



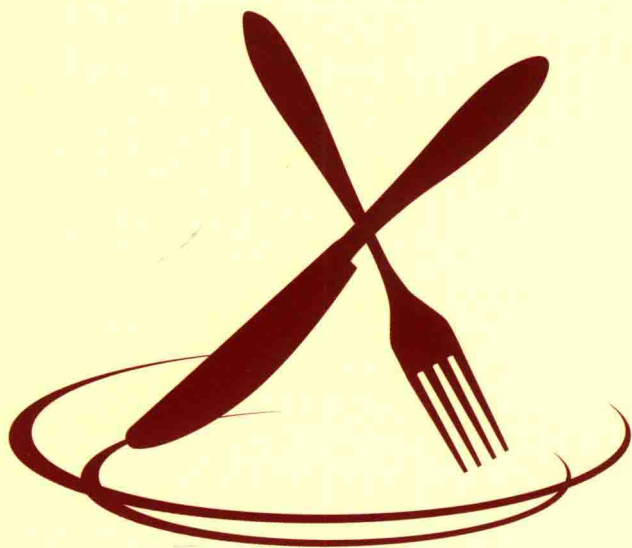

中等职业学校西餐烹饪专业教材



西餐烹调技术

Western Food Cooking Skill

李顺发 朱长征 主编



中国轻工业出版社 | 全国百佳图书出版单位




中等职业学校西餐烹饪专业教材



西餐烹调技术

李顺发 朱长征 主编





 中国轻工业出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

西餐烹调技术 / 李顺发, 朱长征主编. —北京: 中国轻工业出版社, 2017.3

中等职业学校西餐烹饪专业教材

ISBN 978-7-5184-1190-0

I. ①西… II. ①李… ②朱… III. ①西式菜肴—烹饪—中等专业学校—教材 IV. ①TS972.118

中国版本图书馆CIP数据核字 (2016) 第283223号

策划编辑: 史祖福 文字编辑: 方朋飞
责任编辑: 史祖福 曾 娅 责任终审: 张乃柬 封面设计: 锋尚设计
版式设计: 锋尚设计 责任校对: 燕 杰 责任监印: 张 可

出版发行: 中国轻工业出版社 (北京东长安街6号, 邮编: 100740)

印 刷: 河北鑫宏源印刷包装有限责任公司

经 销: 各地新华书店

版 次: 2017年3月第1版第1次印刷

开 本: 787×1092 1/16 印张: 13.5

字 数: 277千字

书 号: ISBN 978-7-5184-1190-0 定价: 37.00元

邮购电话: 010-65241695 传真: 65128352

发行电话: 010-85119835 85119793 传真: 85113293

网 址: <http://www.chlip.com.cn>

Email: club@chlip.com.cn

如发现图书残缺请直接与我社邮购联系调换

090890J3X101ZBW

2010年5月5日,国务院审议通过了《国家中长期教育改革和发展规划纲要(2010—2020)》,其中关于职业教育的意见中,提出了我国将大力发展中等职业教育,调动行业企业的积极性,完善职业教育支持政策,推进中职学校招生方式和教学改革等内容,对职业教育的发展具有重大意义。该规划纲要提到,把提高质量作为重点,以服务为宗旨,以就业为导向,推进教育教学改革;实行工学结合、校企合作、顶岗实习的人才培训模式;坚持学校教育 with 职业培训并举,全日制与非全日制并重。根据该规划纲要的要求,我们在编写这本教材的时候,突出学生的理论和动手操作能力双提升,使教材尽量符合一体化教学的要求,在注重理论的同时,强调实践能力,使学校培养出来的学生更能适应企业对人才的要求,实现学生从学校到企业岗位的无缝对接,真正实现教学改革新模式。

本教材在编写过程中体现以下几个特点:

第一,坚持以时代背景为依托、能力为本位,重视实践能力的培养,突出职业技术教育特色。

第二,根据餐饮行业的发展,合理更新了教材内容,尽可能多地在教材中充实新知识、新思维、新方法、新设备和新工艺等方面的内容,使教材具有鲜明的时代性。

第三,教材尽量采用图、文、表等多种方式进行表述,以增强教材的趣味性,增加对学生的吸引力。

第四,教材内容根据技能鉴定考试的要求,设定了思考题的编排。

本书由河南省郑州市商业技师学院李顺发、朱长征担任主编,无锡旅游商贸高等职业技术学校吴晶、无锡市公共交通股份有限公司徐天一担任副主编,河南省郑州市商业技师学院的王标、樊雷、张翔、徐月、刘树军、黄小涛老师以及衡阳市商业技工学校的刘爱莲老师、山东城市服务技师学院的沈玉宝、刘宗艳老师也参加了本书的编写工作。全书由王标进行统稿、整理。

由于编者水平所限,加上时间仓促,书中错误和不妥之处在所难免,恳请有关专家、兄弟院校同仁及广大读者批评斧正。

编者

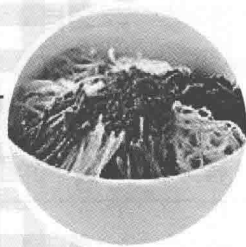
2016年8月

模块一 西餐基础知识 /001

项目 1 西餐概述 /002

项目 2 西餐礼仪 /010

项目 3 西方国家的传统节日及食俗 /016



模块二 西餐厨房结构与分工 /024

项目 1 厨房结构和布局 /025

项目 2 厨房组织人员结构 /028

项目 3 专业人员的素质要求 /033



模块三 西餐厨房常用设备（工具）及西餐

烹调技法 /035

项目 1 厨房设备介绍 /036

项目 2 烹调的基本原理介绍 /053



模块四 西餐菜肴制作训练 /064

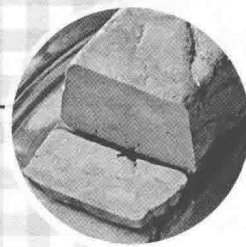
项目 1 汤 /065

项目 2 沙司 /072

项目 3 西式凉菜 /092

项目 4 配菜 /095

项目 5 热菜 /116



模块五 西式面点类 /128

项目 1 面包类 /129

项目 2 混酥点心类 /134

项目 3 清酥点心类 /137



项目 4 蛋糕类 /140

项目 5 其他面点类 /145

模块六 不同国家和地区的菜式特点及菜例 /150

项目 1 法国菜的特点和经典菜式 /151

项目 2 意大利菜的特点和经典菜式 /153

项目 3 美国菜的特点和经典菜式 /156

项目 4 英国菜的特点和经典菜式 /158

项目 5 俄国菜的特点和经典菜式 /160

项目 6 德国菜的特点和经典菜式 /162

项目 7 东南亚菜的特点和经典菜式 /164



模块七 星级酒店菜单设计 /169

项目 1 菜单的类型与构成 /170

项目 2 菜单的设计及营养搭配 /174

项目 3 菜单及节日菜单设计实例 /187



参考文献 /210



模块一

西餐基础知识

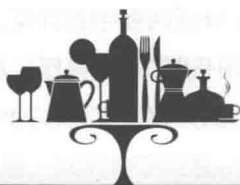


学习 内容

- 项目1 西餐概述
- 项目2 西餐礼仪
- 项目3 西方国家的传统节日及食俗

学习 目的

通过本模块的学习，了解西餐的发展历史，掌握西餐的用餐礼仪，并且了解西方国家的传统节日及食俗。





西餐概述

一、西餐概念

西餐是我国和其他东方国家的人们对西方各国菜点的统称，也可以说是对西方饮食文化的统称。所谓西方，习惯上是指欧洲国家和地区以及人口以欧洲国家和地区的移民为主的北美洲、南美洲和大洋洲的广大区域。

由于这些国家的地理位置相邻，历史上曾多次出现过民族大迁移，在文化生活上有着千丝万缕的联系，餐饮文化早已互相渗透融合，在菜式的制作方法上也有许多共同之处，于是我们习惯上将这些菜式统称为“西餐”。但就西方人自己而言，他们并无明确的西餐概念，法国人认为他们做的就是法国菜，美国人认为他们做的就是美国菜。每一个国家的菜式都有各自的特点，如法式菜在西餐中名气最大，在原料使用上非常讲究广、精、鲜。一般来说，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，例如沙司，很多沙司都要煮8小时以上，口味讲究浓、鲜、嫩。英式菜相对来说比较简单，最突出的是口味清淡，善于做各种新鲜蔬菜；烹调中很少用香料和调味酱，酒也用得不是太多，但英式早餐十分讲究，有“丰盛的早餐”之美称。美式菜是在英式菜的基础上发展起来的，但又有独到之处，用水果作原料比较普遍，而且用量较大，颇具特色，在重大节日（感恩节、圣诞节）时喜欢吃火鸡菜肴。意式菜讲究原汁原味，口味浓香，浓汁菜肴较多，最大的特点在于其多种多样的面食，如各种通心粉、面条。俄式菜在很多方面吸收了欧洲其他国家的菜式长处，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。

近几个世纪以来，随着东西方文化的不断撞击、渗透与交融，东方人民逐渐了解到西餐中各种菜式的不同风味特点，开始区别对待，一些星级饭店都分别开设了法式餐厅、意式餐厅等。西餐作为一个笼统的概念逐渐趋于淡化，但西方餐饮文化作为一个整体概念还会继续存在。

二、西餐发展简史

西方饮食文化的发展与整个西方文明史是分不开的。西方文明是在地中海沿岸地区发展起来的，公元前3100年地中海南岸的古埃及就形成了统一的国家，经过古王时期、中王时期和帝国时期后，创造了灿烂的古埃及文明。据史料记载，埃及宫廷的饮食已十分丰富，法老每天进餐5次，每次喝2种奶、4种啤酒、1种无花果酒、4种葡萄酒和二三十种佳肴。在埃及众多的宫殿和陵墓的壁画中，有一幅展示了公元前1175年底比斯城的宫廷中制作面包和蛋糕的情景，说明有组织的烘焙作坊和模具在当时已经出现，据记载当时的面包和蛋糕的品种已有16种之多。

公元前5世纪，在古希腊的西西里岛上，出现了高度发达的烹饪文化。在当时就很讲究烹调方法，煎、炸、烤、焖、蒸、煮、炙、熏等烹调方法均已出现，技术高超的名厨师很受社会的尊敬。现在人们知道的英国蛋糕，最早源于一种被称为西姆尔的水果蛋糕，据说它来源于古希腊，其表面装饰的12个杏仁球代表罗马神话中的众神，今天欧洲有的地方仍用它来庆祝复活节。古希腊是世界上最早在食物中使用甜味剂的国家，其中也包括以面粉为原料的烘焙食品，早期糕点所用的甜味剂是蜂蜜，蜂蜜蛋糕曾一度风靡欧洲，特别是在蜂蜜产区，古希腊人用面粉、油和蜂蜜制作了一种煎饼，还制作了一种装有葡萄和杏仁的塔，这也许是最早的蛋糕塔。古罗马的烹饪文化较为落后，后来受到了希腊文化的影响，渐渐开始重视。当时，古罗马宫廷膳房分工很细，由面包、菜肴、果品、葡萄酒四个专业部分组成，厨师总管的身份与贵族大臣相同。一般的奴隶主家中平日没有技艺精湛的厨师，只有在举行特别盛大的宴会时，才聘请高级厨师进行烹调来招待贵客，此举被认为是极荣耀的事情。许多王公贵族在自己家中试做调味品，每种调味品都由多种原料复合而成，如由蛋黄、素油、柠檬、胡椒粉、芥末等调和而成的调味品，就是当今所用的马乃沙司，类似的调味品多达数十种。有的贵族还用本家族的名字作为调味品的名称，以显示自己门第的权威。在当时尽管烹饪文化有了相当的发展，但人们的用餐方法仍以抓食为主，意大利的大主教认为“只有上帝创造的人类手指才配接触上帝的赐物”。15世纪人们习惯于用舌舔手，或穿上衣揩手，还有的用面包片擦手。

15世纪中叶是欧洲文艺复兴时期，饮食同文艺一样，以意大利为中心发展起来，在贵族举行的宴会上涌现出各种名菜、细点。驰名世界的空心面就是那时出现的。

到了16世纪初、中叶，法国安利二世的王后卡特利努·美黛希斯喜欢研究烹调方法，她从意大利雇佣了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、王府的菜点质量显著提高，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，这便是最早的西餐菜谱。

西餐餐桌上的刀、叉、匙都是由厨房用的工具演变而来的。个人用的餐刀，大约出现在17世纪。那时的餐刀头尖如匕首。据说法国红衣主教黎希留，看到有的就餐者在宴会上用餐刀尖剔牙，觉得很不好看。于是，他下令将餐刀尖改为圆形，于是圆头形餐刀一直沿用到现在。

勺子作为厨房用具，在远古时期已被人使用，餐桌上用的汤匙也是在17世纪出现的。大叉子原来只在厨房使用，10世纪拜占庭时期，餐桌上曾出现过较小型的银质叉子，但只是昙花一现。直到1894年，英国水兵还不许使用餐叉和匙，据说使用这些餐具不像男子汉。

伟大的艺术家达·芬奇的油画杰作《最后的晚餐》如实地描绘了餐桌上有面包、仔牛肉、冷盘、葡萄酒、餐刀及玻璃杯等物。这是当时基督教欢度复活节的圣餐场面，这个场面已经大体具备了现代西餐的雏形。

到了1638—1715年，由于讲究饮食而被人称为美食家的法国国王路易十四在宫廷中发起了烹饪大赛，优胜者发奖章及奖赏，从而推动了烹饪业的蓬勃发展，一时间宫廷内佳肴美馔迭出。当时研制出来的菜称宫廷菜，独成一系，在宫廷举办宴会时，一餐往往达64种之多。在宫廷的影响下，上层社会盛行大摆宴席之风，当时的菜单上有冷盘、汤、肉食、禽类、水果、点心之类。品种花样已有现代西餐的眉目，从此西餐逐步趋于完善。

18~19世纪，由于宫廷和上层社会的烹调热，以及西方政体改革、近代自然科学和工业革命的影响，直接推动了整个社会的烹饪业发展，西餐发展到了一个崭新阶段，社会上出现了西餐餐厅，就餐是每人一份的形式，不久出现了零点菜谱，但只是简化了的宫廷菜。瓷器餐具普遍用于欧洲各国的西餐餐桌。自从哥伦布发现新大陆之后，西方出现了航海热，世界各地的食品先后传入欧洲。在中国青花瓷传入欧洲之前，西餐中使用的用具只有金属器、玻璃器和软质陶器。中国青花瓷的淡雅、精美，引起了欧洲人的喜爱，于是欧洲人便开始了瓷器的研制。1710年德国多列士典出现了欧洲最早的瓷窑——曼斯窑。1717年法国建起了赛尔窑。接着，英国烧制出了洁白的骨灰瓷器，且造型、质地不断更新，进而瓷器餐具在西餐中安家落户。

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制作上；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。20世纪50年代，由于战后美国经济迅

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,一种新的饮食形式“快餐”,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20世纪60年代末期、70年代初期,美国快餐业逐渐发展起来。受美国的影响西方其他国家的快餐业也逐渐发展起来。

三、西餐在中国的传播、发展与现状

1. 西餐在中国的传播和发展

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,其中包括饮食。13世纪时,意大利著名学者马可·波罗,在我国居住数十年,为两国的经济文化交流贡献了毕生的精力。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馐。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。

17世纪中叶,西欧一些国家开始出现资本主义,一些商人为寻找商品市场,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。明代天启二年(1622年)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。但这些简单的西餐也只是在来华的外国人家庭餐桌上才能出现。到清代初期,随着涌入我国的外国商人和传教士等的增多,中国宫廷、王府官吏与洋人交往频繁,逐步对西餐产生兴趣,有时也食起西餐来了。如清代乾隆年间的袁枚曾在粤东杨中丞家中食过“西洋饼”。但当时,我国的西餐行业还没有形成。

鸦片战争以后,西方列强用武力打开了中国门户,争相划分势力范围,他们同清政府签订了一系列不平等条约,进入我国的西方人越来越多,从而把西方的烹饪技艺带入了中国。外国的领事馆、教堂、兵营、商店等,一切有外国人的地方都有自制的西式菜肴和糕点。起初,只是自制自食,有时也用来招待客人,显然,这些西式美食的享受者,仍限于外国人和官吏贵族。当时曾有诗云:“海外珍奇费客猜,西洋风味一家开。外朋座上无多少,红顶花翎日日来。”

清代光绪年间，在外国人较多的上海、北京、天津、广州、哈尔滨等地，社会上出现了以营利为目的专门经营西餐的番菜馆、咖啡厅和面包房等。从此，我国有了西餐行业。据清末史料记载，最早的番菜馆是出现在上海福州路的“一品香”，之后相继开业的有“江南春”“一家春”“海天春”“万年春”“吉祥春”；北京在这期间也开设了“醉琼林”“裕珍园”；哈尔滨则有“马迭尔餐厅”等。

1900年八国联军进入北京后，北京成了外国人的乐园，西餐也随之在北京渐渐兴起。首先是两个法国人于1900年创办了北京饭店，在此前后，西班牙人创办了三星饭店，德国人开设了宝珠饭店，俄国人开设了石根牛奶厂，希腊人开设了正昌面包房。另外，当时的宫廷、王府等也都设有番菜房。

从20世纪20年代起，上海又出现几家大型西式饭店，如礼查饭店、汇中饭店、大华饭店等，进入30年代又有国际饭店、华懋饭店、上海大厦、成都饭店等大饭店相继开业。与此同时，社会上的西餐馆也随之增加，“大西洋”“沙利文”等都是这时出现的，其他城市也开设了西餐馆，如天津的“维克多利”“起士林”和广州的“哥伦布餐厅”。这些大型饭店所经营西餐大都自成体系，但不外乎英、法、意、俄、德、美式菜肴，有的社会餐馆也经营带有中国味的番菜及家庭西餐。随着这些西餐饭店的开业，在中国上层官僚、商人以及知识分子中，掀起了一股吃西餐的热潮。享用西餐，似乎成为上层社会追求西方文化和物质文明的一种标记。总之，20世纪20~30年代是西餐在中国传播和发展的最快时期。

新中国成立前夕，由于连年战乱，西餐业已濒临绝境，从业人员所剩无几。1949年新中国成立后，西餐厅纷纷歇业或改制、合并，到了文革期间，能够继续营业的西餐厅屈指可数。不过，当时的几家俄式餐厅依然颇具影响力，例如北京的莫斯科餐厅，那里一度是红卫兵运动的集结地，20世纪70年代后则成为了京城年轻人恋爱、聚会的首选地。

改革开放后，西餐重新有了发展，1983年法国时装大师皮尔·卡丹在北京开了第一家中外合资的西餐厅：马克西姆。餐厅从装饰、口味到服务，均是纯正的巴黎风格，只是人均200元的消费，在那个时代足以令国人望而却步。

随着改革开放的不断深入和我国国际地位的不断提高，世界各地与我国政治、经济、文化等交流日益频繁，西餐在我国城市餐饮市场已经占有一定地位，几乎所有的中等以上城市，甚至在沿海地区的县城都有数量不等的西餐馆，或是中式餐馆兼有西餐经营。如北京饭店、和平宾馆、友谊宾馆、新侨饭店、莫斯科餐厅等都设有西餐厅。20世纪末，许多西餐品牌开始陆续进入中国，法国的福楼、美国的星期五、意大利的亚地里亚等，同时，本土

化的西餐业，尤其是平价西餐连锁店，也开始大量出现。中国西餐业进入了一个全新的发展阶段。

2. 西餐在中国的发展现状

改革开放以后中国与国际间的交流越来越密切，同时外国来华旅游和居住者也日益增多，特别是开放城市更为明显，从而增加了西餐的需求；改革开放使人们的饮食消费观念发生了变化，他们追新猎奇，追求更异样的东西、更特殊的文化、更高档的享受，于是，西餐消费群出现了；生活水平的提高和支付能力的增加，促进了饮食需求的多样化；海归人士的大量增加，其生活、饮食习惯在一定程度上也促成了西餐市场的发展。中国西餐业进入了一个新的发展阶段。

我国西餐业主要分布在：沿海发达城市，尤其是受海外影响较大的地区，如广州、深圳、厦门，特别是广州、深圳等地受香港、澳门的影响，西餐发展非常快；经济发达、对外开放比较早的地区，吉林、辽宁、湖南、湖北、河南、江苏、浙江等地经济相对较发达，其对外开放的活动比较多，也引进了一些西方的生活习惯；旅游发达地区虽然偏远，但西餐发展很快，比如云南、广西、海南、西藏等地；殖民地遗留下来的西餐厅多位于天津、上海、大连等地，例如天津的德国餐厅“起士林”、上海的“红房子”等，有的西餐厅拥有上百年的历史。

西餐一进入中国，就以它的快速与丰富来表现自己的特点。国外的西餐流行业态也很快地进入到了中国。目前，我国的西餐业态主要分为以下几种形式。

第一种是西式正餐。西式正餐从服务到文化包装再到菜品都有各自不同的体系，头菜、主菜、甜品都很讲究，法餐、德餐、意餐等不同口味也有明显区别。

第二种是西式快餐。西式快餐以麦当劳、肯德基、德克士、必胜客为主，包括汉堡、比萨、主菜配饭、意面等。

第三种是酒吧和咖啡厅。酒吧是一种以酒为主，配有简易食物的结合体，所以归为西餐业态。目前咖啡厅分成两种形态，一种是以咖啡为主，稍带一些小点心；另外一种虽然叫咖啡厅，但实际上是一种有咖啡、茶、便餐的混合体。这是咖啡厅的一个早期形态，在中国将会存在相当长的时间。

第四种是茶餐厅。茶餐厅是中国的一个特色，最早是从香港引进来的，特点是可以让顾客在很西式的环境下吃有中式特点的东西。还有一些西式便餐如广州的绿茵阁、北京的百万庄园、上海的斗牛士，在口味和制法上都有所调整，更接近中国人的习惯，人均消费一般也控制在50元左右，是目前发展最快的一种西餐业态。

多样化的、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

统的饮食文化完全不同的享受。

截止到2014年,在我国30多个省市中都已有了西餐企业,60%以上的地级城市也有西餐,西餐业的网点发展更是到了像云南丽江、西藏拉萨、宁夏银川等偏远地区。我们发现:与中餐相比,西餐发展速度更快,触角更长,遍及全国各地,表现出强大的生命力。

四、西餐与中餐饮食文化的区别

由于历史、地理、民族等多种因素的影响,使得东、西方文明存在很大的差异,其饮食文化也不例外,单就中餐和西餐而言,主要差别体现在以下几个方面。

1. 选料的区别

由于我国历史上一直未出现过政教合一的政权,因此多数人在饮食上受宗教的禁忌约束较少,加之人口众多,为解决吃饭问题,也要多方觅食,而权贵们在饮食上又喜欢猎奇,讲究物以稀为贵,所以中餐在选料上非常广泛,几乎是飞、潜、动、植,无所不食。西方在中世纪后精神文化上一直受到宗教的约束,因此在选料上有了种种禁忌。到了近代,随着现代营养学的建立,西餐考虑营养因素较多,所以选料上局限性较大。常用的原料有牛、羊、猪肉和禽类、乳蛋类等。

2. 原料加工的区别

中餐很讲究刀工,可以把原料加工成细小的片、条、丝、丁、粒、末、泥等多种形状。而西餐厨刀种类多,但一般都把原料加工成体积较大的排、卷、块等形状,讲究的是造型优雅别致。

3. 烹调设备与方法的区别

中餐菜肴一般选用圆底锅、明火灶,这种设备非常适宜烹制菜肴,烹调方法多样,有炒、爆、熘、炸、蒸、炖、焖、烧等;而西餐主要是用平底锅、暗火灶、烤箱、扒板、面火焗炉等设备,烹调方法主要以煎、烤、焖、烩、铁扒、焗、串烧等,另外,做法也比较复杂,一份菜由主菜、配菜和沙司三部分组成,而且是分别制作,最后放在盘子里,组合成一份完整的菜。

4. 口味的区别

中餐菜肴大都有明显的咸味,并富于变化。同时由于讲究刀工,刀口很小所以菜肴入味很好,大多数菜肴都是完全成熟后再食用;而西餐菜肴很少有明显的咸味,口味变化相对较少,但追求菜肴鲜嫩的效果,像牛排、猪排等菜肴都要根据客人的要求确定成熟度,大多西方人吃五成熟,有些海鲜也喜欢生吃。再有西餐非常讲究沙司的制作,并且其种类繁多。

5. 就餐内容的区别

中餐有明确的主副食概念。主食有米、面等各种粮谷类制品,并占有较

大比重。讲究一日三餐遵循“早吃好、午吃饱、晚吃少”的原则和“五谷为养，五果为助，五畜为益，五菜为充”的饮食结构；而西餐并无明确的主、副食概念，谷物制品以面包为主，其他一些面食、米饭经常作为配菜放在盘子旁边，用量也较小。

6. 就餐形式的区别

中国自古就是礼仪之邦，就餐时也很有讲究，一般多坐圆桌，一桌多为十人，取和和美、团团圆圆之意，进餐时使用筷子，为了方便夹菜20世纪70年代发明了转台。这种聚餐形式是中国特有的一种饮食文化，它完美地体现了中国传统儒家文化“和为贵”的思想体系，同吃一个碗里的比同吃一个锅里的感情更深，形成有难同当、有福同享、调节关系、联络感情的良好氛围。而西方人则采用使用公用餐具分取菜点，用个人餐具进食的分餐制形式，使用的餐具主要是刀和叉。

7. 医食是否同源的区别

中餐讲究医食同源，西餐则是医食独立的，讲究现代营养学。

8. 工艺操作的区别

中餐的工艺操作多以手工为主，西餐则多是工业化生产，菜点质量较为稳定，受操作者主观因素影响较小。

9. 上菜顺序的区别

中餐上菜的顺序为：凉菜→热菜→大菜→饭点→汤菜→水果。

西餐的上菜顺序是：开胃菜→汤→鱼或肉→蔬菜沙拉或奶酪→甜食或水果→咖啡或茶。



项目 2 西餐礼仪

礼仪是礼节、仪式的统称，是指在人际交往中，以一定的、约定俗成的程序和方式来表现的自律、敬人的完整行为。它由一系列具体的礼节所构成，是一个表现礼貌的系统而完整的过程。礼仪是一个人的内在修养和素质的外在表现，是人际交往中的一种艺术，也是一种形式美，是人心灵美的外在体现。

西餐礼仪是指西方人进餐时在选材用料、烹饪方式和进餐方式等方面形成的基本规则和礼节。西餐不仅以健康、合理的饮食搭配结构而受到欢迎，它那追求严谨、富于审美情趣的进餐氛围更受到美食家们的赞赏。其就餐的礼仪以自然、实际为主，不讲客套、谦让，但用餐中的规矩、礼仪非常地烦琐和严格。

一、西餐礼仪的起源

西方餐桌礼仪起源于法国梅罗文加王朝，由于受到拜占庭文化的启发，而制定了一系列精致的礼仪。到了罗马帝国的查里曼大帝时，礼仪更为复杂而专制，皇帝必须坐最高的椅子，每当乐声响起时，王公贵族必须将菜肴传到皇帝手中。

在17世纪以前，传统习惯是戴着帽子进餐。帝制时代餐桌礼仪显得烦琐与严苛，不同民族有不一样的用餐习惯：高卢人坐着用餐，罗马人卧着进食，法国人从小被教导用餐时双手要放在桌上，但是英国人却被教导不吃东西时双手要放在大腿上。欧洲的餐桌礼仪由骑士精神演变而来。12世纪，当意大利文化影响到法国时，餐桌礼仪与菜单用语变得更为优雅与精致，教导礼仪的著作纷纷问世。时至今日，餐桌礼仪在一定程度和一定范围内，在欧洲国家保留了下来。

当你前往朋友家做客时，穿上体面的衣服，携带适当的礼物，言谈举止处处显现出优雅与涵养，永远都是必要的。

二、西餐礼仪的具体表现形式

1. 衣着、服饰礼仪

在中国，人们在外就餐的衣着没有那么多的讲究，可以穿便装、休闲

装,可以穿一件T恤衫和一条牛仔裤,只有在重要的宴会上才穿西装打领带。西方人就餐时穿着得体是常识,在赴西餐宴请之前,要对个人着装进行精心设计,以示对他人的尊重和友好。根据用餐规模、档次不同,参加西餐宴请的着装分礼服、正装、便装3种。

(1) 礼服 在隆重的宴会上一应选择礼服。男士穿黑色燕尾服,扎领结;女士穿拖地抹胸长裙,并配以长筒薄纱手套。

(2) 正装 普通的宴会上宜穿正装,即深色特别是黑色或藏蓝色的套装或套裙。

(3) 便装 一般性的聚餐,可穿便装前往。浅色西装、西装上衣,以及女士的时装等都在便装之列。

2. 入座礼仪

西方人最得体的人座方式是从左侧入座。当椅子被拉开后,身体在几乎要碰到桌子的距离站直,领位者会把椅子推进来,腿弯碰到后面的椅子时,就可以坐下来。同时西方人的人座位置也与中国人完全不同,他们认为座位有尊卑讲究,女士优先,在排座位时,通常将不熟悉的客人安排在一起,且男女间隔而坐,用意是男士可以随时为身边的女士服务。一般而言,背对门的位置是最低的,由男主人自己坐,面对门的座位是女主人的,女主人右手边的座位是第一主宾席,一般为男士;男主人右边的座位是第二主宾席,一般是主宾的夫人。女主人左边的座位是第三主宾席,男主人左边的座位是第四主宾席(图1-1)。

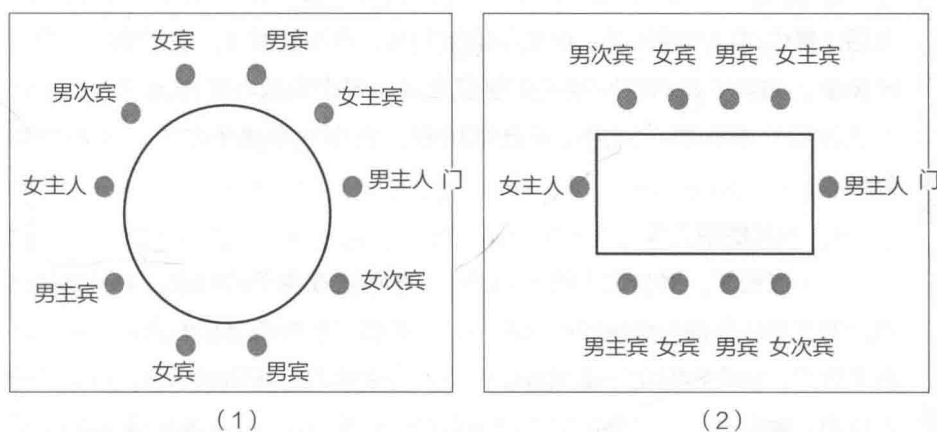


图1-1 西餐餐桌座次

如果桌子是T形或门字形排列时,横排中央位置是男女主人位,身旁两边分别为男女主宾座位,其余依序排列(图1-2)。

就座时,身体要端正,手肘不要放在桌面上,不可跷足,与餐桌的距离以便于使用餐具为佳。餐桌上已摆好的餐具不要随意摆弄。