断改进，扩大经营规模和范围。特别是麦当劳和肯德基等西式快餐企业用其独特的现代经营方式和理念很快在中国推开了西方饮食文化方式，西式快餐对广大中国人民接受西餐功不可没。

目前，中国西餐呈多样化发展态势，出现了西式正餐、西式快餐、酒吧、咖啡厅、茶餐厅、日餐、韩餐、东南亚餐等多种业态，丰富多彩的西方饮食文化给中国消费者提供了一种与中国传统饮食文化完全不同的享受。

近年来，随着对外开放与交流的深入，常见的西餐烹调原料和调味品已成为我国食品消费市场的常见品种。特色的西式原料如鱼籽酱、鹅肝、进口分割牛肉（西冷、菲力等）、乳制品（奶酪、奶油等）、蔬菜、水果、酒水、麦片、意大利面条等大量进口，部分原料已实现国产化。我国调味品生产企业已通过引进技术，开发出口味正宗的西餐调味料，如番茄汁、辣椒酱、沙拉酱、千岛汁等。西餐中常见的牛扒、烤面包、蔬菜沙拉等菜品，普通家庭也可动手制作。

西餐大量涌入带来的另一个重要变化是中西合璧菜点和适合中国消费者口味需求的西式餐饮业的出现，一些中高档中餐馆菜品部分或全部增添了西餐元素，部分中式菜品使用奶油、奶酪、沙拉酱、千岛汁等西式调味料，出现了形似中餐味是西餐的菜品。部分中式菜品使用西餐灶具和烹调方法制作，甚至采用西餐菜肴立体造型装盘，收到传统中餐达不到的效果和美感。西餐的分餐式上菜方式也因其卫生、方便，而受到中高档餐厅青睐，分餐既突出了美食效果，又通过容器的变化增强了对餐品观赏的艺术性。与此同时，西餐的一些就餐形式，如自助餐、冷餐会、鸡尾酒会等，也成为酒店用餐、会议

用餐和一些主题餐馆的主要供餐形式。

中国西餐业的迅速发展现实显示，西餐已不仅仅是异域饮食文化的简单引入和风味特色的一种补充，西餐正在成为中国庞大的餐饮经济的一个组成部分，它的市场份额也将随着它本身的多业态发展和与中餐的融合逐步扩大，正在成为不可低估的需求市场。

第二节 西餐烹调的特点

西餐作为世界范围内普遍流行的餐饮方式也在发生着日新月异的变化。

一、原料应用的特点

1. 原料选用严谨

西餐烹调对原料的选择十分严谨，追求原料品质。如动物性原料牛肉“T-bone steak”只选用牛外脊中带T形骨头的一小段制作，禽类一般情况下大多只用腿与胸部，水产鱼类通常要斩头去尾，剥皮剔骨。原料以牛肉、羊肉和海鲜为主，配以各种蔬菜、水果等。

2. 讲究新鲜

西餐中很多原料是生食的，如各种生菜、生菜沙拉、蛋黄酱、生蚝、三文鱼刺身及其他生食海鲜等都可生食，牛肉、羊肉可根据客人的要求制作成不同的成熟度，这就要求原料必须新鲜，卫生符合基本要求，原料不能有任何的变质、变味现象。

3. 喜用乳制品和各种香料

西餐烹调，不管是从菜肴到点心，还是从冷菜到热菜，都大量使用乳制品，如牛奶、奶酪、奶油、酸奶油等乳品的大量和普遍使用，使得西餐具有一种特殊而独有的浓郁奶香味。西餐中常用的香料有好几十种，如香叶、百里香、迷迭香、鼠尾草、他力根、藏红花、罗勒、时萝、薄荷、丁香、胡椒、芥末等，不同的菜肴会使用不同的香料，有时同一道菜肴也会用多种香料综合调味，使得香味更加浓郁。

二、初加工和刀工的特点

1. 刀具种类繁多

西餐制作时会根据原料的特点和性质的不同来选择不同的刀具，刀具种类繁多，如剔鱼骨有专门的剔鱼刀，切蔬菜有专门的蔬菜刀，撬生蚝有专门的生蚝刀等，以达到方便快捷的目的。

2. 刀工、刀法简洁

西餐的刀工处理比较简单，刀法和原料成型的规格相对较少。刀工成型以块、条、片、丁为主，原料通常都加工成大块、大片，单份重量通常在150~250克范围内。除



此,还有将原料保持整个形状整块烹调的,如烤火鸡、扒牛柳、烤猪柳等,都可整条进行。刀工成型要求原料刀工处理后整齐一致、干净利落,落刀成材、物尽其用。

3. 刀工技术现代化

西餐除了刀具多样化外,还借助现代设备进行加工,以提高劳动效率,降低劳动成本,使原料成型规格统一。如刨片机、锯骨机、和面机、搅碎机、万能蒸烤炉等现代设备。

三、烹调的特点

1. 烹调方法独特

西餐除了一般的常规烹调方法外,还有自己所独有的特殊烹调方法,包括铁扒、炭烤、烘烤、焗、焖、烩、煎、炸、煮、蒸等,尤以铁扒最为典型。因而,传统的西餐厅也被称为扒房。铁扒的烹调方法能使原料表面快速受热脱水而焦化,形成焦黄色的外面,产生浓郁的焦香。

2. 烹调擅于用酒

在烹调菜肴时,加入合适的酒能产生特殊的酒香味,丰富菜肴口味。在西餐中常用于烹调的酒有各种葡萄酒、白兰地酒、朗姆酒、啤酒、香槟酒等。特别是法国菜,特别讲究酒的运用,不同的原料使用不同的酒进行烹制。比如红葡萄酒、雪利酒常用于畜肉等深色肉类原料的烹调;白葡萄酒、白兰地酒常用于海鲜类等浅色原料的烹调;朗姆酒、利口酒则常用于制作餐后甜点等。

3. 主配料分别做

西餐菜肴的主料、配菜通常都是先分别烹制,再将烹制好的主料和配菜组合摆放在同一餐盘中成菜,并不是一锅成菜,如一份西冷牛排,主料牛排在扒炉上扒制,配料蔬菜在锅内炒制,最后分别装入统一的餐盘中,组合成一道完整的菜肴。

4. 注重少司制作

少司,即调味汁,是西餐菜品的重要组成部分,是一道完整和完美西餐菜肴的灵魂所在。少司制作是西餐烹调的重要技术之一,由专门的少司厨师制作,一般不与主料、配料一起制作。成菜装盘时,淋于主料上,或者盛入少司盅内单跟上桌。烹调的调味一般分为烹调前调味、烹调中调味、烹调后调味。西餐菜肴制作更注重烹调后调味,各式各样的少司,其作用主要是用于菜肴烹调后调味。

四、装盘特点

1. 造型美观、协调,主配料层次分明

西餐的装盘强调组成菜肴的各原料的主次关系,主料与配料层次分明、和谐统一。

在菜肴装盘的造型上，主要利用点、线、面进行几何造型的方法，追求简洁明快的装盘效果。

西餐装盘除了在平面上表现外，也常在立体上进行造型，此乃西餐装盘的一大特色。西餐装盘除了平面、立体的造型外，也讲究用破规、变异的形式进行装盘，这也是西餐装盘的技法之一。通过对菜肴原料的组合，形成一种既像非像的造型，从而进一步引起食客的遐想，留下广阔的想象空间。

2. 基以可食用的原材料为盘饰料

西餐菜肴的盘饰，基本都是使用天然的可食的蔬菜、花草等，在装盘的点缀上，遵从点到为止的装饰理念。用量少而精，装饰料仅起点缀作用，以不掩盖菜肴本质为佳。

五、西餐服务的特点

1. 就餐形式多样

西餐的就餐形式包括正式宴会、冷餐酒会、鸡尾酒会、自助餐、点菜、快餐等。各具特点，为食客提供多种选择，以适应和满足不同场合、不同阶层、不同要求、不同对象的人士的就餐需要。

2. 餐具讲究样式

西餐以刀、叉、匙为主要就餐工具，并且每道菜均有相应的餐具，特殊菜肴则配专用餐具。餐桌则以方桌、长桌为主。

3. 上菜讲究顺序

西餐用餐人群对菜肴的种类和上菜的道数有着不同的习惯，通常这些习惯来自不同的年龄、不同的地区、不同的职业、不同的饮食爱好、不同的就餐目的等。

传统欧美人士就餐讲究菜肴的道数，尤其在正餐上，通常是三至四道菜品，在隆重的场合可能是五道或更多。但现代欧美人平时就餐时对菜肴的道数不讲究，很是随意，只有在隆重的交际中才讲究菜肴的道数。

通常，三道菜肴组织的一餐，第一道菜肴是开胃菜，第二道菜肴时主菜，第三道菜肴是甜点。如果开胃菜点了两道，一道冷的开胃菜和一道热的开胃菜或开胃汤，再加上主菜和甜点，便组成了四道菜肴的一餐。

西餐的上菜顺序，通常是：开胃头盘（appetizer）、汤（soup）、副盘（entree）或鱼盘（fish）、主菜（main course）、甜品（dessert）。有时在副盘和主菜之间安排一道雪芭（sorbet），以清洁口腔，从而更好的品尝主菜；有时也在主菜和甜品之间加一道芝士，以增加营养。

4. 酒水讲究搭配

西餐对酒水的搭配非常讲究。正式就餐前有开胃酒；餐中有佐餐酒，主要是葡萄



酒,水产等清淡鲜美的菜肴配白葡萄酒,牛肉等味浓的肉类菜肴配红葡萄酒;餐后有甜酒。

5. 就餐讲究礼仪

西餐就餐强调就餐环境宁静、优雅、温馨、浪漫。就餐礼仪上要求繁多,在着装、仪貌、问候、言谈举止、点菜、用餐、敬酒、喝茶、道谢告别等方面都有严格要求。

六、注重营养卫生

1. 原料搭配合理

西餐选料多讲究选用营养丰富的原料,并讲究原料的合理搭配,使菜肴营养丰富而全面。

2. 营养素损失少

一般来说,烹调原料切得越细,对原料的细胞破坏越大,细胞汁液流失越多,营养素损失越多。西餐烹调大多使用大块或整只、整条的原料加工制作,可以有效减少原料在切配、清洗、加工烹调过程中营养素的损失。

3. 讲究生食嫩食

西餐烹调首先考虑的是菜品的营养,其次才是味道和色泽。从有利于人体健康的角度考虑,西餐一般生食和嫩食的情况较多。

牛和羊是纯食草性动物,肉里的寄生虫、细菌含量少,嫩食不危害健康;同时,牛羊肉在嫩食时必须跟消毒杀菌的调料。西餐烹调中蔬菜生食的较多,以各类生菜、黄瓜、番茄、洋葱、西芹、紫包菜等最为常见。

4. 就餐方式卫生

西餐就餐采用的是每人一份的分餐制,避免了供餐制交叉污染的可能性。同时,用刀、叉、匙作为进餐工具,而且是一道菜一副餐具,吃一道菜换一副餐具,以保证每道菜肴独自的味道,避免串味。

第三节 西餐烹调的主要流派

西餐的流派分类主要是根据国家来区分,如法国菜、英国菜、意大利菜、美国菜等。随着社会发展和文化交流的日益频繁,西餐国家的菜肴,也在不断的相互学习、借鉴和融合。但由于历史文化、民族风俗、宗教信仰、地理环境、自然气候、原料物产、饮食习惯等因素,不同西方国家的菜肴,仍存在有很大的差异,各国的菜肴都具有独特的风格,因而也就形成了不同风味菜系流派,其中影响很大的有法国菜、英国菜、意大利菜、俄罗斯菜、美国菜、德国菜、西班牙菜、日本、韩国、东南亚等。