



现代西餐 烹调教程

王天佑 著



辽宁科学技术出版社

Xiandai
XICAN PENG TIAO JIAO CHENG

TS972.118
W368:1

现代西餐烹调教程

Theory of Western Food Production

王天佑 著

辽宁科学技术出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

现代西餐烹调教程/王天佑著. —沈阳: 辽宁科学技术出版社, 2002.6

ISBN 7-5381-3686-X

I. 现… II. 王… III. 西餐-烹调-教材
IV. TS972.118

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2002) 第 035042 号

出版者: 辽宁科学技术出版社

(地址: 沈阳市和平区十一纬路25号 邮编: 110003)

印刷者: 沈阳市第二印刷厂

发行者: 各地新华书店

开本: 787mm × 1092mm 1/18

字数: 380 千字

印张: 30

印数: 1 ~ 4 000

出版时间: 2002 年 6 月第 1 版

印刷时间: 2002 年 6 月第 1 次印刷

责任编辑: 陈慈良

封面设计: 耿志远

版式设计: 袁 舒

责任校对: 杨余庆

定 价: 42.00 元

联系电话: 024-23284360

邮购咨询电话: 024-23284502

E-mail: lkzsb@mail.lnpgc.com.cn

http: //www.lnkj.com.cn

简介

西餐是我国人民对欧美各国菜肴的总称。它常指以法国、意大利、美国、英国、俄罗斯为代表的菜肴。现代西餐以西餐基本制作方法为基础，融入世界各地文化、技术和配方，使用当地特有的原料制成的各种菜肴，并形成风格，得到人们的认可。

西餐有着自己独特的特点。原料中的奶制品多，牛奶、奶油、黄油、奶酪等是不可缺少的原料。西餐常以大块食品为原料，如牛排、鱼排、鸡排等。因此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。西餐特别讲究新鲜，一些菜肴生吃。西餐制作方法很多，它的菜肴品种丰富，突出主料，讲究菜肴的造型、颜色、味道和营养，讲究加工和烹调工艺，选料精细，有严格的加工程序。西餐讲究调味，不同的菜肴有不同的调味方法。如烹调前的调味，烹调中的调味，烹调后的调味。各种特色少司和沙拉调味酱是西餐的特色和精华。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，通常这些习惯来自不同的年龄、不同的地区、不同的用餐习惯、不同的用餐时间和不同的用餐目的等。传统欧美人吃西餐讲究每餐菜肴的道数。当今国际文化、信息和技术交流，交通运输的发展及计算机网络的使用，地球已经成为地球村，世界各地的餐饮信息、技术和原料等共享。西餐已经成为世界的菜肴。

随着我国旅游业、饭店业和餐饮业的蓬勃发展，近两年我国的西餐业发展很快，一些沿海城市和大城市到处可见西餐厅、咖啡厅和西餐快餐厅。一些著名的国际餐饮集团表示，“中国是最适合西餐业发展的市场”。《现代西餐烹调教程》是为了满足现代旅游业、饭店业和西餐业经营管理和教学需要而编著的。该书全面系统地介绍了西餐食品原料、生产设备、烹调原理及制作案例。在编写中吸收了当前欧美国家最新的制

2 现代西餐烹调教程

作方法和食谱,深入浅出,循序渐进,将西餐烹调原理和制作工艺进行归纳和总结。该书专业性强,理论联系实际,重要的专业术语和词组、菜肴名称都配有英文,有较强的实用性,是饭店和餐饮管理人员自学和培训的理想教材,是大专院校旅游管理、饭店管理和餐饮管理专业非常实用的教科书。本书力求新的结构、新的内容和新的观点。

本书作者长期从事外事和旅游工作,有着30年餐饮教学和实践管理经验,并在美国著名的院校系统学习了西餐制作和经营管理。在国内,与法国餐饮专家一起工作与教学近两年。在国内外曾多次发表和撰写多篇有关餐饮经营的论文和著作。参加本书编写的还有王必荣。同时,在编写过程中得到国内外著名西餐管理和制作的学者、专家和大师们的帮助,在此一并致谢。

作 者

2002年3月

目 录

第 1 章 西餐概论 /1

- 一、西餐含义 /2
- 二、西餐特点 /2
- 三、西餐发展 /4
- 四、我国西餐发展 /8
- 五、西餐厨师任务 /9
- 六、法国菜 /9
- 七、意大利菜 /12
- 八、美国菜 /12
- 九、俄罗斯菜 /13
- 十、英国菜 /14
- 十一、其他欧洲菜肴 /14

第 2 章 西餐食品原料 /16

- 一、西餐食品原料分类 /17
- 二、奶制品 /17
- 三、鸡蛋 /22
- 四、畜肉 /23
- 五、家禽 /24
- 六、水产品 /26
- 七、野味动物 /30

- 八、蔬菜 /30
- 九、马铃薯和淀粉类原料 /31
- 十、水果 /35
- 十一、调味品 /35

第 3 章 西餐烹调原理 /39

- 一、食品原料选择 /40
- 二、食品原料初加工 /40
- 三、蔬菜的初加工 /41
- 四、畜肉的初加工 /41
- 五、水产品的初加工 /41
- 六、禽类的初加工 /42
- 七、食品原料切配 /42
- 八、原料挂糊 /43
- 九、西餐烹调方法 /44
- 十、烹调热能选择 /49

第 4 章 西餐设备与工具 /55

- 一、西餐设备概述 /55
- 二、西餐烹调设备 /56
- 三、西餐加工机械 /60
- 四、西厨房储存设备 /62
- 五、西餐生产工具 /64
- 六、原料测量用具 /67
- 七、西点制作用具 /68
- 八、西厨房设备选购 /68

九、西餐设备保养 /71

第 5 章 西厨房设计与布局 /75

- 一、西厨房设计和布局概述 /76
- 二、西厨房设计与布局筹划 /76
- 三、厨房管理人员的参与筹划 /77
- 四、科学的厨房设计与布局 /77
- 五、西厨房选址 /78
- 六、西厨房面积 /79
- 七、西厨房高度 /80
- 八、地面、墙壁和天花板 /81
- 九、通风、照明和温度 /81
- 十、预防和控制噪音 /82
- 十一、冷热水和排水系统 /82
- 十二、西厨房整体布局 /83
- 十三、各部门布局 /83
- 十四、设备的布局 /87
- 十五、菜肴制作流程 /89
- 十六、西厨房的人机工程学 /90

第 6 章 西厨房组织 /94

- 一、西厨房组织概述 /95
- 二、西厨房组织特点 /96
- 三、西厨房组织分工 /96
- 四、西厨房基本工作 /97
- 五、科学的西厨房组织 /97

- 六、西厨房组织的发展 /97
- 七、西厨房组织结构 /98
- 八、西厨房组织原则 /102
- 九、西厨房岗位设置 /103
- 十、西厨房岗位责任制 /104
- 十一、总厨师长岗位职责 /105
- 十二、厨师长岗位职责 /109
- 十三、厨师岗位职责 /110
- 十四、岗位职责编写 /111

第 7 章 开胃菜制作 /113

- 一、开胃菜概述 /113
- 二、开胃菜种类 /114
- 三、开那批制作 /118
- 四、鸡尾开胃菜制作 /123
- 五、迪普开胃菜制作 /125
- 六、鱼子酱开胃菜制作 /126
- 七、肝批类开胃菜制作 /127
- 八、沙拉开胃菜制作 /128
- 九、开胃汤制作 /128
- 十、其他开胃菜制作案例 /128

第 8 章 沙拉制作 /134

- 一、沙拉概述 /135
- 二、沙拉组成 /135
- 三、沙拉种类 /136

- 四、沙拉质量标准 /140
- 五、绿叶蔬菜沙拉制作 /141
- 六、普通蔬菜沙拉制作 /142
- 七、组合式沙拉制作 /144
- 八、熟食原料沙拉制作 /148
- 九、水果沙拉制作 /150
- 十、胶冻沙拉制作 /151
- 十一、沙拉酱概述 /152
- 十二、法国沙拉酱 /153
- 十三、马乃司沙拉酱 /156
- 十四、熟制的沙拉酱 /158

第 9 章 三明治制作 /159

- 一、三明治概述 /159
- 二、三明治面包 /160
- 三、三明治调味酱 /161
- 四、三明治夹层食物 /162
- 五、三明治装饰品 /163
- 六、三明治种类 /164
- 七、三明治制作 /165
- 八、三明治制作案例 /166

第 10 章 蔬菜、鸡蛋和淀粉类菜肴制作 /171

- 一、蔬菜烹调概述 /172
- 二、蔬菜烹调原则 /173
- 三、蔬菜烹调方法 /173

- 四、蔬菜制作案例 /175
- 五、马铃薯烹调 /178
- 六、马铃薯菜肴案例 /179
- 七、谷物和豆类烹调 /182
- 八、谷物和豆类菜肴案例 /183
- 九、意大利面条烹调 /186
- 十、意大利面条烹调案例 /187
- 十一、鸡蛋烹调 /190
- 十二、鸡蛋菜肴案例 /192

第 11 章 水产品菜肴制作 /196

- 一、鱼的初加工和形状 /196
- 二、鱼的脂肪与烹调 /198
- 三、软体水产品初加工 /198
- 四、甲壳水产品初加工 /200
- 五、水产品的烹调方法 /202
- 六、水产品菜肴案例 /205

第 12 章 畜肉菜肴制作 /214

- 一、畜肉成分与结构 /214
- 二、畜肉储存与烹调 /215
- 三、畜肉部位与烹调 /216
- 四、畜肉烹调原理 /218
- 五、畜肉成熟度测试 /219
- 六、畜肉烹调方法 /220
- 七、畜肉菜肴案例 /225

第 13 章 家禽菜肴制作 /232

- 一、禽肉的组成和结构 /233
- 二、饲养年龄、部位与嫩度 /233
- 三、家禽的形状与质量 /233
- 四、家禽的储存 /234
- 五、家禽捆绑技术 /234
- 六、家禽切割原理 /234
- 七、家禽烹调原理 /235
- 八、禽肉的成熟度 /235
- 九、家禽菜肴烹调方法 /236
- 十、家禽菜肴案例 /239

第 14 章 汤和少司制作 /246

- 一、原汤含义与用途 /247
- 二、原汤种类与特点 /248
- 三、原汤制作方法 /249
- 四、汤的含义与作用 /251
- 五、汤的种类和特点 /252
- 六、汤的制作原理 /254
- 七、汤的制作案例 /254
- 八、少司的含义 /260
- 九、少司的组成 /260
- 十、少司的作用 /262
- 十一、少司的种类 /262
- 十二、少司制作方法 /264

第 15 章 甜点制作 /273

- 一、甜点的含义作用 /273
- 二、甜点种类和特点 /274
- 三、蛋糕制作方法 /281
- 四、蛋糕制作案例 /285
- 五、茶点制作方法 /286
- 六、茶点制作案例 /288
- 七、排制作方法 /290
- 八、排的制作案例 /291
- 九、布丁制作案例 /293
- 十、冰冻点心制作案例 /294

第 16 章 面包制作 /296

- 一、面包的概述 /296
- 二、面包的发展 /297
- 三、面包的文化 /297
- 四、面包种类与特点 /298
- 五、面包的原料 /302
- 六、面包制作原理 /305
- 七、酵母面包制作 /305
- 八、酵母面包案例 /308
- 九、快速面包制作 /311
- 十、快速面包案例 /313

第 17 章 西餐菜单制作 /315

- 一、菜单的概述 /315

- 二、菜单的作用 /316
- 三、西餐菜单种类 /316
- 四、西餐菜单筹划 /327
- 五、西餐菜单定价 /329
- 六、西餐菜单设计 /334

第 18 章 西餐成本核算 /338

- 一、西餐成本控制概述 /338
- 二、西餐成本特点 /340
- 三、西餐成本分类 /340
- 四、西餐成本核算 /343
- 五、成本控制内容 /344
- 六、原料采购控制 /348
- 七、食品验收控制 /352
- 八、食品储存控制 /354
- 九、原料发放控制 /358
- 十、西餐生产控制 /359

第 19 章 西餐卫生与安全 /361

- 一、西餐卫生重要性 /361
- 二、食品污染种类 /362
- 三、预防污染措施 /366
- 四、个人卫生管理 /367
- 五、环境卫生管理 /370
- 六、生产设备卫生 /371
- 七、西餐生产安全 /372

八、厨房防火 /376

第 20 章 西餐服务 /378

- 一、西餐服务概述 /379
- 二、西餐厅种类 /379
- 三、西餐服务组织 /381
- 四、西餐服务种类 /381
- 五、常用的西餐服务程序 /385
- 六、咖啡厅服务 /386
- 七、扒房服务 /388
- 八、西餐厅经理岗位职责 /391
- 九、领班岗位职责 /392
- 十、服务员岗位职责 /393
- 十一、迎宾员岗位职责 /394
- 十二、西餐的礼节 /395
- 十三、西餐常用的瓷器 /399
- 十四、常用的玻璃器皿 /400
- 十五、西餐常用的银器 /401

第 21 章 餐厅烹调表演 /403

- 一、西餐烹调表演概述 /404
- 二、西餐烹调表演需求 /405
- 三、西餐烹调表演种类 /405
- 四、烹调表演设备和用具 /406
- 五、西餐烹调表演调料 /407
- 六、西餐烹调表演程序 /408
- 七、西餐烹调表演标准 /408

- 八、西餐烹调表演案例 /409
- 九、西餐切配表演概述 /414
- 十、西餐切配表演用具 /414
- 十一、切配表演程序与标准 /414
- 十二、西餐切配表演案例 /416

第 22 章 西餐酒水 /421

- 一、西餐酒种类 /422
- 二、葡萄酒 /423
- 三、啤酒 /438
- 四、蒸馏酒 /440
- 五、配制酒 /448
- 六、鸡尾酒 /453
- 七、西餐常用的茶 /459
- 八、咖啡 /460
- 九、软饮料 /463

第 1 章 西餐概论

学习目标

- 明确西餐的含义
- 了解西餐的发展
- 熟悉西餐的特点
- 熟悉西餐的种类

主要内容

- 西餐含义
- 西餐特点
- 西餐发展
- 我国西餐发展
- 西餐厨师的任务
- 法国菜
- 意大利菜
- 美国菜
- 俄罗斯菜
- 英国菜
- 其他欧洲菜肴