

旅游中等职业技术学校试用教材

菜点酒水知识

高富良 编



旅游中等职业技术学校试用教材

菜点酒水知识

高富良 编

内 容 简 介

本书是由国家教委和国家旅游局为旅游中等职业技术学校服务专业组共同编写的专业课教材之一。内容侧重于一般知识性介绍。

全书共六章。第一章中国菜，介绍四大菜系和地方菜，叙述了许多种名菜的特点和典故；第二章外国菜，介绍了法、英、美、苏、德、意和日本、印度菜，叙述了代表性的名菜的特点；第三章中点和西点，介绍了一般中式点心和宴席点心、西菜甜食和西点；第四章中国酒；第五章外国酒；第六章各种软饮料和冷冻饮品。

本书除可作为旅游中等专业学校、旅游职业高中、旅游技工学校的专业课教材外，还可供广大饭店服务人员作为培训教材和自学用书。

(京) 112 号

旅游中等职业技术学校试用教材

菜点酒水知识

高富良 编

高等教育出版社出版

新华书店北京发行所发行

北京印刷一厂印装

开本787×1092 1/32 印张5.125 插页2 字数115 000

1989年2月第1版 1992年4月第8次印刷

印数 84 725—104 741

ISBN 7-04-002157-9/F·45

定价 1.50元

前 言

自我国坚定地实行“对外开放、对内搞活”经济政策以来，全国各地相继兴建了一大批高级旅游饭店和宾馆，接待来自海内外的宾客，每家饭店都有几个甚至十几个规模大小不同的中、西餐厅，供应中国各帮传统名菜、地方风味菜和多种外国菜。至于咖啡室和酒吧，也是现代饭店必不可少的组成部分。经营菜、点、酒、水，是饭店营业的重点，也是饭店树声誉、创利润，最需花力量的业务。本书就是为了帮助饭店服务人员提高服务水平而编写的。掌握有关各帮中菜、外国西菜、中西各式点心和小吃、中外名酒和饮料、冷饮的业务知识，非常有助于提高服务质量。

本书是在国家旅游局教育司的组织下，由上海市锦江联营公司服务食品技术研究中心高富良同志编写。国家旅游局为本书稿先后组织了两次审稿会，参加会议的有：国家旅游局教育司张润生、于连亭、杜徽、翁雅玲，广州市旅游职业学校黄维理，厦门市旅游职业学校李光坚，南京旅游学校樊平，沈阳市旅游高等职业中学李保康，上海锦江（集团）联营公司技校叶奕安、张允晋，北京劲松职业中学黄旭范，上海国际旅游职业学校李绪寿，陕西省旅游学校杨高远等。

本书在编写过程中，曾得到国家旅游局、各省旅游局和旅游学校以及各地许多饭店的大力支持和帮助，并提出了许多宝贵意见，在此一并表示感谢。限于编者水平和时间仓促，可能有谬误或不当之处，敬请批评指正。

编 者

1988年6月

目 录

第一章 中国菜	(1)
第一节 中国菜的构成和四大菜系的形成.....	(1)
第二节 山东菜.....	(5)
第三节 四川菜.....	(17)
第四节 江苏菜.....	(26)
第五节 广东菜.....	(42)
第六节 我国其他菜种.....	(51)
第二章 外国菜	(68)
第一节 西菜概述.....	(68)
第二节 法国菜.....	(74)
第三节 英国菜和美国菜.....	(78)
第四节 苏联菜.....	(82)
第五节 德国菜和意大利菜.....	(86)
第六节 日本菜和印度菜.....	(90)
第三章 中点和西点	(95)
第一节 中式糕点及其分类.....	(95)
第二节 中餐宴席点心.....	(96)
第三节 西点概述.....	(103)
第四节 西餐甜食.....	(124)
第四章 中国酒	(109)
第一节 中国酒的历史和分类.....	(109)
第二节 白酒类.....	(110)
第三节 黄酒类.....	(118)
第四节 啤酒.....	(121)
第五节 葡萄酒和果子酒.....	(123)
第六节 其他酒.....	(125)

第五章 外国酒	(127)
第一节 概述.....	(127)
第二节 酿造酒.....	(128)
第三节 蒸馏酒.....	(134)
第四节 合成酒.....	(141)
第五节 鸡尾酒.....	(143)
第六章 软饮料和冷冻饮 品	(151)
第一节 各种软饮料.....	(151)
第二节 冷冻饮品.....	(155)

第一章 中 国 菜

第一节 中国菜的构成和四大菜系的形成

中国烹饪源远流长，闻名世界，是我国民族文化的宝贵遗产，是中华民族灿烂文化的一部分，是一门科学，也是一种独特的文化艺术。我们不但要继承它，而且要不断提高和发展它。

1. 中国菜的历史和发展

民以食为天，人类天天离不开饮食，饮食是人类生存、发展的最基本条件。反过来，人类的生存、发展又促进了饮食的丰富与发展。传说在我国古代，燧人氏“钻木取火”，从此结束了“茹毛饮血”的时代，人们由吃生食变为吃熟食，同时也扩大了食物的品种和范围，而且使人体能吸收更多的营养，大大地促进人类体质的发展，特别是促进人类脑髓的发达。从而最终使人与动物有了根本的区别。1930年在周口店北京猿人化石的山洞里发现了石器和北京猿人用火的证据，至少已有五十万年的历史，当时还只限于把捕获的野兽和鱼用火烧烤。七千年前，神农氏教民以耕，人们才开始定居耕种，由捕捉野生动物、采摘野生植物，发展到自己养殖生物、生产粮食，由肉食到谷食，这在人类饮食史上是一新的突破，新的进步。四千多年前的夏代，我们的祖先开始“制作陶冶，埴埴作器”。《古史考》说“黄帝作釜甑”，有了灶，有了陶器，“黄帝始蒸谷为饭，烹谷为粥”。由于

有了陶器，大大推动了烹饪技术的发展，产生了煮、蒸、焖、炖、烩等方法。陶器不漏水，耐温、耐酸，有利于食物发生化学变化和发酵的产生，导致了酱、醋、酒等调味品的生产。夏朝种植的植物有黍、大豆、谷子、小米、稻、油菜等。传说故事中的人物彭祖是颛顼的玄孙，生于夏代，至殷末时已八百余岁，为长寿的象征。彭祖善调雉羹，即以野鸡作羹，以事帝尧，为尧所赞美，封之于彭城，即今江苏省徐州市，徐州市内尚留有彭祖的遗迹彭祖井。

到了商代，纣王好酒淫乐，酒池肉林，为长夜之饮，穷奢极欲。这时中国第一个有历史记载的厨师出现了，那就是伊尹。他善烹饪，以“鹄羹”等美味献汤，有史书记载“伊尹以割烹要汤，调和鼎鼐，用汝作盐梅”。伊尹以烹饪之术，言治国之理，受到商汤的器重，被委任为相。我国最早的烹饪书《本味篇》相传就是伊尹初见商汤时的谈话内容。商代已驯养了牛、羊、鸡、犬、猪、马等六畜。到了周代，天下九州农业生产发展很快，蔬菜也有了品种，并已有专门厨工了，烹饪技艺也有些提高，出现了我国最早的名菜“八珍”、“三羹”等。

根据史料记载，春秋战国时，南北菜系的地方特色已初步形成，吕不韦和孔子，就是这两种不同口味的代表。吕不韦认为最美的是猩猩的唇和象的鼻子等，近似于广东、福建的口味。孔子则要吃切得四方四正的肉，以牛、羊、豕、犬居多，是山东齐鲁的口味。

到了先秦时期，对菜肴的色、香、味、形都已有一定的质量要求。至春秋时代，已开始有食品的雕刻，如“画卵”、“雕鸡子”。秦汉以后，铁器逐步取代铜器，炊具中的釜、鼎、镬采用了铁制品。因为铁制品比之铜制品更耐高温，这

就为需要高温操作才能入味的菜肴的出现与发展提供了条件，而且铁制刀具比铜制刀具的刃口更锋利耐磨，有利于改进刀工技艺。

隋、唐、宋三朝，我国的烹饪技艺日益精良，厨师们创造出许多精美的肴馔，特别是花式菜点，尤有特色。随着航海事业的发展，从海中捕获的海产品也多起来了，海鱼、海蟹、海蜇、乌贼等已上桌食用，象鼻、驼峰、江瑶柱等，也已进入宴席。

元代，蒙古族入主中原，中原的人去边陲的也不少，这是我国经南北朝、五代之后的第三次民族大交融。到了清代，满族入关，发生了第四次民族大交融。我国北京不仅有汉食，还有“回族饮食”、“维吾尔茶饭”、“满族饮食”，使我国食谱的内容更加丰富多彩了。

但在长期的封建社会里，烹饪技艺并没有被给予真正的重视。真正开始重视中国烹饪的研究是在中华人民共和国成立以后。在党中央和国务院的关心下，我国举行了多次全国烹饪名师技术表演会，并且搜集、整理、出版了许多烹饪典籍和各帮菜谱，尤其是党的十一届三中全会以来，实行开放政策，外国人、华侨到中国旅游的人数大大增多，其中有许多人到中国旅游的目的之一就是品尝中国菜。这些都大大促进了中国菜的提高和发展。

2. 四大菜系的特点

我国疆域辽阔，饮食习惯因地而异，各地菜肴都各有特色，逐渐形成了“帮口”。所谓“帮”是指饮食业师傅的“地方性行帮”，“口”是指口味，即风味特色，如“广帮菜”，是广东地区厨师烹制的广东风味菜肴。后来，其他地方也开设了广东菜馆，当地厨师按照广东烹调方法烹制出来的

广东风味菜肴也称“广帮菜”。

中国菜是由地方菜、宫廷菜、少数民族菜和有宗教意味的清真菜、素菜等构成。“菜系”这一名称是近几十年来出现的，多数专家认为它的较确切的定义是：“菜系就是菜肴的体系。一个大的菜系包含着丰富多彩的风味菜肴，这些菜肴是由多种多样原材料，经过精湛的烹饪技艺制作出来的，具体地说，作为一个菜系，它必须在原材料的选择上有其特殊的要求，在烹饪技艺上形成独特的风格，菜肴品种上要达到一定的数量，并带有某一些地方（民族或宗教）的浓厚风味。”

那么，我国究竟有几大菜系呢？有的人说，一个省有一个菜系；有的人说，全国有四大菜系，即四川菜系、广东菜系、江苏菜系和山东菜系；但近年又有人主张，中国至少有八大菜系，即四大菜系之外，再加上福建菜系、浙江菜系、安徽菜系和湖南菜系；还有人说，现在应把北京菜和上海菜也单列菜系，全国共有十大菜系。由于我国历史悠久而研究中国烹饪遗产才刚刚开始不久，许多独特的优良传统技艺尚待发掘和整理，而且创新菜不断涌现，这些都会造成菜系划分的多样化，现在是诸说并存，但是大家公认的影响最大的还是上述的四大菜系。

那么，四大菜系与其他各省的菜关系如何呢？从菜系的命名看，一般以省命名，但是其影响远远超出省的界限，也就是说只要在饮食习俗方面受其影响，口味烹调要求基本相同，就是该菜系的范围，不受地点限制，但其他各省的菜也不一定非属于某个菜系。

四大菜系口味的区别是十分明显的。鲁菜重咸鲜，北京、天津、东北、山西等地菜的咸味偏重，实际上是受了鲁

菜的影响。但需要指出的是，京菜是宫廷菜、满族菜和鲁菜的结合，而不单纯属于鲁菜。川菜重麻辣，这是由于其起源地调味料特别丰富，诸如三椒、红油、豆瓣、泡菜等，其邻近数省，如云南、贵州、河南等都喜爱麻辣这一基本口味，所以都是属于川菜风味影响地区。江苏菜原以扬菜为代表，扬菜重平和。扬州、淮安、镇江在地理上通过大运河一线相通，菜肴风味基本相似，故扬州菜也称“淮扬帮菜”或“镇扬帮菜”。南京菜与淮扬风味大同小异，现在统称江苏菜系。其邻近的浙江、江西、安徽的口味大体与其相近。苏北的海味略近鲁菜、苏南的无锡、苏州菜肴用糖较多味略甜，虽也各有特色、但基本口味平和，咸甜适中，南北皆宜，都与淮扬风味相近。广东菜又称粤菜，重甜酸，味清淡主要由于起源地地处南海，气候湿热。粤菜以广州菜为代表，还包括福建、潮汕、海南等菜。闽、广人食俗与内地人大不相同，共同特点是取料广泛，鸟兽蛇虫皆为珍馐，调味料有蚝油、虾酱、梅膏、沙茶、红醋、鱼露等。

第二节 山东菜

1. 山东的物产

山东省位于华北平原东部，黄河下游，濒临渤海、黄河，有汉、回、满等民族。古为齐鲁之邦，今简称鲁，所以山东菜又称鲁菜。

山东海岸线长2 000余公里，沿海盛产鱼鲜水产，如莱州湾对虾，个大味美，嫩脆可口，称誉世界；荣城干贝，是名贵海味，有特殊香味，为宴席名肴；鲍鱼、海参、加吉鱼、黄鱼、墨鱼、海螺、琼脂等也都是有名海产。山东内陆的黄河鲤鱼、微山湖的野鸭和田螺，也都颇有盛名。山东胶州大

白菜、汁白味美，纤维细少，易炒好熟，非常可口。章丘的大葱，洁白细腻，脆嫩多汁，味道甘甜，有“葱中之王”之称，可生食、调味，也可作药用。平度的鲜姜，块大细嫩，辣味轻，耐贮存，是很好的香辛料。胶东的改良猪、湖滨区寒羊、鲁西大黄牛、寿光鸡都是上好的禽畜良种。龙口粉丝，用绿豆做原料，以“细、白、亮、干”而闻名，畅销海内外，荤素皆配。

此外，山东盛产水果，有闻名的烟台苹果、莱阳梨、肥城桃、烟台大樱桃、沙窝板栗、汶上荸荠、德州西瓜、益都山楂，还有山东花生，它们都可作席上菜肴，有的还可作酿酒原料。

调味品中，山东乐口醋为醋中上品，临沂豆豉又称“八宝豆豉”，为调味佳品。还有曲阜香椿芽、济宁玉堂酱菜、潍县萝卜都是有名的腌菜。

2. 山东菜的历史

孔子是山东曲阜人，孔府菜很有名，对济南菜颇有影响。北魏的山东益都人贾思勰写的《齐民要术》一书中，总结了山东菜为主的北方菜肴达百多种以上，成为我国目前所知最早的菜谱，可见鲁菜历史悠久，烹饪技术早在一千四百年前就达到较高水平。据说铁制的大勺最早发明于齐鲁。明代以后，鲁菜成为宫廷菜的主体，另外，现时已拟成为独立一系的北京菜系，如按四大菜系划分，则仍纳入鲁菜系内。甚至现今的仿膳菜，也还留有鲁菜的某些特色。总之鲁菜的影响遍及京、津及东北各地，流传很广。

3. 山东菜的构成和风格特点

山东菜由济南地方风味菜和福山地方风味菜两部分组成，所以既有沿海地带菜肴，也有大陆菜肴。

济南菜形成时间较早，其原料多用禽畜，制作精细，以清、鲜、脆、嫩、纯著称。烹调方法有爆、炒、烤等。调味料喜用葱、姜、蒜、梅、桔皮、豉汁等香辛料。著名菜肴有芜爆双脆、九转大肠、德州扒鸡、布袋鸡、糖醋鲤鱼、油爆腰花、大葱爆羊肉、辣白菜、锅塌豆腐、奶汤蒲菜、清汤银耳等。其基本风味讲究清鲜、口味略咸。

山东菜的另一组成部分，是有沿海特点的胶东菜，起源于福山。胶东以产海参、鱼翅、燕菜、贝类、鱼虾著称，名菜有燂大虾、烩乌鱼蛋鸽雏、炸蛎黄、烧海螺、清蒸加吉鱼、糟溜鱼片、干烧对虾、扒原壳鲍鱼等，烹调方法多用蒸、煮、炒、溜等，风味特点是注意原味，口味清淡，以鲜为主。

4. 山东菜介绍

(1) 燂大虾

选用个大肉肥的整只大虾，洗净后用沸水一氽，放入用调味品和虾脑兑成的汁中，用慢火燂熟，一对一对地码在盘内，再浇上剩下的油亮鲜红的浓汁即成。

“燂大虾”的特点：外色似团火，内肉质洁白，味道鲜美，脍炙人口，是宴席中的上品，适用于高级宴会，深受中外宾客的欢迎。

对虾是山东沿海名贵产品之一，主要分布于渤海和黄海，每年春、秋两季往返于渤海和黄海之间，称之“回游”。阳春三月，天气渐暖，在黄海深处过冬的对虾，成群结队，绕过山东半岛，游回渤海产卵，谓之“生殖回游”。小雪前后，渤海湾水温下降，于是对虾又成群结队返回黄海南部过冬，叫“越冬回游”。所以春、秋两季，虾最多。

对虾肉厚、味鲜、色美，营养丰富，味道清鲜纯正，煎

色美观典雅。烹调时用对虾的肝脏即虾脑熬成红色的液汁，浇在虾体上，鲜红油亮，增添了虾菜的风味。

（2）九转大肠

“九转大肠”是清光绪年间，由济南“九华楼”酒楼首创，店主杜某，在济南开设九座店铺，他所开设的店号都冠以“九”字，“九华楼”即其中之一。有一次杜掌柜在店宴客，席间有红烧大肠一菜，客人皆赞不绝口，其中一文人投店主喜“九”之好，并盛赞厨师的精湛手艺，当即称之为“九转大肠”。从此“九转大肠”之名逐渐传开，成为山东名菜之一。

“九转大肠”制作时，先煮，再炸，后烧，如此反复多次，直到烧煨至熟。调料中有名贵中药砂仁、肉桂、豆蔻，以去大肠之腥味。另外，还加调料葱、姜、蒜、糖、酱油、醋、料酒、香油等。烧成再撒上茺荑末，深红油亮的大肠镶上碧绿翠嫩的茺荑，相得益彰。

“九转大肠”的特点是：软糯香热，深红油亮，翡翠点，食之肥而不腻，酸、辣、苦、甜、咸五味俱全。

（3）茺爆双脆

“茺爆双脆”的原料是猪肚和鸭肫，再加茺荑。

把猪肚打成十字窗花刀，鸭肫打成菊花形，投入油锅“油炸”，迅速起锅，再将茺荑翻炒浇上即成。

“茺爆双脆”的质量要求很严，要求选用鲜肚，摘净里面的筋和油质，否则会影响脆嫩。菜一出锅，要立即上桌，如端菜过通道时，要用碗扣上，不使风吹，否则会影响质量。

爆双脆的特点是脆嫩可口，猪肚与鸭肫都稍卷曲，式样好看，但必须做到三快，即快爆、快送、快吃，否则就不

脆。此菜还具有味鲜而浓，油而不腻，配上虾油，是下酒的好菜。

(4) 烩乌鱼蛋鸽雏

乌鱼蛋即乌贼鱼（墨鱼）经盐腌制过的蛋，洗涤除去腥味，放入冷水锅中煮沸，剥成小片，放入炒锅，加高汤煮沸，并放入鸽血，勾薄芡、淋上明油、香醋、撒上茼蒿。

烩乌鱼蛋鸽雏是山东名菜，具有清淡爽口，咸鲜酸辣的特点。

(5) 德州扒鸡

山东名食，作工精细，配料讲究，要用花椒、大料、桂皮、丁香、砂仁等多种调料，成品色泽金黄，香味浓郁透入鸡骨，肉质烂而联丝，趁热一抖，骨肉分离，故称“五香脱骨扒鸡”。此鸡色、香、味俱佳，鲜嫩适口。凉吃、热食、佐饭、下酒都行。

据说德州扒鸡，起源于山东禹城，1750年禹城南营村李文长开始制成五香扒鸡。本世纪初，禹城人到铁路交通开始兴起的毗邻的德州开店，遂以“德州扒鸡”闻名全国。扒鸡的调料也由五味逐渐增至十八味。

(6) 大葱爆羊肉

羊腿肉切成大薄片，京葱切成旋刀块，用酱油、花椒粉拌一拌，下油锅用大火爆炒几下，即可起锅装盘。

制作此菜的关键在于爆炒的时间越短越好，时间长了羊肉要出水，京葱要变糊。

大葱爆羊肉的特点：又香又嫩，无羊膻气。

(7) 糟溜鱼片

糟溜鱼片是山东菜中有影响的名菜，用鲤鱼或黄鱼批成斜形大片，裹上水淀粉，投入中火温猪油锅内炸，再将鱼片

放入另一只锅内，加清汤、盐、白糖等调味，再加香糟酒，下水菱粉勾芡，浇上猪油即成。

糟溜鱼片的特点：色白，鱼片嫩而有糟香味，嫩滑爽口，四季皆宜。

（8）辣白菜

大白菜是山东的特产，尤以胶州白菜为最好，棵大型圆、颜色洁白，质地脆嫩，纤维细微，味甜鲜美。古人说：“泰安有三美：白菜、豆腐、水”。而白菜又是三美中的第一美。白菜的做法和吃法极多，辣白菜是颇受欢迎的凉菜之一。其选料方便，操作简易，方法考究、色泽美观，味浓爽口，质地脆嫩，甜、酸、辣、香、鲜五味俱全，系凉菜中的美味，可下酒、可佐餐，既是家常菜，又是宴席的佳肴，特别当酒至半酣，饭至中饱时，食之倍觉清凉爽口，有解酒开胃之功能。

（9）锅爆豆腐

用豆腐、鸡蛋、虾仁为原料。将豆腐切成片，虾仁剁茸，鸡蛋打起泡。虾仁茸调味搅成虾馅。先在盘内摆一层豆腐片，上面抹虾馅，再盖上一层豆腐片。将盘放入蒸笼蒸熟，再推入用猪油滑过的锅内，两面煎爆成淡黄色，加入调味品，焖至汁干，即可盛盘。特点是味厚鲜嫩，清爽利口。本菜的烹调方法，是山东菜的传统技艺。

（10）奶汤蒲菜

用蒲菜、菜心和冬菇等加入奶汤制成。此菜是山东菜中著名的汤菜，汤呈乳白色，味清淡而鲜醇，汤中蒲菜脆嫩。

5. 北京菜

北京，历史上曾先后是辽、金、元、明、清封建王朝的京城。数百年来，汉、满、蒙、回各族人民大量迁来定居。

满清入关后，为巩固其统治，也任用汉人为朝廷大官，其中山东人很多，于是山东福山人、荣城人等陆续到北京开山东菜馆，起先是小本经营开铺子，卖烤鸭的称鸭子铺，卖炒菜的称盒子铺，后来发展成许多“堂”字号的大饭庄，如福寿堂、天寿堂等，专为王公贵族举办满汉全席。但“堂”字号饭庄价贵，也不接待散客，故逐渐被“居”字号饭庄所取代，当时出名的有“八大居”，他们既举办宴会，又接待散客，顾客多生意就好了。“八大居”中，有六家早已改名或歇业，只有“同和居”和“沙锅居”至今仍用原名，营业鼎盛。山东人到宫廷中做御厨、到官府做家厨的众多人中，有些人厨艺精粹，融会贯通各帮之长，既继承了明代以来北京的一些传统菜和吸收了宫廷菜和王府大臣的家庭菜，又交流了满、蒙、回等民族菜，烹调方法逐渐有所改变，与山东菜不再完全相同，就构成了京菜。今天的北京菜，除了以山东菜为基础外，实际还包含了河南菜、山西菜、东北菜、蒙古菜和清真菜。建国以后，北京是新中国的首都，中、外宾客云集，各种菜肴原材料，无论是山珍海味，还是四季蔬菜、鲜鱼活禽，供应都很丰富，这些都促进了北京菜的发展。现在有许多行家认为，北京菜也应该独树一帜，成为我国十大菜系之一。

6. 北京菜介绍

(1) 北京烤鸭

北京烤鸭是誉满全球的名肴，也是我国烹调艺术中的瑰宝，来到北京的中、外来宾，一般都要到“全聚德烤鸭店”吃上一顿美味的烤鸭，以快朵颐，好象这样才算完成了到北京的旅游。

北京烤鸭选用经过纯种化的北京填鸭。这种填鸭，羽色