

全国旅游专业系列教材

西餐概论

(第2版)

XICAN GAILUN

王天佑 主编



旅游教育出版社

全国旅游专业系列教材

西餐概论

(第2版)

XICAN GAILUN

王天佑 主编



TS972.118
W1-1

旅游教育出版社

责任编辑:李荣强

图书在版编目(CIP)数据

西餐概论/王天佑主编. -2版. -北京:旅游教育出版社,2005.7
(全国旅游专业系列教材)

ISBN 7-5637-0889-8

I.西… II.王… III.西餐-专业学校-教材 IV.TS971

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2005)第 068412 号

全国旅游专业系列教材

西餐概论

(第2版)

王天佑 主编

| | |
|--------|-------------------------------------|
| 出版单位 | 旅游教育出版社 |
| 地 址 | 北京市朝阳区定福庄南里1号 |
| 邮 编 | 100024 |
| 发行电话 | (010)65778403 65728372 65767462(传真) |
| 本社网址 | www.tepcb.com |
| E-mail | tepx @ 163.com |
| 印刷单位 | 河北省三河市文化局灵山红旗印刷厂 |
| 经销单位 | 新华书店 |
| 开 本 | 787×960 1/16 |
| 印 张 | 18.625 |
| 字 数 | 302千字 |
| 版 次 | 2005年7月第2版 |
| 印 次 | 2005年7月第1次印刷 |
| 定 价 | 26.00元 |

(图书如有装订差错请与发行部联系)

前 言

西餐是我国人民对欧美各国菜肴的总称,有着悠久的历史和文化。现代西餐以传统制作方法为基础,融入世界新鲜原料和餐饮文化,形成了不同的菜系和特色。当今由于文化、信息和技术交流,交通运输的发展及计算机网络的使用,西餐已经成为世界人民的菜肴。新世纪,随着我国经济的增长,旅游业和饭店业的发展,我国的西餐业取得了飞跃的发展。

为了满足我国旅游业、饭店业和西餐业经营管理和教学的需要,旅游教育出版社于2000年出版了由王天佑参加编写的《西餐概论》一书。该书自出版以来,以宽泛的知识性和较强的实用性,在提高我国西餐业经营管理和教学质量方面发挥了重要的作用,得到了广大读者的普遍青睐。然而,由于西餐业的迅猛发展,西餐经营管理实践和理论知识的不断丰富,现代西餐经营管理面临的诸多问题的不断涌现,原《西餐概论》许多知识已经陈旧,很难适应现代西餐业管理理论和经营实践的需要。为此,我们另组编写班子,对原《西餐概论》进行了全面的、实质性的修订,形成目前的《西餐概论》第2版。

第2版《西餐概论》,打破了原书的体例与框架,从全新的角度、以全新的内容对西餐经营管理各方面知识进行了详尽的概述和完整的总结。同时进一步突出了新颖实用的特色,力求理论联系实际,深入浅出,循序渐进。综合来看,本书具有以下鲜明的特色:

第一,以最前沿的理论和实践,介绍了西餐发展史、西餐主要菜系以及现代西餐生产、菜单设计、营销策略、服务规范、成本控制等管理知识。

第二,书中采用了大量的管理案例和生产案例,内容紧贴现代国际西餐经营和管理实际。

第三,根据现代旅游业和西餐业经营实际需求,进行了理论、知识和技术整合,并回答了现代西餐经营管理面临的诸多问题。

第四,书中重要的专业术语和词组、菜肴名称都配有外语译文,便于读者学习。

本书既可作为大专院校旅游专业、饭店管理和餐饮管理专业的理想的教科书,也可作为旅游业、饭店业和西餐业管理人员实用的学习手册。本书由王天佑主编,参加编写人员有王天佑、陈明辉、袁广杰等,在此表示衷心的感谢。

由于时间仓促,本书难免有不足之处,恳请广大读者予以批评指正。

编 者

目 录

| | |
|-----------------------------|------|
| 第1章 西餐概述 | (1) |
| 本章导读 | (1) |
| 第一节 西餐含义和特点 | (1) |
| 第二节 西餐餐具与酒具 | (2) |
| 第三节 西餐用餐礼节 | (7) |
| 本章小结 | (12) |
| 思考与练习 | (12) |
| 第2章 西餐食品原料 | (14) |
| 本章导读 | (14) |
| 第一节 奶制品 | (14) |
| 第二节 畜肉、家禽与鸡蛋 | (18) |
| 第三节 水产品 | (22) |
| 第四节 植物原料 | (26) |
| 第五节 调味品 | (30) |
| 本章小结 | (33) |
| 思考与练习 | (34) |
| 第3章 西餐历史与发展 | (35) |
| 本章导读 | (35) |
| 第一节 西餐起源 | (35) |
| 第二节 中世纪古西餐 | (39) |
| 第三节 近代西餐发展 | (40) |
| 第四节 现代西餐形成 | (45) |
| 第五节 著名饮食鉴赏家和烹调大师 | (46) |
| 本章小结 | (49) |
| 思考与练习 | (49) |
| 第4章 法国与意大利西餐概况 | (50) |
| 本章导读 | (50) |

| | |
|-----------------------------------|-------------|
| 第一节 法国餐饮文化 | (50) |
| 第二节 法国著名菜系 | (52) |
| 第三节 法国菜工艺特点 | (53) |
| 第四节 意大利餐饮文化 | (54) |
| 第五节 意大利著名菜系 | (57) |
| 本章小结 | (60) |
| 思考与练习 | (61) |
| 第5章 美国与英国西餐概况 | (62) |
| 本章导读 | (62) |
| 第一节 美国餐饮文化 | (62) |
| 第二节 美国著名菜系 | (64) |
| 第三节 英国餐饮文化 | (67) |
| 第四节 英国著名菜系 | (69) |
| 本章小结 | (71) |
| 思考与练习 | (71) |
| 第6章 俄国、德国、希腊与西班牙西餐概况 | (72) |
| 本章导读 | (72) |
| 第一节 俄国餐饮文化 | (72) |
| 第二节 俄国著名菜系 | (75) |
| 第三节 希腊西餐概况 | (77) |
| 第四节 德国西餐概况 | (79) |
| 第五节 西班牙西餐概况 | (81) |
| 本章小结 | (82) |
| 思考与练习 | (82) |
| 第7章 西餐生产原理与工艺 | (83) |
| 本章导读 | (83) |
| 第一节 西餐初加工原理 | (83) |
| 第二节 西厨房热能选择 | (86) |
| 第三节 西餐生产工艺 | (89) |
| 本章小结 | (93) |
| 思考与练习 | (94) |
| 第8章 开胃菜、沙拉生产原理与工艺 | (95) |
| 本章导读 | (95) |
| 第一节 开胃菜生产原理与工艺 | (95) |
| 第二节 沙拉生产原理与工艺 | (104) |

| | | |
|-------------|----------------------------|--------------|
| 第三节 | 沙拉酱生产原理与工艺 | (114) |
| 本章小结 | | (117) |
| 思考与练习 | | (118) |
| 第9章 | 主菜、三明治生产原理与工艺 | (119) |
| 本章导读 | | (119) |
| 第一节 | 畜肉生产原理与工艺 | (119) |
| 第二节 | 家禽生产原理与工艺 | (125) |
| 第三节 | 水产品生产原理与工艺 | (130) |
| 第四节 | 淀粉与鸡蛋生产原理与工艺 | (137) |
| 第五节 | 蔬菜生产原理与工艺 | (144) |
| 第六节 | 三明治生产原理与工艺 | (148) |
| 本章小结 | | (153) |
| 思考与练习 | | (153) |
| 第10章 | 汤、少司生产原理与工艺 | (155) |
| 本章导读 | | (155) |
| 第一节 | 原汤生产原理与工艺 | (155) |
| 第二节 | 汤生产原理与工艺 | (157) |
| 第三节 | 少司生产原理与工艺 | (163) |
| 本章小结 | | (173) |
| 思考与练习 | | (173) |
| 第11章 | 面包、甜点生产原理与工艺 | (174) |
| 本章导读 | | (174) |
| 第一节 | 面包与甜点概述 | (174) |
| 第二节 | 面包生产原理与工艺 | (175) |
| 第三节 | 蛋糕、排、油酥面点和布丁生产原理与工艺 | (184) |
| 第四节 | 茶点、冰点和水果甜点生产原理与工艺 | (191) |
| 本章小结 | | (195) |
| 思考与练习 | | (195) |
| 第12章 | 西餐生产管理 | (197) |
| 本章导读 | | (197) |
| 第一节 | 生产组织管理 | (197) |
| 第二节 | 厨房规划与布局 | (203) |
| 第三节 | 生产设备管理 | (210) |
| 第四节 | 卫生与安全管理 | (218) |
| 本章小结 | | (228) |

| | |
|-----------------------------|--------------|
| 思考与练习 | (229) |
| 第 13 章 菜单筹划与设计 | (230) |
| 本章导读 | (230) |
| 第一节 菜单种类与特点 | (230) |
| 第二节 西餐菜单筹划 | (236) |
| 第三节 菜单定价原理 | (237) |
| 第四节 西餐菜单设计 | (241) |
| 本章小结 | (243) |
| 思考与练习 | (244) |
| 第 14 章 西餐服务管理 | (245) |
| 本章导读 | (245) |
| 第一节 西餐厅种类与特点 | (245) |
| 第二节 西餐服务种类与特点 | (246) |
| 第三节 西餐服务程序设计 | (250) |
| 第四节 西餐服务组织管理 | (254) |
| 本章小结 | (257) |
| 思考与练习 | (257) |
| 第 15 章 西餐营销策略 | (259) |
| 本章导读 | (259) |
| 第一节 西餐营销原理 | (259) |
| 第二节 西餐市场竞争 | (263) |
| 第三节 西餐营销策略 | (266) |
| 本章小结 | (272) |
| 思考与练习 | (272) |
| 第 16 章 西餐成本管理 | (273) |
| 本章导读 | (273) |
| 第一节 西餐成本控制概述 | (273) |
| 第二节 西餐成本核算 | (275) |
| 第三节 原料采购控制 | (278) |
| 第四节 食品贮存控制 | (283) |
| 第五节 厨房生产控制 | (286) |
| 本章小结 | (287) |
| 思考与练习 | (288) |
| 主要参考文献 | (289) |

第1章

西餐概述

本章导读

随着我国旅游业发展,西餐需求不断增加,西餐营业收入持续增长,西餐经营管理已成为我国旅游管理的重要内容之一。本章主要介绍西餐基本知识,包括西餐餐具与酒具、西餐用餐礼节等。通过本章学习,可以具体了解西餐含义和食品原料,西餐生产特点和服务特点,西餐餐具种类和发展,西餐用餐仪容与仪态,包括餐前礼节、点菜礼节、饮酒礼节、用餐礼节、喝茶与喝咖啡礼节、自助餐礼仪和酒会礼仪等。

第一节 西餐含义和特点

一、西餐含义

西餐常是一个笼统的概念,许多人认为西餐是中餐以外的所有菜肴。其实西餐(Western Foods)是我国人民对欧美各国菜肴的总称,常指以欧洲、北美和大洋洲各国的菜肴。其中世界著名的西餐有法国菜、意大利菜、美国菜、英国菜、俄国菜等。此外希腊、德国、西班牙、葡萄牙、荷兰、瑞典、丹麦、匈牙利、奥地利、波兰、澳大利亚、新西兰、加拿大等各国菜肴也都有自己的特色。现代西餐是根据法国、意大利、英国和俄国等菜肴传统工艺,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。

二、西餐原料特点

西餐原料中的奶制品多,失去奶制品将使西餐失去特色。西餐中的畜肉以牛肉为主,然后是羊肉和猪肉。西餐常以大块食品为原料,如牛排、鱼排、鸡排等。人们用餐时必须使用刀叉,以便将大块菜肴切成小块后食用。由于西餐蔬菜和部分海鲜生吃,如生蚝和三文鱼、沙拉、沙拉酱等,因此西餐原料必须新鲜。

三、西餐生产特点

西餐有多种制作工艺,其菜肴品种很丰富。其生产特点是突出菜肴中的主料

特点,讲究菜肴造型、颜色、味道和营养。在生产过程中,选料很精细,对食品原料质量和规格有严格的要求。如畜肉中的筋、皮一定要剔净。鱼的头尾和皮骨等全部去掉。西餐生产过程中讲究调味程序,如烹调前的调味、烹调中的调味、烹调后的调味。以扒、烤、煎和炸等方法制成的菜肴,在烹调前多用盐和胡椒粉进行调味;而烩和焖等方法制成的菜肴常在烹调中调味。西餐讲究烹调后调味,特别是对少司(热菜调味汁)和各种冷调味汁的使用,例如沙拉酱。西餐的调味品种类多,制成一个菜肴常需要多种调料完成。西餐生产讲究运用火候。如牛排的火候有三四成熟(Rare)、半熟(Medium)和七八成熟(Well-done)。煮鸡蛋有三分钟(半熟)、五分钟(七八成熟)和十分钟(全熟)。西餐菜肴讲究原料的合理搭配及使用不同的烹调方法以保持菜肴营养。西餐原料新鲜度很重要,特别是对贮存温度、保存时间等要求很严格。

四、西餐服务特点

现代西餐采用分食制。菜肴以份(一个人的食用量)为单位,每份菜肴装在个人的餐盘中。西餐服务讲究菜肴服务程序、服务方式,菜肴与餐具的搭配。欧美人对菜肴种类和上菜的次数有着不同的习惯,通常这些习惯来自不同的年龄、不同的地区、不同的餐饮文化、不同的用餐时间和用餐目的等。传统欧美人吃西餐讲究每餐菜肴的道数(个数, Course)。正餐,人们常食用三至四道菜。在隆重的宴会,可能五道菜或七道菜。早餐和午餐,人们对菜肴道数不讲究,比较随意。在三道菜肴组成的一餐中,第一道菜是开胃菜、第二道菜是主菜、第三道菜是甜点。四道菜的组合常包括一道冷开胃菜和一道热开胃菜(汤)、主菜和甜点。现代欧美人,早餐很随意,常吃面包(带黄油和果酱)、热饮或冷饮等。有时加上一些鸡蛋和肉类。欧美人午餐讲究实惠、实用和节省时间。他们根据自己需求用餐。一些男士可能食用两道菜或三道菜。包括一个开胃冷菜、一个含有蛋白质和淀粉组成的主菜、一道甜点或水果。而另一些人只食用一个三明治和冷饮。女士午餐可能仅是一个沙拉。自助餐是当代人们喜爱的用餐方式,它比较灵活、方便,可以根据顾客需求取菜,是在公共场所最适合人们用餐的形式。

第二节 西餐餐具与酒具

一、西餐餐具概述

西餐餐具指食用西餐使用的各种瓷器、玻璃器皿(酒具)和银器(刀叉)等,是西餐厅和咖啡厅营销和服务中不可缺少的工具,它反映了餐厅的特色和风格,对美化餐厅和方便服务都具有一定的作用。

二、西餐餐具发展

根据考古证明,人类使用餐具已有几千年。原始时代,古人利用石头作刀具,切割食物;用海边的贝壳和空心的牛角和羊角作为碗和匙。5世纪英国萨克逊人开始利用铜或铁制成锋利的刀子,并镶上木柄,作为武器和用餐的工具。“Spoon”一词来自6世纪的萨克逊文字,其含义是“碎片”。指帮助古人用餐的木头、贝壳或石头碎片。

11世纪英国人已经开始使用木碟盛装食物,并在用餐时,开始使用两个餐刀。当时威尼斯总督与希腊公主度曼尼克·赛尔福(Domenico Selvo)结婚后,赛尔福将她原皇宫内使用的餐叉及用餐习惯带到威尼斯。1364年至1380年,法国查尔斯五世举办宴会时,所有客人的餐盘上都摆上了餐刀。1533年意大利女士凯瑟琳·德·麦迪西斯(Catherine de Médicis)与法国亨利二世结婚,并将餐叉带到法国。

根据法国礼节和礼仪历史记载,16世纪中期,不同地区的欧洲人用餐,有不同的使用餐具习惯。德国人喝汤使用羹匙,意大利人用餐叉食用固体食物。当时的德国人和法国人都使用餐刀切割食品,而法国人当时使用两把或三把餐刀,切割食物。1611年英国人汤姆斯·科瑞特(Thomas Coryat)看到意大利人使用叉子用餐,回国后,他将这一习惯带到英国。开始受到英国人的嘲笑,但不久餐叉在英国得到广泛的使用。

17世纪早期,餐叉在欧洲国家普遍使用。1630年,美洲的马萨诸塞州(Massachusetts)地方行政长官在当地首先使用餐叉用餐。1669年法国路易斯六世指出餐桌使用的餐刀应当是钝的。18世纪早期,德国已经使用4齿餐叉而英国仍然使用两齿餐叉。当时餐刀在欧洲各地被广泛使用,羹匙的形状与用途进一步得到改善。18世纪中期餐叉的形状已经接近现在的餐叉。至19世纪,美国人已经普遍使用餐叉。19世纪中期的英国维多利亚女王时代(Victorian Era),英国的餐具制造业开发了各种餐刀、餐叉和羹匙。20世纪初由于不锈钢的广泛使用,使西餐餐具的造型和工艺不断完善。

三、西餐餐具种类

1. 瓷器

瓷器是西餐厅服务和营销常用的器皿。瓷器可以衬托和反映菜肴和酒水的特



公元前1000年拜占庭时代的餐具

色和作用。通常瓷器餐具都有完整的釉光层。餐盘和菜盘的边缘都有一道服务线,以方便服务。瓷器每次使用完都要洗净消毒,用专用布擦干水渍,然后分类,整齐地放在特定的碗橱内,防止灰尘污染。在搬运瓷器时,要装稳,防止因碰撞而失落打碎。餐后收拾餐具时要根据瓷器的尺寸,整齐地堆放在碗橱架上,并注意高度,以便于存放和取出,还要注意防尘。西餐常用的餐具有:



瓷器西餐餐具

| | |
|--------------------------|-----------------------|
| Sugar Bowl | 糖盅 |
| Coffee Cup with Saucer | 带垫盘的咖啡杯 |
| Soup Cup with Saucer | 带垫盘的汤杯 |
| Tea Cup with Saucer | 带垫盘的茶杯 |
| Salad Bowl | 沙拉碗 |
| Butter Plate | 黄油盘 |
| Dessert Plate | 甜点盘(直径 18 厘米的圆平盘) |
| Main Course Plate | 主菜盘(直径 25 厘米的圆平盘) |
| Fish Plate | 鱼盘(通常是 18 厘米长的椭圆形的平盘) |
| Bread Plate(Toast Plate) | 面包盘(直径 15 厘米的圆平盘) |

2. 玻璃器皿

西餐厅使用的玻璃器皿主要指玻璃杯等,此外也使用少量的玻璃盘。玻璃杯是销售和服务酒水的重要工具。不同的玻璃杯体现了不同特色的酒水。玻璃器皿要求经常清点,妥善保管。各种水杯、酒杯洗净后要用消毒布擦干水渍,以保持杯子透明光亮。操作要轻,擦干后的杯子应扣在盘子内,依次排列,安全放置。较大的水杯和高脚杯要有专用的木格子或塑料格子存放。存放杯子时,切忌重压或碰撞以防止破裂,如发现有损伤和裂口的酒水杯,应立即拣出,扔掉,以保证顾客用餐的安全。玻璃杯种类有:

(1) Beer(啤酒杯)。盛装啤酒的杯子。它主要有两种类型,平底玻璃杯和带脚的杯子,常用的啤酒杯容量在 8 盎司至 15 盎司之间,约 240 毫升至 450 毫升。目前啤酒杯的造型和名称愈来愈多。

(2) Champagne(香槟酒杯)。盛装香槟酒、葡萄汽酒和香槟酒配制的鸡尾酒的酒杯。香槟酒杯有三种形状,碟形(Saucer)、笛形(Flute)和郁金香形(Tulip)。香槟酒杯常用的容量为 4 盎司至 6 盎司,约 120 毫升至 180 毫升。

(3) Wines(各种葡萄酒杯)。白葡萄酒杯(White Wine Glass):高脚杯,杯身细而长,主要盛装白葡萄酒、玫瑰红葡萄酒和白葡萄酒制成的鸡尾酒,常用的容量约 6 盎司,约 180 毫升。红葡萄酒杯(Red Wine Glass):高脚杯,杯身比白葡萄酒杯宽而短,主要盛装红葡萄酒和红葡萄酒制成的鸡尾酒。常用的容量为 6 盎司,约 180 毫升。此外,葡萄酒杯还包括雪利酒杯(Sherry)和波特酒杯(Port)。雪利酒是增加了酒精度的葡萄酒,因此雪利酒杯是容量较小的高脚杯,杯身细而窄,有时呈圆锥型,通常容量是 3 盎司,约 90 毫升。波特酒是增加了酒精度的葡萄酒。波特酒杯容量较小,形状像红葡萄酒杯,只不过是小型红葡萄酒杯,常用容量约 3 盎司,约 90 毫升。

(4) Cocktail(鸡尾酒杯)。指不同形状鸡尾酒杯的总称,有的杯子是高脚,有的杯子是平底。包括:三角形杯、玛格丽特杯(Margarita)、老式杯(Old-Fashioned)、海波杯(High-ball)、考林斯杯(Collins)、库勒杯(Cooler)等。

(5) Brandy(白兰地酒杯)。销售白兰地酒的杯子,高脚,杯口比杯身窄,利于集中白兰地的香气,使饮酒人更好地欣赏酒中香气。白兰地酒杯有不同的容量,常用的杯子是 6 盎司,约 180 毫升。白兰地酒杯还常称为干邑杯(Cognac)和嗅杯(Snifter)。欧美人在饮用白兰地酒前,习惯地用鼻子嗅一嗅,欣赏酒的香气。

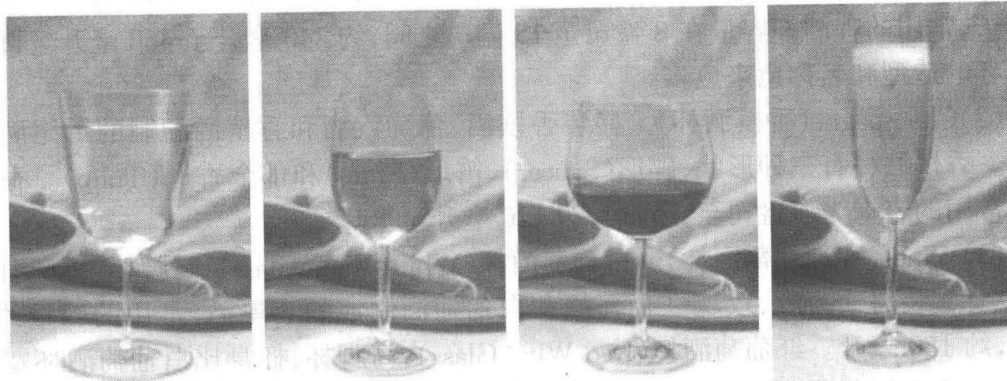
(6) Liqueur(利口酒杯)。利口酒杯也称为甜酒杯和考地亚杯(Cordial),这种酒杯是小型的高脚杯或平底杯。它的容量常在 1.5 盎司至 2 盎司之间,约 45 毫升至 60 毫升。

(7) Tumblers(各种平底杯)。坦布勒杯也称平底杯或果汁杯。常用来盛装长饮类鸡尾酒、带有冰块鸡尾酒、饮料及矿泉水。

(8) Goblet(高脚水杯)。用于盛装冰水和矿泉水,其容量常在 10 盎司至 12 盎司之间,约 300 毫升至 360 毫升。

(9) 威士忌酒杯(Whisky)。威士忌酒杯的形状是杯口宽,容量 1.5 盎司,约 45 毫升。它不仅盛装威士忌酒还作为烈性酒的纯饮杯。威士忌酒杯不盛装白兰地酒。威士忌杯还称为吉格杯(Jigger)。Jigger 的含义是任何可盛装 1.5 盎司容量液体的杯子。

(10) 热饮杯(Cup)。盛装热饮饮料的杯子,带柄,有平底和高脚两种形状,容量常在 4 盎司至 8 盎司之间,约 120 毫升至 240 毫升之间。

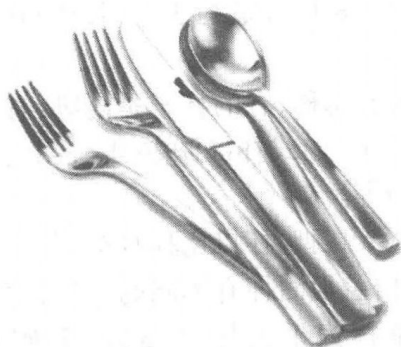


高脚水杯
(Water Goblet)

白葡萄酒杯
(White Wine)

红葡萄酒杯
(Red Wine)

香槟酒杯
(Champagne)



银器

3. 银器

银器指金属餐具和金属服务用具。西餐常用的金属餐具和服务用具具有各种餐刀、餐叉、餐匙、热菜盘的盖子、热水壶、糖缸、酒桶和服务用的刀、叉和匙等。各种银器使用完毕必须细心擦洗,精心保养。凡属贵重的餐具,一般都由餐饮后勤管理部门专人负责保管,对银器的管理应分出种类并登记造册。餐厅使用的银器需要每天清点。大型的西餐宴会使用的银器数量大,种类多,更需要认真地清点。在营业结束时,尤其在倒剩菜时,应防止把小的

银器倒进杂物桶里。对所有的银器餐具和用具要定期盘点,发现问题应立即报告主管人员并且清查。认真贮存银器,理想的贮放容器是盒子和抽屉。将每种刀叉分别放在一个特定的盒子或抽屉中,每个盒子或抽屉可垫上粗呢布防止滑动和相互碰撞。定期换洗,保持卫生。其他金属器具应编号,存放在柜子中,其高度应方便服务员取用。有些餐厅将贵重的银器和其他金属器皿装在碗橱中上锁保管。常用银器种类包括:

Butter Knife

Salad Knife

Fish Knife

Table Knife

Dessert Knife

Fruit Knife

黄油刀

沙拉刀

鱼刀

主菜刀

甜点刀

水果刀

| | |
|---------------|------|
| Cocktail Fork | 鸡尾菜叉 |
| Salad Fork | 沙拉叉 |
| Fish Fork | 鱼叉 |
| Table Fork | 主菜叉 |
| Dessert Fork | 甜点叉 |
| Soup Spoon | 汤匙 |
| Dessert Spoon | 甜点匙 |
| Tea Spoon | 茶匙 |

第三节 西餐用餐礼节

一、仪容与仪态

仪容指人的外部形象,包括容貌和衣着,甚至包括姿态、举止和风度等。仪表整齐是对他人的尊重。仪表的基本要求是:脸要干净、头发整齐,衣服整齐、扣好钮扣,头正,肩平,胸略挺,背直。风度是行为举止的综合表现。英国人认为优雅的动作高于相貌美。仪表风度可以反映出人的精神面貌。在西餐宴会中,表情非常重要。表情应亲切自然,切忌做作。感情表达等于 7% 言辞 + 38% 声音 + 55% 表情。在人的表情中,眼睛表情最重要,最丰富,称为“眼语”。服饰体现尊重和礼貌。参加宴会人员的服装应与时间、地点及仪式内容相符。服装应与地点相符,与国家、地区所处的地理位置、气候条件、民族风格、宴会仪式等相符。鞋袜要注意整体服装搭配,在正式场合男士应穿黑色或深咖啡色皮鞋。穿西装不能穿布鞋、旅游鞋和凉鞋,保持鞋面清洁,表示尊重。领带是西装的灵魂,系领带不能过长或过短,站立时其下端触及腰带。不要松开领带,使用的腰带以黑色或深棕色为宜,宽度不超过 3 厘米。

称呼在西餐宴会中很重要。男子通常称为先生,女子称为女士。对国外华人,不可称为老某、小某。握手礼是最常见的见面礼和告别礼。双方各自伸出右手,手掌均成垂直状态,五指并用。抓住对方的手来回晃动,用力过重或过轻都是不礼貌。握手应遵循原则,男士、晚辈、下级和客人见到女士、长辈、上级和年长者,应先行问候,待后者伸出手来,再向前握手。顺序应是:先女士后男士,先长辈后晚辈,先上级后下级。男士握手不要戴帽子和手套,与女士握手时间短一些,轻一些。握手时注意顺序,眼睛要看着对方。遇到身份较高的人士,有礼貌地点头和微笑,或鼓掌表示欢迎,不要自己主动要求握手。

二、餐前礼节

在欧洲国家,判断人们礼貌行为的一个重要部分是餐桌礼仪。特别是在用餐或出席正式宴会时的礼节。通常在高级西餐厅或风味餐厅用餐应当提前订位,高级餐厅或风味餐厅都有预订专用电话或网络预订系统,预订时先说清楚姓名、用餐时间与人数、餐桌位置并应遵守时间。进入风味餐厅或高级餐厅,应由餐厅迎宾员引领顾客入座。通常餐厅里有领座员或迎宾员在门口恭候顾客光临,然后询问是否预订、顾客人数,以便带领入座。已预订的顾客只要报上姓名,领座员便直接领到预订座位区。通常女士先入座,男士后入座。女士尚未坐妥,男士不要自己先坐下,否则有失风度。女士尚未入座时,男士最好站在椅子后面等待。为了不让男士久等,已定好座位的女士应及时入座。入座后,顾客应保持餐桌与自己胸前两拳宽的距离,目的是使用餐人能舒服地进餐。进入餐厅前,所有顾客应将大衣和帽子等物品寄放在衣帽间。女士皮包可随身携带,可放在自己的背部与椅背之间。当全桌用餐人全部坐定后才可使用餐巾,等大家都坐妥后才开始将餐巾优雅地摊于膝上,这是最普通的礼貌。

三、点菜礼节

通常顾客进入餐厅入座后不久,餐厅服务员就会奉上菜单,如果用餐人对该餐厅风味不熟悉,最好将菜单看得仔细一些,有疑问时可随时请教服务员。虽然费了点时间,但是为了更完善地用餐,不妨慎重些。用餐人对服务员必须有礼貌。点菜时,被邀请人不应选择极端高价的菜肴。尽管主人竭力招待,并请自己挑选自己爱吃的菜肴,如果专点昂贵的菜肴,对被邀请者也太不识大体了。除非是主人极力推荐某道好菜,否则最高价格的菜肴或写着“时价”的菜肴,最好避免挑选,这样较为妥当。点菜时不可指着其他顾客餐桌上的菜肴点菜。如果可能,点菜应当依照自己喜爱的菜肴顺序。

四、饮酒礼节

欧美人在食用正餐时,讲究菜肴与酒水搭配,讲究酒水饮用顺序。冷藏的酒应用高脚杯。为了增加食欲,餐前酒常要冷藏再饮用。喝鸡尾酒、白葡萄酒和香槟酒使用高脚杯,持酒杯应以手指夹着杯柄,不要用手把持杯子部分,这样会使酒变温热。女士宜喝清淡的酒、鸡尾酒,对于不太喝酒的人而言,偶尔喝一点清淡的酒可以促进食欲,女士拒绝餐前酒不算失礼,但礼貌上仍应浅尝一点。通常餐前喝威士忌酒(Whisky)应当调淡。威士忌酒本为餐后酒,目前一些欧美顾客习惯作为餐前酒饮用。由于威士忌酒酒精成分比葡萄酒及啤酒都高,因此注意倒入杯子的数量不可过多。通常威士忌酒用于餐前时避免直接饮用,应加入矿泉水或冰块后再饮

用。饮用两种以上的相同酒时,应从较低级别的酒喝起。喝两种以上的葡萄酒时,应从味道清淡的酒喝起。一样品牌的酒先由年代较近的酒开始,渐至陈年老酒。倒酒时要谨慎,以免沉淀物上浮。好的红葡萄酒经常有沉淀物,为了使它沉淀,通常葡萄酒瓶底都有上凸的结构,凹下的部分是刻意设计的,使沉淀物沉于其间。在欧美人的酒文化中,喝不同的酒应当使用不同的酒杯,这体现了对顾客的尊重。酒杯的式样与菜肴的色香味具有同样的效果,同样地可以刺激人们的食欲,还增加了餐饮特色。因此许多餐厅为此费尽心机设计了各种酒杯。酒杯种类因使用目的而各有不同。白兰地杯的酒杯口比它的杯身小,欧美人称它为嗅杯(Snifter)。老式杯(Old-fashioned)是大杯口平底的浅玻璃杯,这种杯适合饮用带有冰块的威士忌酒。在西餐厅,品酒应当由男士担任。主宾如果是女士应当请同席的男士代劳。饮葡萄酒时,应当让酒先接触空气,一旦红葡萄酒接触空气,它立刻充满活力。服务员斟酒时顾客不必端起酒杯。在欧美人看来,将酒杯凑近对方是不礼貌的。饮酒前应当先以餐巾擦唇。由于用餐时,嘴边沾有油污或肉汁,所以喝酒前轻擦嘴唇是必要的,不但喝酒如此,喝饮料也是如此。

五、用餐礼节

欧美人很重视用餐礼节,尤其参加正式晚宴或宴会,不要戴帽子入内。就餐时应穿正式服装,不要松领带。用餐时应避免小动作,一些无意识的小动作在他人眼中都是奇怪的坏习惯。例如边吃边摸头发,他人非常嫌恶。此外用手指搓搓嘴、抓耳挠鼻等小动作都深深违反了西餐仪节。进餐中应注意自己的举止行为,就餐时不要把脸凑到桌面。不要把手或手肘放在餐桌上,尤其是在高级餐厅进餐。用刀叉时不可将胳膊肘及手腕放在餐桌上,最好是左手放在餐桌上稳住盘子,右手以餐具帮助进食。要养成将手放在膝上的习惯,同时用餐时跷腿或把脚张成大八字均违反餐饮礼貌。进餐时,伸懒腰、松裤带、摇头晃脑都是非常失礼的行为。在咖啡厅和西餐厅用餐,刀叉的使用顺序应从摆台的最外侧向内侧用起。餐具的摆放顺序从里到外是主菜的刀叉,开胃菜的刀叉,汤匙。而用餐时使用刀叉应先外后里。餐具一旦在餐桌上摆好,就不可随便移动。在餐厅用餐时人们将餐桌、餐盘、酒杯或刀叉视为一个整体。使用餐具时既要讲究礼节礼貌又要讲究方便和安全,因此当同时使用餐刀和餐叉时,左手持叉,右手持刀。当仅使用叉子或匙时,应当用右手,应尽量让右手取食。不要将刀叉竖起来拿着。与人交谈或咀嚼食物时,应将刀叉放在餐盘上。用餐完毕应将刀叉并拢,放在餐盘的右斜下方。进餐时,将刀叉整齐地排列在餐盘上,等于告诉服务员这道菜要已经使用完毕,可以撤掉。刀叉掉在地上,自己不必忙着将它们捡起来。原则上由餐厅服务员负责捡起,但是作为用餐的礼节礼貌,当同桌女士自己要捡起掉在地上的刀叉时,旁边的男士应当迅速为她捡起并交给服务员,代替该女士另要一副餐具。使用餐巾时应当注意餐巾的功能,