

中國 餐飲學

沈松茂 著

餐旅教育專業叢書

17

沈松茂 主編



餐飲從業人員暨廚師考照

專 業 教 材

中國餐飲學

沈松茂 編著

中國餐飲學會 出版

國家圖書館出版品預行編目資料

中國餐飲學／沈松茂編著．--初版.--

台北縣新莊市：餐飲學會，1996[民85]

面；公分．--

（中國餐飲管理教育技藝專業教材系列）

ISBN 957-9664-07-2(平裝)

1.飲食－營業

483.8

85008781

中國餐飲學

作 著：沈松茂

出 版：中國餐飲學會

發行人：沈松茂

登記證：局版台業第4575號

局版台業第6163號

地 址：台北縣新莊市仁愛街44號

電 話：(02)993-7250・993-9538・993-7786

傳 真：(02)994-1440・991-1410

郵劃帳號：12969569

總經銷：永續圖書公司

印刷裝訂：乾華印刷有限公司 (02)201-9547

打字排版：博生電腦打字 (02)907-1550

初版一刷：1996年12月

本書如有破損，裝訂錯誤，寄回更換

定價：新台幣1,000元整

中華民國餐飲學會出版部

CHINESE FOOD AND BEVERAGE INSTITUTE

負責人：沈松茂

Chief Executive: Shen Sung-Mao

新莊市仁愛街 44 號

No. 44 Jenai Street, Shin Chuang, Taipei Hsien, Taiwan, R.O.C.

TEL:(02)993-7250 • 993-9538 FAX:994-1440 • 991-1410

學會出版部簡介

本會以研究餐飲學術，經營管理技藝訓練，餐飲專業教材出版，為提升餐飲服務品質推廣餐飲衛生，經營管理資訊，成立中國廚藝教育推廣中心，培訓未婚女性婚前烹飪教育，家庭主婦烹調技術，泡沫紅茶飲料調配技術，廚師考照輔導專業教材、學科、術科測驗題庫，術科錄影帶及錄音帶講解，甲、乙、丙級各級教材。

本會是世界中國烹飪聯合會常務理事會，同時沈松茂理事長是創會發起人，同時也協助教育部編著完成餐飲科、家政科、食品科之全部教材。並在台灣首次舉辦滿漢全席文化展示活動北、中、南，及在北京發表滿漢全席源流，頗受世界各國餐飲業的肯定，而餐飲專業著作共有 30 餘套，並設餐飲專業圖書館，烹飪教室，中國廚師考照培訓中心，服務社會大眾。

(Exhibitor Description)

The Food and Beverage Institute is engaged in the research of food

Hx/674/04

and beverage techniques, the training of management personnel, the publication of professional food and beverage literature, to raise the quality of food and beverage service and dining hygiene, towards these goals, the institute is actively involved in the business of management information, including the establishment of the educational center for Cooking Art, which offers Pre-marital, culinary training for women and cooking courses for housewives. While the training center for Cook Licence provides specialized training material for the chef licence examination, offers test question banks for academic and rote examinations, supplies video and audio tapes for the explanation of rote examinations, as well as advanced, intermediate and beginning level teaching materials.

The Chinese Food and Beverage Institute is the administrative agency for the International Chinese Culinary Association; at the same time, the president of the agency, Mr. Shen, Sung-Mao, is the founder of the institute, who has assisted the Ministry of Education in Completing the editing and writing of the teaching materials for the food and beverage, home economics and foods subjects.

In addition, the institute is the pioneer of publically displaying the cultural art of the Man Han Imperial Feast all across Tajwan as well as in Beijing, a feat that has been recognized as the hallmark of culinary achievement in the food and beverage field worldwide. Furthermore, the institute is credited with over 30 titles on food and beverage topics, has set up a specialized library for the food and beverage industry, a culinary classroom, and the Training Center for Chinese Cook Licence, all to serve the public.

餐 飲 感 賦

沈松茂 82.7.10

晨起窗外旭日出，朝霞四射照陋室。
歷書難危固酸辛，向不計較得與失。
私衷尚存小願望，天借餘年完著述。
腹藏餐飲之專業，端賴從容好執筆。
雜花燦爛夏已臨，醒來居然發狂吟。
養生之道有妙訣，營養均衡與衛生。
餐廳經營靠管理，服務品質佔優先。
烹調菜餚講技術，證照考試要落實。
終日獻身與研究，始能成果獻大眾。
若能溫飽常自慶，何須多賺銀和金。
餐飲學會名與就，共同努力始有成。
世界華人常共研，餐飲教育與衛生。
餐飲之首是中菜，廿一世紀是中國。

沈松茂座右銘

～飲和食德六大信念～

- 一、要有良好的職業道德。
- 二、要有良好的管理制度。
- 三、要有良好的技藝佳餚。
- 四、要有良好的衛生習慣。
- 五、要有良好的公道價格。
- 六、要有良好的敬業樂群。

中國餐飲學會十大工作目標

- 一、選定計劃方針、發揚本會宗旨。
- 二、強化質量並重、塑造本會形象。
- 三、擴大活動聯誼、激勵會員教育。
- 四、增員服務大眾、提昇餐飲素質。
- 五、促進餐飲行銷、奠定管理方針。
- 六、研究培訓方案、奠定專業技能。
- 七、建立專業教育、塑造餐飲人才。
- 八、加強衛生管理、保障個人健康。
- 九、參與國際活動、增強國際友誼。
- 十、促進國際交流、達成國際水平。

餐飲技藝教育

基本認識與要求

一、自我期許

二、認識職業

三、道德修養

四、精益求精

五、注重衛生

六、勇於負責

餐飲技職教育感言

一技在身、終生受惠

技教落實、務實操作

品德教育、德育體群

證照落實、執行嚴格

安全衛生、勇於負責

沈松茂 1996年10月

一、從事烹飪事業應有廚師證照，
中國廚師考照中心協助您。

二、如何參加廚師考照呢？歡迎來
電洽詢。

三、全國唯一設備齊全的輔導中心

中國餐飲學會引導您！

服務電話：(02)993-9538 • 993-72501 • 993-7786

(037)6899003 • (05)233-2786 • (07)751-4564

培訓中心：

* 台北縣新莊市仁愛街44號

* 苗栗縣頭份鎮顯會路15號

* 嘉義市西區國城二街42號

* 高雄市前鎮區班超路80號

序

自中國餐飲學會成立以來，經吾人之苦口婆心催生下，餐飲科系終於誕生了，同時編著完成一系列的教科書，在在地顯示出了餐飲已受重視是吾人所感到欣慰的，然而吾人在中國大陸、世界各國推動餐飲技藝文化交流的活動中，廚師資格之認定已為世人所共識，此乃因關係到消費者的權利與生命健康，然而究竟要如何著手於提升廚師文化水平及技藝的水準？除了落實餐飲各層次教育，及廚師證照考試制度之外，還須廚師在職訓練、技藝交流餐飲衛生之教育推廣，不斷地提昇廚師的文化水平及管理人員的素質。

工商業發達的今天，人類要求高品質的今日，餐飲的經營管理，在各地受到重視，在食物方面，除了色、香、味、形、質、感外，還要衛生營養並重，具有食療的效果，以及廚師文化水平的提昇是必然的，吾人建議證照管理制度，並同時編著完成了學科教材及術科教材之錄音帶、錄影帶，希望能為有心考取證照及餐飲專業經營者的進修與參考資料及健康素食教材及考術科錄像之教學帶。

而隨著社會進步與人民生活品質的提昇，同時飲食習慣改變，外食人口越來越多，更迫使西式速食進入國內市場，使得餐飲業者對用餐環境的設計，與廚房設計及環保觀念之改變，消費者要求衛生、可口、安全營養，同時餐飲業在無形的競爭中，不斷追求更好的經營理念，不斷的提昇廚師的文化教育及技藝的水平。

在三十年前，本人身為餐飲從業人員，從最基層的工作做起

，並在六十九年著作完成「最新餐飲實務上、下冊」，此乃國內第一套的餐飲專業教材。隨著知識領域拓寬在國外學習期間，針對85年7月1日到7月10日不到10天，台灣地區就有14件食物中毒的案件，以及日本0157的食物中毒案件，台灣的餐廳火災、動物飼料原料濫用等等狀況，請您瞭解本書，保住您的生計及您的工作以及維護社會消費大眾的安全與衛生。

國內餐飲專業的需求，陸續不斷的整理與出版。有關餐飲管理與實務的專業教材，中西餐教材、調酒、泡沫飲料及國際餐飲技藝的專業教材。

八十二年應全世界出版業的鼓勵，本人才真正整理出整套餐飲專業資料，在此感謝同業先進提供很多寶貴的資料，及全體會務人員日夜整理，並感謝所有會友的協助，嘉惠學子及餐飲業者，同時對報考餐旅專科學校的同學是一本好教材。

最後感謝所有幫助我的朋友及我的小孩佑霖、佑諭能自己管理自己，使我有時間研究與寫稿，陸續出版餐飲專業系列，茲因匆促付梓，內容若有錯誤，麻煩先進學者專家多予指正賜教。

編著者：沈松茂
於民國85年6月3日
于中國餐飲學會

中华人民共和国



技术等级证书

高级技术等级证书



中华人民共和国劳动部制



编号 50101382

姓名 沈松茂

出生日期 1947 年 ____ 月 ____ 日

工种(专业) 中变空调

文化程度 大学

发证日期 1995 年 9 月 25 日

	行政院勞工委員會
印製號碼：(乙) 030045	發
	
中華民國技術士證	

	行政院勞工委員會 換發
印製號碼：(丙) 170076	發
	
中華民國技術士證	

	行政院勞工委員會
印製號碼：(丙) 348203	發
	
中華民國技術士證	

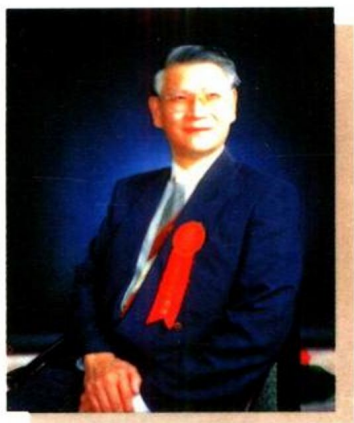


沈松茂先生畢生研究餐飲管理烹飪營養學，數十年來的經驗心得，歸納各種餐飲的特點及餐飲材料的特性，整理出一系列的保健叢書。由於沈先生是專業學者，也是目前華人世界中，唯一一位的餐飲業改革的改革者，主張推動教育落實福利有保障。

沈先生共出版下列書籍，計有：

1. 餐飲概論 2. 餐飲實務 3. 餐飲人力資源管理學 4. 餐飲成本實務學 5. 在家做好菜(中餐烹調) 6. 如何烹煮好菜(中餐烹調) 7. 糕餅製作實務 8. 泡沫飲料與調酒實務 9. 食物營養學 10. 食品原料與烹飪技術 11. 中國烹飪美學與刀工 12. 中國米、麵食加工實務 13. 餐飲經營學 14. 烹飪原料衛生與化學 15. 中國烹飪學 16. 最新中國食雕藝術學 17. 中國餐飲學 18. 餐飲專用字彙 19. 中國飲食文化論文專集(一、二、三) 20. 廚房設計學 21. 如何辦好年菜(素食篇)(葷食篇) 22. 寶島美食台灣菜 23. 觀光心理學 24. 速食快餐(中餐烹調) 25. 旅館實務學 26. 健康素食 27. 西餐烹飪 28. 滿漢全席 29. 護理實務學 30. 養生秘膳寶典。

以上教材，對於從事廚師考照、餐飲專業、研究所、餐飲業者、餐飲管理者，以及家庭主婦所必備的好書，這一系列的書，深入淺出，讓人容易理解。



沈松茂

- 美國夏威夷大學旅遊管理學院
- 美國太平洋大學餐旅管理碩士
- 餐飲教育博士
- 1948年出生於台南縣六甲鄉

- 世界中國烹飪聯合會發起人
- 中國餐飲學會創辦人
- 中國廚師考照培訓中心創辦人
- 國際烹飪大賽評委
- 國際調酒大賽評委
- 中正國際機場餐廳承租審查委員
- 教育部餐飲科系教材編輯委員
- 餐飲教育出版部發行人
- 國家乙、丙級廚師執照合格
- 中國大陸高級廚師執照合格
- 著作餐飲專業及廚師考照教材共32套

中國餐飲學會沈松茂先生，推廣餐飲教育三十年如一日，從理論到實務，沒有一項教材不是經過實驗證明而完成的。沈先生的著作，從學校到家庭主婦、研究所、餐飲老板、經營管理者而言，都是重要的參考及教育藍本。沈先生總共出版了32套書、錄音帶、教學錄影帶，由初學者的觀點、經營者的角度、投資者的看法、教育者的觀點、從學生、廚師、服務人員，甚至社會大眾、家庭主婦無不稱讚這系列的專業教育叢書。沈先生是洗碗工出身的農家子弟，他將畢生所學，全奉獻在餐飲教育上，為著作完整的餐飲專業教材，犧牲了家庭的幸福，現在除了全心培育小孩外，就是專心的寫作出書，為的是推廣環保、餐飲衛生安全、營養均衡、道德職業觀，落實廚師考照的宏願，使社會大眾吃出健康、吃得長壽。