



高职高专酒店管理专业工学结合规划教材

西餐服务与管理

主 编 党春艳 王仕魁



ZHEJIANG UNIVERSITY PRESS

浙江大学出版社

《西餐服务与管理》是在作者多年的教学实践基础上编写而成的。主要讲授酒店西餐管理与服务的基础知识,向学生传递从事西餐服务与管理工作的必备的理论知识与素养,训练学生掌握西餐服务的基本操作程序与技能,培养学生具备从事西餐服务与基层管理工作、适应行业发展与职业变化的基本能力。

本书分为八个项目:项目一西餐基础知识、项目二西餐服务方式、项目三西餐服务礼仪、项目四西餐服务基本技能、项目五西餐酒水服务、项目六西餐零餐服务与管理、项目七西餐宴会服务与管理和项目八西餐自助餐酒会服务与管理。

本书可作为高等职业学校酒店管理和旅游专业的教材,也可以作为酒店在岗人员培训教材和酒店管理人员的参考读物。

前 言

随着旅游饭店业的发展,饭店从业人员的需求量日益增多,高职高专旅游类学生已成为从业大军中的主要力量。因此深化职业教育改革,突出以全面素质为基础、以能力为本位的职业教育新观念益发重要。根据高等职业教育要求和酒店行业特点,借助我系酒店管理专业中央财政支持项目建设的契机,在系主任谢彦波的精心统筹策划和总体协调下,我们组织有关老师编写了这本《西餐服务与管理》,该书是我系酒店管理专业中央财政支持“高等职业学校提升专业服务产业发展能力”项目建设的成果之一。

高等职业教育教学内容的确定应以职业岗位的专项性和操作性为依据,以培养学生具有扎实的职业技能、专深的岗位业务知识、较强的全面素质为目标,对理论的要求以“够用”和“实用”为度。

“西餐服务与管理”是一门涉及内容广泛、理论性与实践性都很强的旅游酒店类专业核心课程。本教材结合高职高专教育的特点,在强调学科理论性的基础上,突出其实用性,讲述了西餐服务与管理主要工作岗位的服务技能,以此来着力提高学生的实践技能和综合素质。

本教材根据职业岗位所需的智能结构来确定大纲,强调职业岗位的针对性;在把握理论科学性、现代性的同时,将理论进行变通,体现出理论的实用性和可操作性,引导学生不仅能够掌握知识,还学会如何去应用知识,做到学以致用。

本教材尽可能用关键词或短语、图表进行程序总结,帮助读者更好地理解各章内容;补充案例分析、情景模拟指导,使学生能够较直接地理解应掌握的内容,真正体现其实用性。

教材在编写过程中,得到了业内人士的帮助和指导,参考了大量相关资料;管理系谢彦波主任对本书的编写给予了大力支持,并对全部书稿进行了审核,提出了许多宝贵的建议,在此一并表示感谢。本书具体编写分工为:党春艳负责编写项目一、项目七;覃晓辉负责编写项目二;蔡风娃负责编写项目三;王仕魁负责编写项目四和项目五;李贺负责编写项目六和项目八。

由于编者水平所限,书中难免存在不足之处,欢迎广大读者指正。

目 录

项目一 西餐基础知识 1

- 任务一 西餐常识 / 2
- 任务二 西餐的发展 / 7
- 任务三 西餐的主要菜式 / 11
- 任务四 西餐菜单认知 / 17

项目二 西餐服务方式 25

- 任务一 法式服务 / 25
- 任务二 俄式服务 / 27
- 任务三 美式服务 / 28
- 任务四 英式服务 / 29

项目三 西餐服务礼仪 32

- 任务一 西餐服务人员职业形象塑造 / 32
- 任务二 西餐服务礼仪 / 44
- 任务三 西餐用餐礼仪 / 56

项目四 西餐服务基本技能 64

- 任务一 餐巾折花 / 64
- 任务二 西餐摆台 / 69

项目五 西餐酒水服务 79

- 任务一 西餐餐酒概述 / 79
- 任务二 服务葡萄酒 / 85
- 任务三 服务啤酒 / 92
- 任务四 服务咖啡和红茶 / 94

项目六 西餐零餐服务与管理 97

- 任务一 咖啡厅西餐早餐和午、晚餐服务程序 / 98
- 任务二 扒房服务 / 112
- 任务三 西餐厅送餐服务 / 118

项目七 西餐宴会服务与管理 125

- 任务一 西餐宴会的组织与管理 / 126
- 任务二 西餐宴会餐桌布局 / 130
- 任务三 西餐宴会服务规程 / 136
- 任务四 西餐宴会突发事件及投诉处理 / 146

项目八 自助餐酒会服务与管理 156

- 任务一 自助餐服务与管理 / 157
- 任务二 冷餐酒会服务与管理 / 169
- 任务三 鸡尾酒会服务与管理 / 172

参考文献 / 181

项目一 西餐基础知识



学习目标

● 能力目标

- (1) 明晰不同种类西餐的特点；
- (2) 辨识不同种类的西餐。

● 知识要点

- (1) 西餐的含义与特点；
- (2) 西餐的起源、发展以及在中国的发展；
- (3) 法式西餐、意式西餐、美式西餐、俄式西餐及德式西餐的特点和代表菜,西餐零点菜单、套餐菜单、节日与混合菜单、早餐菜单、午餐菜单、晚餐正餐菜单、夜餐菜单、自助菜单等菜单。

【案例导入】

李伟大学毕业后来到一家外资企业工作。这一天,一位英方总经理 Johnson 邀请公司里的同事去家里吃饭。吃饭时间到了,Johnson 太太热情地邀请大家入座。表示感谢后,李伟礼貌地入座。让他不太适应的是刚吃完第一道菜,汤就上来了。李伟觉得很奇怪:“这顿饭那么快就结束了吗?我还没吃饱呢就喝汤了!”虽然这样想着,但他仍端起碗来很优雅地喝起了汤。可把碗放下没一会儿,小羊排上来了。李伟有点儿摸不着头脑:“外国人吃饭怎么这样?”看了一眼旁边的同事,李伟喝了一小口红葡萄酒,也拿起了手边的刀叉。小羊排块儿不是很大,为了不影响和同事们聊天,李伟刀叉并用把盘子里的肉全切成了小块儿,然后用叉子缓缓地一块一块地送入口中……甜品上来了,是李伟最爱吃的奶酪蛋糕。桌上的两把勺子中,李伟觉得放在正前方的勺子太小太秀气了,于是拿起了刚才喝完汤放在一边的汤勺,三两下搞定了蛋糕。这回真的吃饱了。抬头一看,同事们好像都还在细细品味那块蛋糕……吃完饭喝咖啡的过程中,大家向 Johnson 夫妇表示了衷心的感谢,李伟也对 Johnson 太太表示今天的小羊排味道棒极了!

请思考:根据你了解的西餐知识,分析李伟的做法有哪些地方需要改进。

任务一 西餐常识

一、西餐的含义与特点

(一) 西餐的含义

西餐的概念缘于它的地理位置,一般是对西方国家菜点的统称。我们通常所说的西餐主要包括西欧国家(以英、法、德、意等为代表)的饮食菜肴,当然同时还包括东欧各国(主要以俄罗斯为代表的俄式西餐)、地中海沿岸国家和一些拉丁美洲国家(如墨西哥)的菜肴。

现代西餐是根据法国、意大利、英国、美国和俄罗斯等国家的菜肴传统工艺,结合世界各地食品原料及饮食文化,制成富有营养、口味清淡的新派西餐菜肴。西餐只是相对东方饮食而言,西方饮食文化中并没有“西餐”这一整体概念,各国的餐饮文化都有各自的特点,菜式也不尽相同,例如法国人会认为他们做的是法国菜,英国人则认为他们做的是英国菜。

那么我们为什么会有这样的概念呢?这是因为我们在刚开始接触西方饮食时还分不清什么是意大利菜,什么是法国菜、英国菜,只能有一个笼统的概念。当时笼统地称其为“番菜”,“番”即西方的意思。我国古人认为中国就是世界的中心,看待其他国家和地区都习惯带有一种贬义,把东方称为“夷”,西方称为“番”,北方称为“胡”,南方则称为“蛮”。因此,所谓的“番菜”指的就是西餐。但不管西方人是否有明确的“西餐”概念,东方人将这种与东方饮食迥然不同的西方饮食文化统称为“西餐”。

西餐一般以刀叉为餐具,多以长形桌台为台形。

(二) 西餐的特点

正宗的西餐,在原料选用、制作方法、上菜数量等方面具有其不同于中餐的突出特点。

1. 西餐原料选用特点

总体而言,西餐所使用的原料有动物性原料和植物性原料两大类。其中,动物性原料一般有畜肉类、家禽类、水产类、野味类、奶制品类、蛋类等;植物性原料包括粮食类、蔬菜类、水果类、调味品类等。

(1) 动物性原料的选用特点如下:

①奶制品类的选用。在动物性原料的选用中,奶制品的使用极其广泛,如牛奶、奶油、黄油(butter)、奶酪(cheese)、酸奶酪(yogurt)等,而这些奶制品是西餐中不可缺少的原料,可以说,西餐菜肴失去奶制品将使其失去特色。牛奶,在西餐中用途非常广泛,除作为饮料外,还可以做汤和菜,在早点中用量最大。奶油,在西餐中作为调味品广泛用于各种汤、菜及饭点中。黄油,在西餐中用途很广,可直接入口,也可作为调料用于汤、菜、点心中。只要来到西

餐厨房就可以闻到浓郁的黄油香味,这种独特的香味是西餐的一大特点。

②畜肉类的选用。西餐中使用的畜肉类,以牛肉为最多,然后是羊肉和猪肉,且常常大块制作,如牛排、羊排等。以牛肉的使用为例,西餐选用牛肉的最大特点是非常讲究用小牛肉和奶牛肉,并根据肉质的优劣将其分为特级(一般是牛里脊)、一级(牛脊背,包括外脊和上脑两个部分)、二级(牛后腿肉)、三级(前腿肉、胸口肉和肋条)和四级(脖颈、肚脯和腱子)共五个等级,在制作不同菜肴时,会根据不同肉质恰当选用。其代表菜肴主要有煎里脊扒、奶油里脊丝、铁扒里脊等。

③家禽类的选用。在西餐中经常选用的家禽,有鸡、鸭和鹅等,从用量多少上来看,以鸡比较多见,鸭的用量仅次于鸡,鹅因货源不足用量较少。但鸭与鹅一般都比鸡肥硕,味道非常浓郁,所以在餐席上它们比鸡名贵,常在比较高级的宴会中使用。值得一提的是,火鸡在西方国家的菜料中占据着重要地位,是圣诞节、感恩节等重大节日中必不可少的食品。火鸡不宜煮汤,适宜做菜,主要做法是烤,而且都是整烤,可以整上,也可以零用。

④水产类的选用。水产类原料因其营养价值丰富而在西餐中被广泛选用,常用的水产有鳕鱼、比目鱼、鲈鱼、大马哈鱼、沙丁鱼、龙虾等,蟹类、贝类在西餐中偶有使用,用量不大。

(2) 植物性原料的选用特点如下:

①蔬菜类的选用。蔬菜含有较多的维生素,既可以作为主料,又可作为辅料和配料,在西餐冷、热菜中均被大量使用。常用的蔬菜主要有红菜头、生菜、辣根等。另外,比较普通的葱头、胡萝卜和芹菜,在西餐中除了可以制作菜肴原料外,也经常作为香料使用,在制作各种烤、焖菜和清汤时,都用这三种蔬菜来提味。

②水果类的选用。水果是西餐中不可缺少的食品之一,不但用于生食,还用来制成各种菜点,如水果沙拉、苹果派等。常用的水果有苹果、柠檬、菠萝、梨、桃、草莓、樱桃等。

③调味品的选用。在西餐的制作中,也常常使用调味品来提升菜肴的风味,目前我国西餐常用的调味品有盐、糖、味精、辣酱油、番茄酱、香叶、黑胡椒、白胡椒、咖喱粉、辣椒粉、丁香、肉寇、酒类等。

无论是动物性原料的选用还是植物性原料的选用,都体现了西餐食品原料特别讲究新鲜的特点,许多菜肴是生吃的,如生蚝、生鱼、各种生的蔬菜制作的沙拉、生鸡蛋制作的沙拉酱等,牛排也常是半熟或七八分熟。

2. 西餐制作特点

就西餐的制作方法来看,其最主要的特点是讲究主料的突出,菜肴的造型、颜色搭配,以及味道和营养价值的结合。

(1) 突出主料,选料精细。西餐在制作过程中,选料十分精细:海鲜讲究新鲜、生猛;牛羊肉常选择去皮去骨无脂肪的精肉;畜肉中的筋、皮,鱼的头尾、皮骨等基本上要全部去净;一般不食动物内脏和无鳞鱼等。

(2) 讲究调味,注重火候。西餐独特的调料、香料,使其口味香醇。在制作中分为烹调前调味、烹调中调味和烹调后调味。具体而言,一般是先用盐、胡椒粉等对肉类进行烹调前调味;在烹调中的调味一般用于烩、焖等方法制作的菜肴;而西餐烹调后的调味最为关键,因为西餐菜肴在形态上以大块为主,烹调时不易入味,所以大都要在菜肴熟后拌以或浇上沙司,使其口味更富特色。

另外,欧美人特别注意肉类食品的老嫩程度,因此西餐制作非常注重对火候的把握,以牛肉的制作为例,一般有 5 种火候制作可供客人依据自己口味选择。

一成熟(Rare,简写 R),表面焦黄,中间为红色,装盘后有血水渗出。

三成熟(Medium Rare,简写 M. R.),表面焦黄,外层呈粉红色,中心为红色,装盘不见血,但切开后断面有血流下。

五成熟(Medium,简写 M),表面褐色,中间呈粉红色,切开后肉中流出的汁仍然见红。

七成熟(Medium Well,简写 M. W.),表面深褐色,中间呈茶色,略见粉红色,切开后流出的汁水是白色的。

全熟(Well Done,简写 W. D.),表面焦黄,中间全部为茶色,肉中无汁水流出,肉硬度较高,不容易消化和咀嚼。

鸡蛋的熟度和肉又不一样。对于要下油锅的鸡蛋,分为 scramble(炒蛋,即为全熟)、sunny side up(即只煎一面的荷包蛋,因为荷包蛋像太阳,所以美国人习惯用 sunny side 来形容)和 sunny side down/ease over(即两面都煎)。

(3) 合理搭配,新鲜营养。西餐讲究原料的合理搭配,并根据原料的不同尽量保持其营养成分。在西餐中,对于主料与辅料的搭配,一般装盘时突出主料,主料一般都是以大块或整块原料经过烹饪后装盘,旁边配上各种淀粉类或蔬菜类品种,讲究菜肴的原汁原味,如沙拉配备各种调味汁。这样的搭配一方面可增加菜肴的美观程度,并使菜肴富有风味特色;另一方面,可使菜肴的营养搭配更为合理,从而达到营养平衡的要求。

(4) 西餐烹饪方式主要有煎、炸、炒、煮、焖、烩、烤、焗、铁扒和串烧等 10 种。

①煎(Fried),是西餐中使用最广泛的烹调方法之一。它是指将原料加工成形后,加调料使之入味,再投入油量少(一般浸没一半原料)、油温较高(一般为七八成热)的油锅中加热成熟的一种烹调方法。煎可分为清煎、软煎等,如葡式煎鱼、煎小牛肉、意式煎醉猪排等。

②炸(Deep-fried),是指将原料加工成形并调味,再对原料进行挂糊后,投入油量多(一般应完全浸没原料)、油温高(七八成热)的油锅中加热成熟的一种烹调方法。炸可分为清炸、面包粉炸、面糊炸等,如炸鱼条、炸鸡腿、炸黄油鸡卷等。

③炒(Saute),是指将加工成丝、丁、片等的小型原料,投入油量少的油锅中,急速翻拌使原料在较短时间内成熟的一种烹调方法。在炒制过程中一般不加汤汁,所以炒制类菜肴具有脆嫩鲜香的特点,如俄式牛肉丝、炒猪肉丝蘑菇沙司等。

④煮(Boil),是指将原料放入能充分浸没原料的清水或清汤中,用旺火烧沸后,改用中小火煮熟原料的一种烹调方法。煮制菜肴具有清淡爽口的特点,同时也保留了原料本身的鲜味和营养,如煮鱼鸡蛋沙司、煮牛胸蔬菜、柏林式煮猪肉酸白菜等。

⑤焖(Braise),是指将原料初步热加工(一般为过油和着色)后放入焖锅,加入少量沸水或沸汤(一般浸没原料的 $1/2$ 或 $2/3$)用微火长时间加热使原料成熟的一种烹调方法。焖制成熟的菜肴所剩汤汁较少,所以具有酥软香乳、滋味醇厚的特点,如干果焖羊肉、意式焖牛肉、乡村式焖松鸡、苹果焖猪排等。

⑥烩(Stew),是指原料经初步热加工(过油着色或氽制)后,加入浓汤汁(沙司)和调料,用先旺后小的火力使原料成熟的一种烹调方法。烩制菜肴用料广泛(肉、禽、海鲜、蔬菜均可),具有口味浓郁、色泽艳丽的特点,如蜜桃烩鸡、薯烩羊肉、辣根烩牛舌、咖喱鸡等。

⑦烤(Roast),是指将原料初步加工成形后,加调味品腌渍使之入味,再放入烤炉或烤箱加热至规定温度并上色的一种烹调方法。烤制菜肴丧失水分较多,对营养素有较大的破坏,但火力均匀,菜肴有一定的特殊风味,如烤火鸡、烤牛外脊、橙汁烤鸭、比萨饼等。

⑧焗(Bake),是指将各种经初步加工基本成熟的原料,放入耐热容器内,加调味沙司后放入烤箱或焗炉加热的一种烹调方法。焗制菜肴因带有沙司,所以具有质地鲜嫩、口味浓郁的特点,如焗蜗牛、焗小牛肉卷、焗羊排、丁香焗火腿、海鲜焗通心粉等。

⑨铁扒(Grill),是指将加工成形(一般应为片状)的原料加调料腌渍后,放在扒炉上加热至规定的成熟度的一种烹调方法。扒制菜肴宜选用质地鲜嫩的原料,具有香味明显、汁多鲜嫩的特点,如西冷牛排、铁扒里脊、铁扒比目鱼等。

⑩串烧(Broil),是将加工成片、块、段状的原料加调料腌渍入味后,用金属钎串起来放在敞开式炭火炉上直接把原料烤炙成熟的一种烹调方法。串烧类菜肴具有外焦里嫩、色泽红褐、香味独特的特点,如羊肉串、杂肉串、牛里脊串、海鲜串等。

3. 西餐上菜数量(道数)的特点

欧美人在用餐中,对菜肴的种类和上菜的次数有着不同的习惯。一般来说,普通宴会会有3道菜:开胃菜、汤、主菜。中高档宴会会有4道菜:开胃菜、汤、主菜、甜品。高档宴会会有5~7道菜,又称一主六配:开胃菜、汤、副菜、主菜、蔬菜类菜肴、甜品。

二、西餐的种类

1. 头盘

西餐的第一道菜是头盘,也称为开胃菜。开胃菜的形成可能是受俄罗斯宴会形式的影响,俄罗斯的宴会在宾客没有到齐之前,会请先到的客人到休息室品尝餐前酒和小吃、点心,渐渐地这些品种形成了一个类别,即开胃菜。现在几乎所有的西餐厅都将这些开胃菜固定下来,客人一入座就提供。

开胃菜一般有冷头盘和热头盘之分,常见的品种有鹅肝酱、鱼子酱、烟三文鱼、海鲜鸡尾杯、串烧海虾、奶油鸡酥盒、焗蜗牛、海炸云吞等。开胃菜主要是为了开胃,因此一般都具有特色风味,味道以咸和酸为主,而且数量较少,质量较高。

2. 汤

汤在西餐菜肴中位于第二道,与中餐有极大的不同。汤类在西餐中占有重要的地位,西方人的饮食习惯是在上热菜之前先喝汤。上汤的目的不是要人们吃饱,而是要起到润喉、开胃的作用,为吃后面的正餐做准备。因此,西餐的汤在制作和服务上都遵循少而精的原则。

西餐的汤有两大类,即浓汤和清汤。浓汤的汤汁较稠,味道浓郁。清汤是用肉类等煮制出来的汤,味道清鲜,又有热清汤和冷清汤之分。具体来说,西餐汤大致可分为清汤、奶油汤、蔬菜汤和菜泥汤4类。品种有牛尾清汤、各式奶油汤、海鲜汤、美式蛤蜊周打汤、意式蔬菜汤、俄式罗宋汤、法式葱头汤。冷汤的品种较少,有德式冷汤、俄式冷汤等。

3. 副菜

鱼类菜肴一般作为西餐的第三道菜,也称为副菜。品种包括各种淡、海水鱼类,贝类,以及其他软体动物类。通常水产类菜肴与蛋类、面包类、酥盒菜肴品均称为副菜。因为鱼类等菜肴的肉质鲜嫩,比较容易消化,所以放在肉类菜肴的前面,叫法上也和肉类菜肴主菜有区别。西餐吃鱼类菜肴讲究使用专用的调味汁,品种有鞑靼汁、荷兰汁、酒店汁、白奶油汁、大主教汁、美国汁和水手鱼汁等。

4. 主菜

主菜是西餐正餐中最重要的部分,制作讲究,注重色、香、味、形,并讲究菜肴的营养价值。主菜的内容较为广泛,一般以肉、禽类为制作原料。肉类菜肴的原料取自牛、羊、猪等各个部位的肉,其中最有代表性的是牛肉或牛排。

5. 蔬菜类菜肴

蔬菜类菜肴可以安排在肉类菜肴之后,也可以与肉类菜肴同时上桌,所以可以算为一道菜,或称之为一种配菜。蔬菜类菜肴在西餐中称为沙拉。与主菜同时服务的沙拉,称为生蔬菜沙拉,一般用生菜、西红柿、黄瓜、芦笋等制作。汁酱对于沙拉非常重要,沙拉的主要调味汁有蛋黄酱、鸡尾汁、醋油汁、法国汁、千岛汁、罗佛汁、奶酪沙拉汁等。

沙拉除了蔬菜之外,还有一类是用鱼、肉、蛋类制作的,这类沙拉一般不加味汁,在进餐顺序上可以作为头盘食用。还有一些蔬菜是熟食的,如花椰菜、煮菠菜、炸土豆条。熟食的蔬菜通常是与主菜的肉食类菜肴一同摆放在餐盘中上桌,称之为配菜。

6. 甜品

西餐的甜品是在主菜后食用的,可以算作是第六道菜。甜品可分为冷、热两种:冷的甜品有冰淇淋、冷布丁、冻糕及冻点心等;热甜品主要有酥点、薄煎饼等。从真正意义上讲,它

包括所有主菜后的食物,如布丁煎饼、冰淇淋、奶酪、水果等。甜品量不多,但注重造型美,重装饰,装饰原料一般有水果、巧克力和鲜奶油等。虽然奶酪不属于甜品,但人们通常把奶酪归于甜品类。古代欧洲谚语云,“没有奶酪的佳肴犹如缺少一只眼睛的美人”,可见奶酪是西餐中不可缺少的食物,奶酪一般切成小片或小块,客人可以用手拿着吃。

7. 咖啡、茶

西餐的最后一道是上饮料、咖啡或茶。饮咖啡一般要加糖和淡奶油,一般有爱尔兰咖啡(Irish Coffee)、皇室咖啡(Royal Coffee)、意大利特浓咖啡(Espresso)、意大利奶泡咖啡(Cappuccino)、冰咖啡(Iced Coffee)、现磨咖啡(Freshly Brewed Coffee)等。茶一般要加香桃片和糖,一般来说,立顿红茶(Lipton Tea)、绿茶(Green Tea)、伯爵茶(Earl Gray Tea)、薄荷茶(Peppermint Tea)等是比较常见的。

除此之外,西餐还有工艺独特、设备考究、分餐健康、关注格调、注重礼仪等特点。

任务二 西餐的发展

据有关记载,西餐发展的历史可谓源远流长,至今已有数千年的历史。在这期间,西餐不断发展,用餐方法也从过去开始的抓食发展到现在非常讲究菜肴器具的“刀叉”西餐。

一、西餐发展简史

(一) 西餐的起源

据有关史料记载,早在公元前5世纪,在古希腊的西西里岛上,就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,同时技术高超的名厨师很受社会的尊敬。尽管在当时烹饪文化有了一定的发展,但人们的用餐方法仍以抓食为主,餐桌上的餐具还不完备,餐刀、餐叉、汤匙、餐巾等都没有出现。西餐餐桌上的刀、叉、匙都是由厨房用的工具演变而来的。

罗马时代,其文化和社会高度发达,在诗歌、戏剧、雕刻、绘画和西餐烹调等方面都创造了新的风格。最早的罗马人是农夫和牧人,他们发现了蒸发河流出海处的水可以得到盐的方法,使罗马成为输出海盐的贸易国。当时有“盐路”通往希腊,由于盐路贸易的往来,罗马人吸收了希腊文化、饮食艺术,同时也得到了财富,使罗马人能够建立罗马帝国,也使得他们能够有闲情逸致讲求饮食之道。

经由贸易和远征,罗马人从外地带回来很多蔬菜和水果的种子,到了公元前2世纪,罗马已经是个强盛的帝国,也从亚洲学到东方的饮食习惯。从此烹饪已不再是奴隶的工作,而已成了一门艺术。但罗马帝国对西餐的贡献仅止于公元2世纪,随着帝国的没落,其饮食之

道也没落了。在3世纪末北方野蛮民族入侵罗马后的公元4、5世纪之间,由于新兴支配者没有美食的修养,所以意大利菜没有再进一步的发展。直到9世纪回教徒入侵南欧,才又给意大利菜带来另一次的新刺激。

15世纪中叶的文艺复兴给西餐带来了一个发展机遇,饮食同文艺一样,是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。至今,意大利的空心面仍享誉全球。可以说,意大利是欧洲最早有饮食历史的国家,西餐起源于意大利菜。

(二) 西餐的发展

16—17世纪,意大利的烹调方法传到法国,并在法国厨师的推动下获得了空前的发展。1553年,意大利佛罗伦萨女子凯瑟琳娜(catherine),嫁给了法皇亨利二世,把罗马的饮食文化介绍到法国。在凯瑟琳娜的陪嫁人员中,有一整班的厨师,这些厨师不仅为法国带来了最佳的烹饪艺术,还在法国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,而且使烹饪技法广为流传,促使法国的烹饪业迅速发展起来。

宫廷和上层社会的烹调热,如因讲究饮食而被人称为美食家的法国国王路易十四(1638—1715)甚至在宫廷中发起了烹饪大赛,直接推动了整个社会的烹饪业发展。1765年,伯朗格在法国巴黎开设了第一家法国餐厅,基本可以算是现代西餐厅的雏形,因为它具备了现代西餐厅的很多元素和条件。1789年,法兰西革命后,针对一般顾客的餐厅像雨后春笋般地发展起来。

(三) 西餐的形成

19世纪后,随着英国、法国等殖民国家的殖民扩张,西餐在全球范围内发展,欧洲各国的菜肴特色和饮食风格基本形成。

二、西餐在我国的传播与发展

(一) 第一阶段: 西餐菜肴的传入

西餐在我国有着悠久的历史,它是伴随着我国和世界各国民族人民的交往而传入,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,其中就包括膳食。13世纪,意大利人马可·波罗(1254—1324)将某些西餐菜肴带到中国。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。

(二) 第二阶段: 西餐技艺的传入

1840年鸦片战争以后,西方国家的外交官和一些传教士把西餐技艺带到中国。清朝后期,欧美人在我国上海、北京、天津等地开设了一些饭店,经营西餐业务。清末民初,西学东渐,具有新思潮的中国人剪辫子,穿洋服,接受西方文化,尝试着吃西餐也成了一种具有象征意义的行为。

而中国人自己经营的第一家西餐厅是广州的“太平馆”，太平馆不仅是广州历史最悠久的西餐厅，更因为周恩来总理的“三顾太平馆”而声名鹊起。太平馆不仅仅是一个西餐厅那么简单，它更是西式生活方式进入广州的一个象征。

（三）第三阶段：西餐的发展

20 世纪 80 年代以后，伴随着我国改革开放的不断深入，我国西餐经营也在不断地扩大和发展，一些世界著名酒店，如喜来登、希尔顿和凯宾斯基等酒店的西餐厅在我国蓬勃发展，也带来了西餐烹饪原料和技艺，我国本土的西餐厅也不断更新换代，出现以经营法式西餐为主，英式、美式、意式、俄式西餐等全面发展的格局，西餐在我国的发展比历史上任何时期都更为迅速。

随着国内人民生活水平的不断提高，西餐也受到了国内各层次消费者的喜爱。国内与国外的需求，共同促进了西餐在中国的发展，使我国西餐经营整体出现一个较快的发展阶段。从总体来看，目前国内西餐的发展正处在上升阶段，在一些旅游热点城市的高档饭店中，从菜肴制作到餐厅服务，已经与欧美各国的西餐相差无几。但是在许多中低档饭店中，西餐菜肴的制作还比较落后，菜式陈旧，设备设施也有待于更新。据不完全统计，目前全国有西餐企业 2 万多家，西式正餐、西式快餐、茶餐厅、酒吧、咖啡厅，不同价位不同口味的餐厅应有尽有，我国西餐业的发展呈现出多元化态势。

三、我国西餐业现阶段的发展

（一）西餐市场在我国的分布

随着中国经济不断融入全球经济一体化，人们的消费观念也随西方文化的进入而发生了变化，西餐成为中国饮食文化的一种补充，体验不同风格的西餐风味和服务成为越来越多的人的追求；而随着人们生活水平的提高和工资收入的增加，又令不少消费者有能力支付饮食的多样化消费；国家间的大量商务往来，也促使外国人来中国旅游和居住，增加了西餐的消费量，特别是在东部沿海经济发达城市，西餐的需求增长更为明显。加上近几年旅游业的兴旺，吸引了大量的外国游客来参观游览的同时，也促进了当地西餐业的兴旺发展。总体来看，西餐行业在我国的分布表现出如下特征：

（1）受殖民地时期遗留文化和生活习惯影响较深的地区，如上海、北京、大连等地西餐业发展较快。

清朝后期，欧美人在我国上海、北京、天津等地开设了一些饭店，经营西餐业务。据清末史料记载，最早的西餐厅是上海福州路的“一家春”。红房子西餐厅、德大西菜社早在 20 世纪 30 年代，已经被很多上海百姓知晓。随着上海国际化程度的提高，西餐对上海来说就更为平常了。上海西餐业的发展和酒店业的发展是息息相关的。20 世纪 90 年代初，上海西餐厅绝大部分在星级酒店内。每一个星级酒店内都会配几个餐厅，几乎每个酒店都会有一个

自助餐厅。国际管理集团五星级酒店的总厨,都是由外籍厨师担当。这些外籍厨师来自不同的国家,也带来了不同的餐饮文化。当时的希尔顿酒店、香格里拉酒店等就像是西餐厨师的培训学校,培养了一批又一批的西餐厨师。目前,上海是西餐在中国发展最成熟的城市,其中西餐厅超过 2300 家,东南亚餐厅超过 300 家,韩式餐厅超过 800 家,日式餐厅超过 2100 家,西式自助餐厅超过 350 家,咖啡西餐厅超过 2400 家,酒吧超过 1200 家,面包房超过 7700 家,总计近 18000 家。

(2) 受海外影响较多的沿海经济发达城市,如广州、深圳、厦门等城市西餐发展也较为迅速。

从消费群体来看,西餐的消费群体多数是高收入、高地位、高素质的中国“三高人群”以及在中国工作学习的外国人,地域一般集中于沿海发达城市。如广州、深圳由于受香港、澳门的影响,其西餐发展十分迅猛。

(3) 旅游业发达地区,如海南、云南等地。

从地理位置上来看,旅游业发达地区虽然地域较为偏僻,但因为旅游资源得天独厚,吸引大量国外游客,带动当地西餐发展,尤其是酒店西餐。据了解,目前海南省西餐业态主要有酒店、宾馆西餐厅和专营西餐厅两大部分,全省各种类型的西餐经营网点有上千家,从业人员数以万计。

(二) 我国西餐发展特点

据有关数据显示,2011 年中国餐饮业收入达到 20635 亿元,同比增长 16.9%。产业规模首次突破 2 万亿元大关,这距离 2006 年突破 1 万亿元营业额仅用了 5 年时间,年均增长 2000 亿元以上。在我国餐饮业这样的发展势头下,西餐发展也进入了一个良好时期,西餐发展呈现出如下特点:

(1) 西餐业发展迅速,灵活多样,紧跟时代。西餐业发展迅速是指近几年西餐业在全国范围内发展明显快于以前。灵活多样是指西餐业中多种业态的出现,不拘泥于一种形式;目前我国西餐业态大致有西式正餐、西式快餐、酒吧和咖啡厅、茶餐厅以及日餐、韩餐、东南亚餐等广义上的西餐形态。紧跟时代,就是西餐企业的产生适应了所在地区消费群的需求。

(2) 文化包装创造了重要的附加值。与中餐不同,西餐店的菜点品种并不多,不是仅靠品种繁多的菜点来吸引客人,而更重视营造一种文化,包含餐厅装饰品、根据用餐形式筛选不同节奏的音乐等,而这种文化包装迎合了国人想要了解西方文化的心理需求,为西餐增添了丰厚的附加值。

(3) 品牌效应突出。西餐很注重自身品牌建设,通过品牌效应增加市场份额及营业收入。

(4) 追求多元化和本土化的文化色彩。不同西餐菜式展示了不同地方的文化风格。另外,西餐面向的是我国消费者,西餐的本土化探索会更好地满足我国消费者的需求。

任务三 西餐的主要菜式

西餐,按照国家不同分法式、英式、意式、俄式、德式等。按照每天用餐的不同时段,分正餐(午餐、晚餐)、早餐、早午餐、下午茶、小点。按照制作正式与否,又有家常餐、快餐、餐厅菜式之分。西餐这种业态一旦出现,即显示出多样化特色,从高档到中档到低档,从传统的西餐到便餐、茶餐同时出现,多种业态在西餐企业中发展得相当丰富,而且每种业态都有相当一部分的消费群在追捧,使西餐的消费出现了多层次、多品种的局面,表现出了十分活跃的生命状态。

在西餐中较有名气的菜式有法式菜、英式菜、美式菜、俄式菜、意式菜等。另外,德国、奥地利、匈牙利、西班牙、荷兰、葡萄牙等国的菜点也都各具特色。不同国家的人有着不同的饮食习惯,有种说法非常形象,即“法国人夸奖着厨师的技艺吃,英国人注意着礼节吃,德国人考虑着营养吃,意大利人痛痛快快地吃”。现在,我们就来看看不同类别西餐的主要特点及主要代表性名菜。

一、法式西餐

法国饮食在国际上,尤其是在欧洲食坛上好几个世纪以来占据着主导地位。法国和中国、土耳其并称为世界三大烹饪王国。法国人对饮食十分讲究,善于吃而且精于吃,一般精致浪漫、高雅昂贵。法式菜品种繁多,调味丰富,用料讲究,在色彩搭配等方面都已经达到很高的程度,在西餐中是最为讲究的,因此也被称为西餐之首,有自己独特的傲人之处。

法国于2008年向联合国教科文组织提出申请,将法国的“烹饪”列为“人类非物质文化遗产名录”,并申遗成功。评审委员会委员强调法国美食传统在法国已成为“一种社会日常习俗,用于庆祝个人和团体生活中的最重要时刻,如出生、结婚、生日、成功和重逢”。因此,这是一种巩固集体认同感、促进世界文化多样性的习俗,最重要的是享受相聚在一起的欢愉、体验烹饪艺术的滋味、感悟人与自然产品之间的和谐。

(一) 法式菜的特点

(1) 法式菜是从古代宫廷美食发展而来的,其最主要的特征是对复合调料沙司(Sauce)的制作极其考究,选料十分新鲜。沙司是原料的原汁、调料、香料和酒的混合物,其功能主要是提味。因为西餐菜肴大多数是大块制作,在烹饪时不易入味,高质量的沙司可以弥补菜肴味道的不足,因此,沙司在法式菜中占据重要地位。

(2) 法国盛产酒,法国人同酒结下了不解之缘。据有关资料介绍,法国人均每年要喝75升葡萄酒。因此,法式菜烹饪时普遍用酒,对不同类型的菜肴选用不同的名酒,比如做甜菜