



高等职业教育“十三五”创新型规划教材

餐饮服务与管理

◎ 主编 何奇彦 韩燕妮



北京理工大学出版社

BEIJING INSTITUTE OF TECHNOLOGY PRESS

高等职业教育“十三五”创新型规划教材

餐饮服务与管理

主 审：杨卫军

主 编：何奇彦 韩燕妮

副主编：刘 娜 范彬彬 吴 晶

图书在版编目 (CIP) 数据

餐饮服务与管理/何奇彦, 韩燕妮主编. —北京: 北京理工大学出版社, 2017. 6

ISBN 978 - 7 - 5682 - 4145 - 8

I. ①餐… II. ①何… ②韩… III. ①饮食业 - 商业服务 - 高等学校 - 教材
②饮食业 - 商业管理 - 高等学校 - 教材 IV. ①F719.3

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2017) 第 133188 号

出版发行 / 北京理工大学出版社有限责任公司

社 址 / 北京市海淀区中关村南大街 5 号

邮 编 / 100081

电 话 / (010) 68914775 (总编室)

(010) 82562903 (教材售后服务热线)

(010) 68948351 (其他图书服务热线)

网 址 / <http://www.bitpress.com.cn>

经 销 / 全国各地新华书店

印 刷 / 北京泽宇印刷有限公司

开 本 / 787 毫米 × 1092 毫米 1/16

印 张 / 19

字 数 / 446 千字

版 次 / 2017 年 6 月第 1 版 2017 年 6 月第 1 次印刷

定 价 / 42.00 元

责任编辑 / 李慧智

文案编辑 / 李慧智

责任校对 / 周瑞红

责任印制 / 李志强

前言

随着我国经济进入新常态时期，产业结构升级调整使第三产业的作用越来越突出。作为第三产业的重要组成部分，旅游业在拉动内需、促进就业方面作用明显。餐饮业作为旅游业的支柱产业，对旅游业的可持续发展和社会生活质量的不断提高都有积极的作用。

餐饮服务与管理课程是高等院校旅游类专业的一门专业核心课程。通过学习本课程，学生可以掌握餐饮行业的业务内容和工作标准，具备较强的餐饮服务意识和一定的餐饮管理能力，为成为酒店餐饮部门或者独立餐饮企业优秀管理者打下基础。

本书在编写时，一方面注重理论与实际的结合，根据我国餐饮行业市场的实际情况，通过大量的典型案例加强学生的理解。在让学生全面掌握餐饮服务与管理专业知识的同时，对学生进行必要的餐饮技能训练。另一方面按照教学规律，遵循循序渐进、重点突出的原则安排教学内容。全书共分为 10 个项目，在学习餐饮基础知识和技能的基础上，按照餐饮企业的业务划分具体学习餐饮管理知识和方法，同时完成主题菜单设计、主题宴会设计和主题餐厅设计 3 个大作业。

本书由杨卫军教授担任主审，何奇彦副教授担任主编，韩燕妮担任第二主编，刘娜、范彬彬、吴晶担任副主编。具体章节分工为：何奇彦负责编写项目一、五；韩燕妮负责编写项目六、八；刘娜负责编写项目二、四；范彬彬负责编写项目三；康杨杨负责编写项目七；吴晶负责编写项目九；柴继红负责编写项目十。

本书在编写过程中部分借鉴和引用了相关网站和其他书籍中的一些观点和内容，在此向各位作者表示感谢。由于编者学识和能力有限，书中难免出现疏漏之处，恳请各位专家、同行和读者不吝赐教。

编者

2017 年 1 月

项目一 餐饮管理概述	(1)
子项目一 餐饮业的特征、地位及作用	(1)
子项目二 餐饮的发展历史	(6)
子项目三 我国餐饮业的现状及发展趋势	(17)
项目二 中餐菜系及服务	(24)
子项目一 菜系的形成过程	(24)
子项目二 四大菜系	(28)
子项目三 中餐服务基本技能	(37)
项目三 西餐及清真餐	(66)
子项目一 西餐常识	(66)
子项目二 西餐服务技能	(79)
子项目三 清真餐常识及基本技能	(93)
项目四 餐饮组织机构和人员	(100)
子项目一 餐饮组织结构概述	(100)
子项目二 餐饮组织机构设置原则及模式	(108)
子项目三 餐饮业人员编制原则及方法	(117)
项目五 餐饮产品生产管理	(127)
子项目一 餐饮产品生产组织机构	(127)
子项目二 餐饮生产质量管理	(135)
子项目三 餐饮生产任务管理	(144)

项目六 食品原材料采购与库存管理	(151)
子项目一 食品原材料采购管理	(151)
子项目二 食品原材料验收管理	(163)
子项目三 食品原材料库存管理	(174)
项目七 菜单设计与制作	(187)
子项目一 菜单的种类及作用	(187)
子项目二 菜单设计原则与步骤	(193)
子项目三 主题菜单设计	(205)
项目八 宴会经营管理	(211)
子项目一 宴会类别与特点	(211)
子项目二 宴会组织管理	(223)
子项目三 主题宴会设计	(231)
项目九 餐饮服务管理	(247)
子项目一 餐饮服务质量的含义及特点	(247)
子项目二 餐饮服务质量管理方法	(251)
子项目三 餐厅投诉事故处理	(257)
项目十 餐饮营销管理	(264)
子项目一 餐饮市场定位	(264)
子项目二 餐饮产品价格制定	(271)
子项目三 餐饮市场客源组织	(277)
子项目四 餐饮销售控制	(282)
子项目五 主题餐厅设计	(286)
参考文献	(293)

餐饮管理概述

子项目一 餐饮业的特征、地位及作用

学习任务描述

1. 了解餐饮业的定义与基本特征。
2. 了解餐饮业对国民经济的意义。
3. 掌握餐饮管理的特点及主要任务。

案例导入

2006 年，中国餐饮消费全年零售额首次突破万亿元大关，达到 10 345.5 亿元，同比增长 16.4%，比上年净增 1 458 亿元，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。

2012 年，全国总体餐饮活动收入（包括餐饮企业收入和非餐饮企业的餐饮收入）实现 23 448 亿元，同比增长 13.6%，增速比上一年下滑了 3.3 个百分点，除 2003 年“非典”外，创下了自 1991 年以来的最低值。

2014 年，我国餐饮收入额达到 27 860 亿元，比上年增长 9.7%，加快 0.7 个百分点，终止了连续 3 年增速下滑的趋势，餐饮行业收入实现了回升。总体而言，改革开放以来，我国餐饮业收入连续多年实现了持续增长，但是近年来增速明显有所趋缓。

请思考：

1. 案例中的数据反映了餐饮业的哪些特点？
2. 近年来餐饮业收入变化的主要原因是什么？

一、餐饮业的定义及特征

（一）餐饮业的定义

餐饮业是利用设备、场所和环境为顾客提供餐饮产品和服务以获取利润的企业的总称。

餐饮业是一个综合性行业，涉及内容多，涵盖范围广。随着经济的不断发展和餐饮消费要求的不断提升，餐饮行业涉及的内容更加的丰富。从餐饮业主体看，餐饮企业可以分为独立餐饮企业和酒店隶属餐饮部门两大类型，其中独立餐饮企业又包括各种餐厅、酒家、快餐店等。从餐饮客体看，在对餐饮产品精细化分类的同时，对餐饮服务的要求越来越高。而餐饮服务的对象，随着消费观念和消费偏好的变化，总量不断增加。

现代餐饮管理必须明确目标市场并研究其特点，以产品质量和服务质量为中心，以生产经营活动为主体，以提高经济效益为目的，使企业的规格特点与目标市场需求相一致。从学科特点看，是一个涉及经济学、管理学、营销学和营养学等多个学科的跨界学科。

（二）餐饮业的基本特征

1. 行业依赖性强

餐饮业以提供就餐服务为主要经营内容，受到社会的经济发展水平和消费者消费倾向的直接影响。经济发达意味着消费者有更多的个人可支配收入，是餐饮消费的基础。同时经济的发展水平直接影响社会分工的变化，在我国当前，社会分工已经出现明显的细化，从而对社会的消费结构和消费倾向产生直接的影响。经济发展带来流动人口的增加和个人可支配时间的减少，使人们对外出就餐和餐饮代加工等服务的消费能力和消费倾向不断增加。

2. 行业进入壁垒低

虽然餐饮行业也具有较高的技术性，但与其他行业相比，餐饮行业的技术更多的是手工技术，高科技含量较低，难以实现绝对保密。因此，资金是限制进入餐饮行业的主要壁垒，不同的资金投入决定了餐饮企业的规模。尽管在餐饮行业中也存在一定的保密配方或者厨师的独占性工艺，但易被模仿这一特点决定了餐饮行业必然存在着激烈的竞争。

知识链接

小肥羊的维权之路

内蒙古小肥羊餐饮连锁有限公司于1999年8月成立于包头市，以小肥羊特色火锅连锁为主业。于2008年在香港上市，是中国首家在香港上市的品牌餐饮企业。2011年，小肥羊集团有限公司被百胜集团收购。

小肥羊商标于1999年在工商局注册，在开业仅几个月以后，便出现了大量的同名或相似的餐饮企业，直至2006年5月19日，北京市高级人民法院才正式判决内蒙古小肥羊餐饮连锁有限公司拥有“小肥羊 LITTLE SHEEP 及图”的商标注册权。

3. 市场的广泛性和细分性

一方面,餐饮的市场非常广泛,由于饮食是人类生存必不可少的要求,因此,可以说只要是具有饮食需求的人都是餐饮的潜在市场。另一方面,由于餐饮消费者具有性别、区域、年龄、民族、宗教、生活习惯、支付能力等方面的差异,其需求具有多元化、多层次化的特点,再加上餐饮行业进入壁垒较低,行业内部竞争激烈。因此,餐饮企业不得不选择市场细分战略,以某个细分市场作为目标市场进行产品设计和推广。

4. 品牌创建的艰巨性

由于餐饮产品的高科技含量低,专利性差,因此在餐饮经营的过程中,其品牌创造的难度较大。当前的餐饮品牌,更多的是依靠良好的产品质量和出色的运营管理来加以实现。同时由于地域饮食文化的差异性,对于餐饮消费者而言,除了对于习惯饮食能够有较长时间的偏好外,对于其他饮食消费具有时效性的特点,难以长期维持,这也加大了餐饮产品品牌创建的难度。

二、餐饮业对国民经济的意义

餐饮业是国民经济的重要组成部分,餐饮业的作用不光表现在满足人们饮食的需求,更表现在以下4个方面:

(一) 餐饮业是旅游业的重要组成部分

随着我国经济逐步进入新常态时期,以服务业为代表的第三产业成为经济发展的重要推动力。旅游业作为第三产业的重要组成部分,是我国许多省份的支柱产业。吃、住、行、游、购、娱是旅游业6大要素,现代餐饮业不仅能够为旅游业解决吃的问题,同时就餐环境、餐饮纪念品和餐饮文化本身也可提高顾客在游、购、娱等方面的满意度。

(二) 餐饮业是经济发展的重要推动力

餐饮业在进行原材料加工和餐饮服务的过程中,通过厨师的精湛技艺、服务人员的良好服务和优雅的就餐环境等实现产品的价值增长,从而创造更多的社会财富。与其他行业相比,餐饮行业的资金周转速度更快,可以更快地实现价值增长。同时,餐饮业的快速发展也可带动基础设施建设、食品原材料加工、物流运输等行业的发展。近年来,随着我国经济的不断发展,餐饮业创造的价值也在不断地增长。

从2000年至2015年16年间,我国餐饮业营业收入从3 753.44亿元增加到32 310.00亿元,增长了约8.61倍,年均增长率达到了14.4%,超过了我国国内经济总值的增加幅度,餐饮业已成为我国经济发展的重要推动力。

(三) 餐饮业是带动就业的重要行业

制造业曾经是我国解决劳动力就业的重要行业,但随着近年来我国经济结构的转型,规模不断缩减以及自动化的普及使得制造业所需的劳动力不断下降。而作为服务业重要组成的餐饮业,由于其行业特点,对劳动力的需求不会有大幅的波动,而是随着行业规模的扩大而不断增加。2015年,我国餐饮业的直接就业人口超过2 700万人。

（四）促进社会消费方式的不断变化

在餐饮业的发展过程中，根据市场的变化，其经营管理形式的变化对社会消费方式有着直接的影响。例如，过去的餐饮业以接待外出就餐的顾客为主，而当前送餐上门以及上门加工等经营形式已经开始普及，顾客就餐变得更加便捷，使餐饮行业已经在很大程度上替代了家庭厨房劳动，促使家务劳动不断社会化。

三、餐饮管理的主要特点

餐饮管理，是指为实现餐饮企业经营目标，通过各种管理方法和手段提高餐饮产品生产和服务效率的过程。与其他行业相比，餐饮管理具有以下特点：

（一）生产与消费的同时进行

餐饮产品的质量标准包括色、香、味、形、器等多个方面，而这些要素在餐饮产品加工制作完成后，其质量会随着时间的推移而不断衰减。即使是原材料，生鲜的材料也会比冷藏的材料具有更高的价值。因此，为保证产品质量，餐饮产品一般要求在加工制作完成后在较短的时间里完成消费。因此，保证生产出来的餐饮产品能够在尽可能短的时间里被顾客消费，完成餐饮生产和餐饮服务之间的有效衔接，是餐饮管理的重要任务。

（二）业务内容多，管理难度大

餐饮业务构成复杂，既包括对外销售，也包括内部管理；既要考虑根据饭店的内部条件和外部的市场变化，选择正确的经营目标、方针和策略，又要合理组织内部的人、财、物，提高质量，降低消耗。另外，从人员构成和工作性质来看，餐饮部既有技术工种，又有服务工种；既有操作技术，又有烹调、服务艺术，是技术和艺术的结合。这必然给餐饮管理增加一定的难度，要求我们既要根据客观规律组织餐饮的经营管理活动，增强科学性；又要从实际出发，因地制宜，灵活处理。

（三）收入影响因素多，弹性大

餐饮产品的销售收入受到多种因素的影响，餐饮企业的等级规格、产品市场认可度、客流量大小、人均消费水平和服务质量等都对餐饮产品的销售收入有直接的影响。除此之外，市场竞争的激烈程度、产品的可替代性强、季节性强弱等都对餐饮产品的销售有直接的影响。在实际经营过程中，餐饮销售收入与接待人次、人均消费联系密切。餐厅座位周转越快，人均消费水平越高，收入越多。因此，餐饮管理者必须根据市场的需求变化及时调整餐饮产品的经营策略。

（四）成本构成复杂，控制难度大

餐饮成本构成复杂，既包括各种固定资产折旧，还包含包括食品原材料成本、人工成本和各种费用等。其中，原材料成本不但受到产地和采购批量的影响，在加工过程中的耗损也必须纳入考虑范围。受经济发展的影响，近年来人工成本已呈现出明显的上升趋势。同时，水电燃料、餐茶具、清洁用品、服务用品的消耗也在成本中占有重要的比例。因此，餐饮管理必须加强成本控制，建立一套成本管理制度并有效执行，同时做好成本核算和分析，严格

控制各种不必要的损耗。

四、餐饮管理的主要任务

（一）明确目标市场

由于市场消费者消费倾向的多元化，无差异性市场策略已经很难满足现代餐饮管理的要求。餐饮管理者必须市场调查的基础上认真分析企业所处地域的市场环境，明确竞争对手的目标市场和市场策略，并根据自身企业的地理条件、规模、资金和环境条件正确指定市场战略，在市场细分的基础上明确目标市场，做好市场定位，并据此确定餐厅的经营风味、花色品种、产品价格和经营策略，同时根据目标市场需求的变化及时进行弹性调整。

知识链接

上岛咖啡的中西简餐

上岛咖啡西餐厅（简称上岛咖啡），虽然名为咖啡馆，但更像一家西式快餐店，它最鲜明的特点就是会在招牌最显著的位置标注“简餐”字样。

在中国餐饮市场，以上岛咖啡为代表的简餐餐厅获得了极大的成功，而模仿地道咖啡馆的左岸咖啡、曼陀铃咖啡等却江河日下。上岛咖啡管理层经研究认为，中国人吃西餐，图个新鲜和变换一下口味，一顿两顿可以，但不会当家常便饭。西餐的原材料需要进口、价格高、销量小，不如中式简餐成本低、销量大、受欢迎程度高。而从销售看整体利润不相上下，卖出5份排骨饭还顶不过一份牛扒吗？就连肯德基都开始上紫菜蛋花汤了，还有什么不能改变的呢？

（二）合理确定餐饮管理目标

在明确目标市场的基础上，根据自身条件和竞争对手的情况认真做好市场预测，合理制定经营目标和预算，并以此为基础编制餐饮管理经营计划，合理制定企业的年度目标，并细化各子单位的收入、成本和利润目标。偏高或偏低的目标都会直接影响企业的经营策略的制定和具体执行。

（三）做好餐饮生产和服务组织

餐饮产品的质量既包括各种有形产品的质量，也包括各种无形服务的质量。做好餐饮质量管理，不但要根据餐饮企业的规模和厨房生产能力，合理安排生产流程，做好厨房生产过程的组织和原材料的采购库存管理，保证产品质量。同时还要根据餐饮企业的档次、经营特色和目标市场的需求特点，合理设计服务项目和内容，保证顾客用餐流程的完整性和效率，提高顾客的消费体验，从而增加顾客对餐饮产品的价值认可。

（四）严格餐饮成本核算与控制

在合理预算和成本核算的基础上，制定标准成本和消耗定额，并建立有效的成本管理激励制度，做好逐日、逐月的成本核算，加强成本控制。建立良好的成本考核和成本分析制

度,及时分析和处理在成本管理中遇到的各种问题,建立成本归档管理机制,对各种可能出现的问题做好事先控制。

子项目二 餐饮的发展历史

学习任务描述

1. 了解东、西方餐饮及清真餐饮的发展历史。
2. 熟悉不同地域餐饮的主要特点。

案例导入

2015年,我国全年共接待入境旅游人数1.33亿人次,实现国际旅游收入1136.5亿美元。在传统的韩国、日本、美国、俄罗斯等入境旅游大国的基础上,菲律宾、马来西亚、印度等东南亚、南亚国家入境旅游人数增长迅猛,菲律宾和马来西亚的入境旅游人数更是突破了百万大关。与此同时,中亚国家的入境旅游人数也在大幅度上升。据调查,在入境游客最感兴趣的项目中,品尝特色中餐排名位居前列。

请思考:

1. 这些国家的餐饮文化有什么特点?
2. 我国应如何向这些游客展示源远流长的中国餐饮文化?

由于受地域环境和风土民俗的影响,不同地域间的餐饮呈现出极大的差异性。根据餐饮原材料和用餐形式的差异,大致上可以分为以中餐为代表的东方餐饮,以法国菜为代表的西方餐饮和以土耳其菜为代表的清真餐饮3个大的部分。

一、东方餐饮

东方餐饮,主要是指中国,以及受传统儒家文化影响的东亚日本、韩国等国家的餐饮。由于中餐是东方餐饮的主要代表,因此,本文中以中餐为代表进行东方餐饮描述。

在当今世界,有“吃在中国”之说,中国被誉为“烹饪王国”。中国餐饮拥有悠久的发展历史,并在漫长的发展过程中形成了独具特色的饮食文化。中国人对吃非常重视,《孟子·告子上》中提到“食色性也”,民谚中的“民以食为天”,无不反映了这一特点。根据历史上不同时期饮食的特点,大体上可以把中国餐饮分为5个阶段。

(一) 中餐的发展历史

1. 先秦时期

先秦时期是我国餐饮发展的萌芽时期,在这一时期,我国餐饮的主要原材料、基本烹饪技法和饮食思想逐渐确定,并形成了相对稳定的餐饮礼制。

在原材料方面,“五谷”成为粮食作物的代名词,《孟子·告子》说:“五谷者,种之美者也。”五谷一般泛指黍、粟、麦、稻和菽,也可与粱一起并称“六谷”。在商代已出现人

工栽培蔬菜、果树的园圃。《诗经·豳风·七月》中记载：“九月筑场圃，十月纳禾稼。”至春秋战国时期，开始进行人工栽培的蔬菜已有瓜、瓠、韭、葱、薤、蒜、葵、蔓菁、菱、荷、芹、笋、姜等10余种。

由于受环境和气候的影响，这一时期我国南北的饮食已出现了较大的差异性。《诗经》《礼记》中都有很多黄河中下游的人们饮食习俗和饮食文化的描述。而长江中下游地区有关餐饮的描述主要体现在《楚辞》中，在其中的《招魂》中有“室家遂宗，食多方些。稻粱糈麦，挈黄粱些；大苦咸酸，辛甘行些；肥牛之腱，臠若芳些……瑶浆蜜勺，实羽觞些”的描述，大意为：“家族聚会人都到齐，食品丰富多种多样。有大米、小米也有新麦，还掺杂香美的黄粱。大苦、咸、酸、辣、甜等滋味协调。肥牛的蹄筋是佳肴，炖得酥酥烂扑鼻香……晶莹如玉的美酒掺和蜂蜜，斟满酒杯供人品尝。”不仅阐述了当时楚国餐饮的主要原材料和烹饪技法，也有菜肴特点和酒水饮料的描述，是我国研究先秦时期南方饮食文化的重要文献。

总体上看，重视“五味协调、阴阳调和”是这一时期餐饮烹饪的主要特点，并影响了后世中国饮食烹饪的发展。餐饮原材料体系和餐饮礼制基本形成，但餐饮作为一个产业仍处于萌芽阶段。除官营旅社外，民营旅社开始出现，被称为“逆旅”，如《庄子·山木》中记载：“杨子过于宋东之逆旅，有妾二人，其恶者贵，美者贱。杨子问其故，逆旅之父答曰：‘美者自美，吾不知其美也，恶者自恶，吾不知其恶也。’”杨子即战国时与墨翟并称“杨墨”的杨朱，他在宋国投宿的“逆旅”就是一家由丈夫做主人，由妻妾做帮手的家庭式民间旅馆。这类旅店一般规模较小，经营内容较为单一，餐饮以简单实用为主。

2. 秦汉时期

秦朝统一全国，促进了南北交流和地域间的融合，但中国餐饮的一个大发展期是在汉代。汉代中国餐饮的发展主要表现在3个方面：

一是饮食思想的进一步发展。西汉前期，统治阶层推崇黄老学说，道家思想得到广泛的认可，道家养生食疗的饮食思想影响深远，并且出现了研究食疗的专门论述，主要见于《黄帝内经》、《神农本草经》和《山海经》等。东汉时期，佛教传入中国，有效地推动了中国素食文化的发展。

二是食品原材料的组成进一步丰富。汉武帝时期，张骞出使西域，苜蓿、葡萄、胡桃（核桃）、石榴、胡麻（芝麻）、胡豆（蚕豆）、胡瓜（黄瓜）、大蒜等食物或者调料传入中国，丝绸之路的开通不仅带来了新的食材，更意味着贸易的兴盛和人流的增加，为饮食文化的进一步发展奠定了基础。

三是饮料组成得到进一步发展。随着儒家的兴起和佛道的发展，茶作为一种精神象征开始得以推广。各种关于茶的文献也开始出现，例如，西汉辞赋家王褒的《僮约》中有“烹茶尽具”“武阳买茶”的描述，不仅是“茶”发展为“茶”字的最早由来，而且也对茶叶的产地和茶具进行了记载。

知识链接

张 骞

张骞（公元前164—公元前114年），西汉时期汉中郡城固（今陕西省汉中市城固县）人，中国历史上杰出的外交家、旅行家、探险家。建元二年（公元前139年），奉汉武帝之命出使西域，打通了汉朝通往西域的南北道路，即著名的丝绸之路，被誉为“第一个睁开眼睛看世界的中国人”。丝绸之路的开通不仅促进了东西方文明的交流，同时葡萄、苜蓿、石榴、胡麻等物种的引进极大地丰富了中原地区的物质生活，为餐饮业的进一步发展奠定了基础。

3. 魏晋南北朝时期

魏晋南北朝时期，由于士族垄断政权，加上战乱频繁，导致玄学的兴起和宗教的兴盛，同时由于民族间的融合，汉民族的饮食中开始融入少数民族的特色。这期间，关于食品原材料和烹调技艺的书大量出现，代表有三国时期吴国沈莹的《临海水土异物志》、西晋时期嵇康的《养生论》、北魏时期崔浩的《崔氏食经》、南北朝时梁朝的宗懔所著的《荆楚岁时记》等。其中《临海水土异物志》书中收录了中国东南沿海地区以及台湾的鱼类、鸟类、竹木藤果等物；《荆楚岁时记》则记载了梁代荆楚地区岁时饮食的记载，如寒食、曲水、汤饼、冰鉴、菊酒、羹、脍、赤豆粥、腌食等。

这一时期，民间私营旅店开始大量出现，并带动了餐饮业的发展，据西晋人潘岳记述，当时百姓外出行旅，凡有“顿居”者，皆住此客舍。客舍的主人向住宿者收取少量住宿费用，官府对民间私营旅店也无“役赋”的征收，故“惠加百姓”，深受百姓的欢迎。当时的私营旅馆“公私满路，近畿辐辏，客舍亦稠。冬有温庐，夏有凉荫，刍秣成行，器用取给。疲牛必投，乘凉近进。发楸写鞍，皆有所憩”，与官办的传舍驿亭形成了强有力的竞争。

4. 隋唐时期

隋唐时期是中国历史上著名的盛世，社会的稳定和经济的繁荣为餐饮业的发展奠定了基础。这一时期餐饮的发展主要体现在以下几个方面：

(1) 有关餐饮的著述大量出现

隋唐时期关于餐饮的著述更加完善，不仅有关于餐饮原材料、饮食民俗的著述，更出现了用于宴会的菜单，对菜肴名称和制作方法进行了较详细的介绍。如隋代谢讽所撰的《谢讽食经》，收录的菜肴有脍、羹、汤、炙、酱生饼、卷、糕、面、寒具、饭等多种类型，其中仅脍就有飞鸾脍、咄咄脍、专门脍、拖刀羊皮雅脍、天真羊脍、鱼脍等多种类型。中唐时期的《韦巨源食谱》是宰相韦巨源献给唐中宗的“烧尾宴”的菜单，类型分为饭、粥、点心、脯、酱、菜肴、羹汤，等等；原材料则涵盖了米、面粉、牛奶、酥油、蜂蜜、蔬菜、鱼、虾、蟹、鸡、鸭、鹅、牛、羊、鹿、熊、兔、鹤等几十种类型，为后人研究唐代饮食提供了宝贵的资料。唐代杨晔所撰的《膳夫经手录》中介绍了26种食品的产地、性味和食用法。孙思邈的《千金翼方》和《备急千金要方》、孟诜的《食疗本草》则从食疗保健角度对饮食进行了论述。这一时期还有许多记述各地风物（包括饮食）的志书，如段成式的《酉阳杂俎》、段公路的《北户录》、刘恂的《岭表录异》等。

知识链接

烧尾宴

“烧尾宴”是唐代的一种习俗。士子登科、荣进及迁除，好友同僚一起慰贺，盛宴置酒饌、音乐，谓之“烧尾”。“烧尾”的得名，有两种说法。一说新羊入群，只有将尾巴烧掉，新羊才能融入群羊之中。二说老虎变人，尾巴犹存，只有将其尾巴烧掉，老虎才能真正变为人。此外，还有鲤鱼跃龙门，非天火（雷电）将其尾烧掉而不能过的传说。

唐代的“烧尾宴”举办过多次，韦巨源的“烧尾宴”是在唐中宗景龙二年（公元708年）官拜“尚书左仆射”时为敬奉中宗而举办的。今天，烧尾宴中记载的“乳酿鱼”“光明虾炙”等已成为陕西仿唐菜中的重要代表。

(2) 茶、酒文化得到广泛普及

隋唐时期，饮茶之风大盛，不仅限于上流社会，在民间也形成了喝茶的习惯。关于茶的研究更加深入，其中以陆羽（被誉为“茶圣”）的《茶经》最为有名。《茶经》共三卷，为现存最早的茶书，全书分10章，涉及茶文化的“源”“具”“造”“器”“煮”“饮”“事”“出”“略”“图”等内容，成为后世茶道之经典。唐代茶饮主要以茶饼为主，采用熬煮的技法，并以盐、姜、橘皮等作料进行调味。

知识链接

煎茶与点茶——古人饮茶两种方法

煎茶法主要盛行于唐代，为陆羽在《茶经》里所创造、记载的一种烹煎方法，其茶主要用饼茶，经炙烤、冷却后碾罗成末，初沸调盐，二沸投末，并加以环搅，三沸则止。分茶最适宜的是头三碗，饮茶趁热，及时洁器。其主要程序有备器、备水、生火煮水、调盐、投末、育华、分茶、饮茶、洁器等。

点茶法则盛行于宋代，是将茶叶末放在茶碗里，注入少量沸水调成糊状，然后再注入沸水，或者直接向茶碗中注入沸水，同时用茶筅搅动，茶末上浮，形成粥面。今天日本茶道的原理与点茶法颇为相似。

除茶文化外，酒文化更在唐代得到了发扬光大，并结合唐诗一起形成了中国传统文化中最璀璨的明珠之一。唐代酒类较前代更加丰富，葡萄酒在唐代得到了广泛普及，虽然汉代张骞在出使西域时将葡萄种植及葡萄酒酿造技术引入了中原，但由于葡萄原料生产具有较强季节性和地域性，葡萄酒的酿造技术并没有得到大面积推广。唐太宗攻破高昌时将葡萄栽培及葡萄酒的酿造方法引入了内地。据《册府元龟》卷九百七十记载，唐初就已将高昌的马乳葡萄及其酿酒法引入长安，唐太宗亲自监制，酿出八种色泽的葡萄酒，“芳辛酷烈，味兼缇盎。既颁赐群臣，京师始识其味。”除此之外，饮酒已经成为一种时尚，杜甫在其《饮中八仙歌》中就生动地描述了李白、贺知章、张旭等唐代名人的饮酒姿态，甚至宗教人士对饮

酒也不避讳，著名书法家怀素就和张旭一起并称“颠张醉素”。

(3) 民族融合极大地丰富了中国饮食构成

隋唐时期是中国历史上著名的民族大融合时期，少数民族的饮食被大量引入并成为汉族饮食的重要构成。唐代的外来饮食最多的是“胡食”，“胡食”是汉代人把从西域传入的食品的一种称法。唐代的胡食品种很多，例如，面食有餠飩、毕罗、胡饼等。餠飩是用油煎的面饼；毕罗一般被认为是一种以面粉作皮，包有馅心，经蒸或烤制而成的食品；而胡饼则与今天新疆的馕饼极为相似。除此之外，胡床、胡凳等生活工具的引入，也在相当程度上改善了中国餐饮的饮食方式和习惯。

(4) 旅店业兴旺发达

唐朝商业的发达，民间私人开设的“邸店”大量出现。《辞源》中对“邸店”的定义为“古代兼具堆货、商店、客舍性质的市肆”，可视为一种具有多种功能的大型酒店。唐代都城长安东市有大商人王布开设的邸店，因“王布知书，藏钱千万”，故“商旅多宾之”；西市有巨商窦义开设的“窦家店”，造店20余间，日收利数千。除大店外，唐代城市中还有许多小店。例如，长安“东市一小曲（小胡同）内，有临街店数间，相与直入，舍宇甚整”。各种民间邸店的出现及其迅速发展，引起了当朝者的重视与关注。《唐会要》中记载，唐大历四年（公元769年），政府发布旅馆纳税政令：“其百姓有邸店、行铺及炉冶，应准式合加本户二等税者，依此税数，堪责征纳。”旅店业兴旺发达，也促进了餐饮业的进一步发展。

5. 两宋时期

两宋时期虽然在政治和军事上较为弱势，但商业的繁盛犹过唐朝。这一时期有关饮食文化的文献主要有北宋陶谷的《清异录》、李昉等人的《太平广记》、沈括的《梦溪笔谈》、南宋孟元老的《东京梦华录》等，它们多为饮食民俗、名肴、历史故事、诗文典故、名物制度的考证等。《清异录》是北宋初年所作杂文集。书中采录了自隋代至五代的旧闻故事，共分为37个部门，648条，其中与饮食有关的有“饌馐”“蔬菜”“鱼”“禽名”“兽名”“酒浆”“茗”“百果”等部门，共283条，是饮食史上的宝贵资料，并且该书中还首次出现红曲、绿花包子等食品的明确记述。《东京梦华录》是南宋孟元老因金兵南下而移居江南后，对旧京汴梁的回忆录。作者在书中详细记述了北宋东京汴梁的“酒楼”和各类餐饮产品。在《东京梦华录》一书提到的100多家店铺中，酒楼和各种饮食店就占半数以上，在城中有“白矾楼”（后改为“丰乐楼”）、“潘家楼”“欣乐楼”“遇仙正店”“中山正店”“高阳正店”“清风楼”“长庆楼”“八仙楼”“班楼”等大型高级酒楼“七十二户”。其中如著名的丰乐楼，“宣和间，更修三层相高，五楼相向，各有飞桥栏槛，明暗相通，珠帘绣额，灯烛晃耀”。在《东京梦华录》卷二“饮食果子”部分，就有乳炊羊、羊闹厅、羊角腰子、鹅鸭排蒸荔枝腰子、還元腰子、莲花鸭签、入炉羊头签、鸡签、葱泼兔、金丝肚羹、石肚羹、假炙獐、煎鹌子、生炒肺、炒蛤蜊、炒蟹等50余种。《东京梦华录》的相关描述，充分体现了宋代餐饮业的规模和兴盛程度。

宋代饮茶之风更为普遍，饮茶成为社会各阶层共有的雅趣，上自皇帝，下至百姓无不精于此道，民间斗茶盛行。当时有关茶道的书籍有宋徽宗赵佶所作的《大观茶论》、蔡襄的《茶录》、熊蕃的《宣和北苑贡茶录》、审安的《茶具图赞》等，其中《大观茶论》对茶叶

的产地、采制、烹试、品质、斗茶风尚等均有详细记述。宋代饮茶流行点茶法，对日本茶道的形成有直接的影响。

6. 明清时期

明清时期，我国餐饮得到了进一步发展，不仅表现为餐饮理论的进一步完善，还表现为菜系的基本形成。明清时期餐饮理论研究最具代表性的人物是袁枚，其所著的《随园食单》详细描述了清乾隆年间江浙地区汉民族的饮食状况与烹饪技术，详细描述了明清时期的 326 种南北菜肴饭点，也对当时的著名茶、酒进行了介绍。袁枚所撰的烹饪书，全书分为须知单、戒单以及各类餐饮产品介绍等 14 个方面。在其须知单和戒单中对餐饮操作要求和注意事项进行了详细介绍。对研究明清餐饮有重要的意义。除此之外，还出现了明周定王朱橚的《救荒本草》、王磐的《野菜谱》、姚可成的《救荒野谱》等一系列以救荒为本的野菜书籍，表明对餐饮理论的研究已开始转向平民阶层。

（二）中餐的主要特点

1. 餐饮思想特点

在中国的漫长历史发展过程中，儒家、道家以及佛家等思想逐步渗透到餐饮中，并通过礼制或者习俗的形式逐步确立下来。主要表现在 5 个方面：

第一，强调进食与宇宙节律协调同步，四季有别。春夏秋冬、朝夕晦明要吃不同性质的食物，甚至加工烹饪食物也要考虑到季节、气候等因素。这些思想早在先秦就已经形成，并在《礼记·月令》中有明确的记载，如春季“行夏令”“行秋令”“行冬令”，必有天殃；同时也反对食用反季节食品，孔子说的“不食不时”，包含有两重意思：一是定时吃饭；二是不吃反季节食品。

第二，强调天人协调、五味调和。中和之美是中国传统文化的最高的审美理想。“中也者，天下之大本也；和也者，天下之达者也。至中和，天地位焉，万物育焉。”（《礼记·中庸》）这个“中”指恰到好处，合乎度；“和”不是“同”，而是要建立在不同意见的协调的基础上。因此，中国古人认为天地万物都需要处在“中和”的状态中。在餐饮中更是如此，既要与天时季节和，也要与环境宾客和，菜肴本身更要五味调和。

第三，重视菜肴艺术的装潢和美感。中餐烹饪不仅技法多样、技术精湛，更重视菜肴艺术的装潢和美感，这种美感既包括食物色、香、味、形、器协调一致带来的物质上的美感，也包括食物的精神含义、意境蕴含等精神方面的美感，给人以精神和物质高度统一的特殊享受。

第四，讲究菜名的文学修辞。讲究菜肴的造型和名称要一致，并体现出较强的文化内涵。不仅对餐饮产品的色、香、味有严格的要求，而且对它们的命名、品味的方式、进餐时的节奏、娱乐的穿插等都有一定的要求。菜肴名称既有根据主、辅、调料及烹调方法的写实命名，也有根据历史掌故、神话传说、名人食趣、菜肴形象来命名的，如“全家福”“狮子头”“叫花鸡”“龙凤呈祥”“霸王别姬”等。

第五，重视餐饮的食疗效果。食疗是中国人的传统习惯，食疗文化源远流长，通过饮食达到调理身体、强壮体魄的目的。受中医理论和道家养生思想的影响，中餐对食疗非常重视，在几千年前有“医食同源”和“药膳同功”的说法。今天，人们不仅把食疗作为调理身体的手段，还通过食疗达到减肥、护肤、护发等目的。