

餐飲實務

沈松茂 著

餐
旅
教
育
專
業
叢
書
2

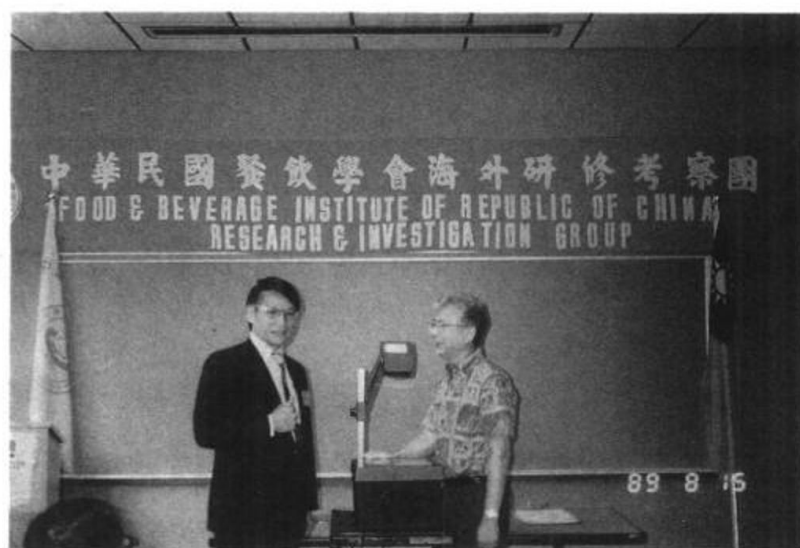
沈松茂 主編



沈松茂 主編・餐旅教育專業叢書②

餐飲實務

沈松茂 著



Management and Practice of
Food and Beverages
沈松茂

中國餐飲學會 出版

中華民國餐飲學會出版部

CHINESE FOOD AND BEVERAGE INSTITUTE



負責人：沈松茂

Chief Exevutive: Shen Sung-Mao

新莊市仁愛街 4 4 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 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 testquestion 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.

HA 4393/08

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。

「餐飲教育專業叢書」序

自中國餐飲學會成立以來，經吾人之苦心奔走催生下，餐飲科系終於誕生了。同時編著完成一系列的教科書，在在顯示出餐飲已受重視，此乃吾人所感欣慰的。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，體認到廚師資格之認定已為世人所共識，此乃因其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，還需廚師在職訓練、技藝交流及餐飲衛生教育之推廣，這樣才能不斷地提昇廚師的文化水平及管理人員的素質。

在工商業發達，人類要求高品質生活的今日，餐飲的經營管理日趨受重視。在食物方面，除了色、香、味、形、質感外，還要衛生營養並重，且具有食療的效果，以及廚師文化水平的提昇，這是必然與必需的。吾人建議落實廚師證照管理制度，並同時編著完成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之進修與參考資料。

而隨著社會進步與人民生活品質的提昇，以及飲食習慣的改變，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師設計及環保觀念逐漸改變。消費者要求衛生、可口、安全與營養，同時餐飲業在無形的競爭中，不斷追求更好的服務與管理，以及提昇廚師的文化教育及技藝的水平，以為永續經營之本。

三十年前，本人身為餐飲從業人員，從最基層的工作做起，並在民國六十九年著作完成《最新餐飲實務上、下冊》，此乃國內第一套的餐飲專業叢書。隨著知識領域拓廣，在國外五年六個月學習研究期間，針對國內外餐飲專業的需求，陸續不斷的整理與出版有關餐飲管理與實務的專業教材，如中西餐教材、調酒、泡沫飲料及國際餐飲技藝等。

民國七十八年為首位學者專家應中國大陸的邀請，於上海對千餘名的特級廚師演講及座談，並於其中體會到烹飪不但要務實，同時在技藝烹調中，理論的基礎是不能欠缺的。因此回國後就針對中國人對餐飲叢書的需求階段及領域，實際實驗編定教材及將多年研究茶點、茶飲料及中餐速食連鎖的整體管理教材一一完成。其間除感謝本會全體會務人員日夜的整理及細心校正始能提出外，並感謝我的小孩佑霖

II 餐飲實務

、佑渝可以自行管理自己使我有時間及使我的理想能實現，而陸續出版餐飲專業叢書系列。茲因匆促付梓，內容或有錯誤遺漏，煩請諸位先進學者專家多予提攜賜教。

沈松茂 謹識

中華民國八十五年九月一日

Office of the Dean

July 25, 1985

Mr. Shen Sung-Mao
Hsing Wu College of Commerce Tourism
No. 41-3 Shin Chuang City
Jenai Street
Taipei Hsien Taiwan
Republic of China

Dear Mr. Shen:

I have reviewed with pleasure your new book entitled *Management and Practice of Foods and Beverages* and appreciate receiving a copy. With 1.5 million international arrivals in 1984 and a domestic tourism industry which is booming, Taiwan's overall tourism industry continues its healthy growth rate. Particularly for Taiwan the food and beverage sector of the industry is very important and for hotels, even more so. Your book is, consequently a significant contribution.

Written from such a practical perspective, this book will serve as a useful guide in the day to day operations of a food and beverage department. It is also ideal for use as a college text or in a vocational training setting. The book appears to be quite comprehensive, covering in detail such important topics as food costing, sample menus and purchasing procedures.

In writing *Management and Practice of Foods and Beverages* you have performed a great service for the travel industry in Taiwan. I sincerely commend your efforts.

Sincerely,

Chuck Y. Gee Dean

cc: American Institute in Taiwan
Dr. Chung-Ying Cheng, Director
Far Eastern Institute of Mgt. Science
AN EQUAL OPPORTUNITY EMPLOYER

李 序

我國在科技進步的今天，由於人們生活品質提昇，在緊張的生活工作環境中，人們需要精神及心理上的調劑，然而在旅遊休閒活動中，餐飲是日常生活中重要的一環，沈松茂君把握觀光的需要，對餐飲的管理與實務，依工作經驗、教學心得，以及自己的創見，完成《餐飲實務管理》一書，中西餐飲、服務、管理、成本分析、安全衛生、調酒、茶藝、咖啡等，內容完美充實，為從事餐飲業者良好的指南，特為推介。

李 登 輝

虞 序

觀光旅館或餐廳無論其建築如何雄偉美麗，設備裝飾如何富麗堂皇，餐具如何俱全、別緻，假如沒有良好之管理制度與服務技能，這一家餐廳之經營，必然是雜亂無章，毫無系統與秩序可言，會給顧客留下極不良之印象，且造成許多浪費及損失，破壞公司聲譽。因此，從業人員之訓練，已成為餐飲經營管理之重要課題。凡重視企業管理與經營績效之餐旅館，無不注重從業人員之素質，而對新進人員實施職前基本訓練，並對在職從業人員不斷地實施服務訓練，藉以提高其從業人員之專業技能，使其所供應之餐飲及服務品質提高，博取其餐旅館之聲譽。

沈松茂君在西湖工商職業學校及醒吾商業專科學校觀光科系執教多年，並在觀光旅館界擔任實際管理工作，其所編著《餐飲實務管理》一書，內容豐富，資料翔實，誠為經營餐旅館及修讀觀光科系同學之良好參考書，該書再版在即，特為之推介。

交通部觀光局局長 虞 為

趙 序

本校自創設觀光事業科以來，我經常鼓勵教師們於教學之餘，最好能廣為蒐集中外資料，再配合自己的教學心得、實務經驗、整理出一套完整的補助教材、俟積有成效，再分門別類輯成專業叢書。這雖是一項艱苦的工作，但我們必須要做，因為觀光事業在我國畢竟還是一門嶄新的學問。翻爛了所有線裝書，既找不到它的蹤跡，我們只有一方面向外發展、吸收些先進國家的知識，一方面向內尋求，在自己的經驗與智慧中，挖掘出些可供整理的頭緒，為了開拓觀光事業，培育專業人才，我們的耕耘，對學術的貢獻，對國家的貢獻，都是值得的。

這一工作，由於全體教師熱心合作，果然順利的逐步展開了來，尤其近年我承友好的愛護，兼顧觀光教育學會暨旅館管理學會兩個觀光學術機構，同仁們互相切磋心得、交換經驗的機會愈加密切，使這一工作推行起來，尤為方便。

沈松茂先生在本校觀光科執教有年，最近完成了《餐飲實務管理》一書，索序於我，餐飲實務在觀光事業中是占據有最重要的一環，他這部大著，我細閱了一遍，對餐飲的管理、作業、經營以及人員的訓練等，都蒐集了很多寶貴資料，予以有系統有深度的分析整理，並參以己見，融會發揮，顯示了他對餐飲實務所作的深厚研究工夫，其獨到的見解與優美的文字、也洋溢著他卓越清雋的才華。這的確是一本足可廣向社會推荐的好書，尤其觀光事業從業朋友們，如能一卷在手，相信它必會為您提供寶貴的指導與服務。

趙筱梅

蘇 序

隨著科學的進步，物質生活一天一天的提高，當物質生活到達某一種水準的時候，必然需要精神上的滿足。尤其在工業社會，工作緊張而刻板，機械式的工作環境，更需要心理上的舒暢，故無論個人、家庭、團體，多以觀光旅遊以資調劑，如果說觀光是日常生活的一環，那麼旅途中的餐飲，則是觀光中的重要部分。沈松茂先生把握了觀光的需要，融合教學心得、工作經驗，以及自己的創見，寫成這部《餐飲實務管理》一書，理論與實際並重，中、西餐飲兼備，舉凡餐飲之設施、佈置、用具、服務、組織、訓練、管理、菜單、材料、烹調……等，無不應有盡有，一冊在手，應付裕如，實乃從事觀光事業人員之指南，對我國觀光事業的發展，以及餐飲品質的提高貢獻至鉅，樂為之序。

蘇南成

自序

近十年來，觀光事業在全球各地備受重視，且各國朝野均極力推展，所以國內外各種類型之餐飲業如雨後春筍，不斷設立，但觀光事業是一種多元性之新興綜合性事業，若徒具良好設備而無適當管理人才與專業智能亦難奏效，然鑑於目前觀光餐飲管理書籍，如鳳毛麟角，求之不易，且缺乏實務性之探討，使得有志於此業之社會人士及青年學子，不得其門而入，經中華民國觀光教育協會理事長趙筱梅博士之鼓勵，乃以自己十多年來對餐飲之實際工作與教育經驗為藍本，並參考國內外觀光專家學者之寶貴資料，承蒙各餐飲界前輩熱心指導，歷經數年寒暑才編寫完成此書，殷盼此書對有志於從事觀光餐飲工作者，能略盡棉薄之力，此乃編著此書之旨意，惟本人才疏學淺，難免有掛一漏萬之失，尚祈各界人士不吝賜指示，是幸。

作者謹誌



沈松茂

學歷

- 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

經歷

- 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。



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，唯一一位的餐飲業革命的改革者，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。