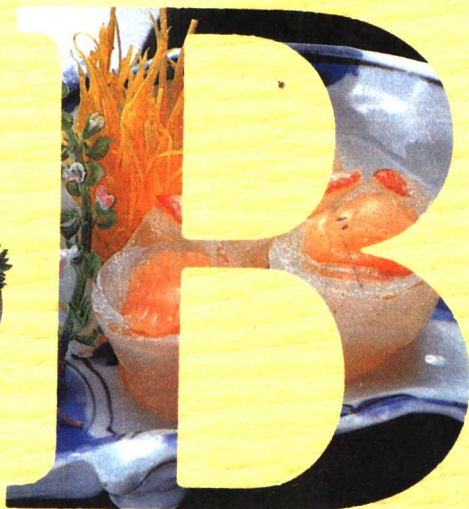
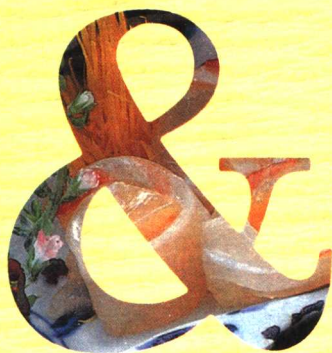




# 餐飲學入門

洪志華編著



## 版權所有・翻印必究

---

### 餐飲學入門

編著者 / 洪志華

發行人 / 程顯灝

出版者 / 韜略出版有限公司

印刷 / 躍昇印刷股份有限公司

登記證 / 局版台業字第 3859 號

中華民國 79 年 9 月出版

總經銷 / 三友圖書公司

地址 / 台北縣中和市中山路二段 327 巷 11 弄 17 號 5 F

電話 / 2405600・2405707

傳真 / 2409284

劃撥 / 0584488-9 三友圖書公司

定價 / 新台幣 150 元

---

• 本書若有破損缺頁請寄回本公司退換

# 前言

盤古以來，填飽肚子，飲食就是一件最重要的事。

五千年我國一直還未解決溫飽，所以人們到了今天，見面時的關懷和問好，開口就是：『你食飽了嗎』？

記得我在碧富邑大飯店當經理，有很多來工作的大學生，辰時卯時的碰頭，總是向我致意的打招呼！『洪經理、你食飽了嗎』？

甚至在廁所，見到我的時候，也是這樣開口向我問好：『洪經理、你食飽了嗎』？

我們中國是個禮儀之邦，禮多人不怪，但是在廁所還這樣問『洪經理、你食飽了嗎』？

這就真的，不是味兒。

從這句：『你食飽了嗎』？

顯而易見，國計民生，最爲頭痛。

民國 31 年，一羣外國記者，訪問 蔣宋美齡，問？甚麼是『禮義廉恥』？『甚麼是中國的固有道徳』？

蔣夫人答說：『Well Food Well Bread. A Hungry Man An Angry Man』。略譯爲：食衣足、知榮辱，食衣足、而後知禮義。

柴米油鹽醬醋茶和水電，還是：『民以食爲天』。

話說中國人最會食，幅員又大，人口又多，食物種類，五花八門，真是無奇不有。

要談搜羅，滄海有遺珠！要談出書，又不知如何下手？

外國人生活和飲食，一般來說簡單：注重營養和衛生就夠。

而現在的中國人，却最爲可憐！

我們不單要瞭解自己的飲食文化，而且還要懂得歐美和全世界的餐飲，追趕美食的潮流！你能感覺到，不夠繁和辛苦嗎？

“90”年代，文明到了尖頂！又倡言『美食』。

小弟在國內外大飯店、餐廳、酒吧，摸索了幾十年餐飲，有鑑於觀光事業的飛升！和餐飲服務業的需求，移民、出國、創業日增，加以全省商工學校，學子新血的投入了這行專業，這行業終將蒸蒸日上。

小弟在這大前提，慎重的整理經年的心得，把中西餐、服務、製作等，精選擬作綱要，編寫成稿；裨同業和初學的朋友，能得到第一手餐飲學入門的啟蒙資料。

本書內容：包括…侍應學、菜單、飲料、中餐和西餐、厨房、餐食製作、各種酒宴會、食品名稱，專有名詞的譯成等。

本書原稿先後曾作：比佛利大飯店『BEVERLY PLAZA』、甘迺迪大飯店『KENEDY HOTEL』、暨圓山大飯店『GRAND HOTEL』，餐飲及新進同仁；作業及訓練的藍本。

本書內容充實，諒想連家庭主婦，也能在包羅萬象的餐飲學中；能夠得心應手。

編著者 洪志華於唐人街

Jan.1990

# 目 錄

## 第一章 餐飲的性質

1. 餐食的由來 ..... 14
2. 餐食的調製 ..... 14
3. 餐食的營運 ..... 14
4. 中餐和西餐 ..... 15

## 第二章 餐飲的設備

1. 環境和場所 ..... 17
2. 餐廳外場的設備 ..... 17
3. 餐廳內場的設備 ..... 18
4. 餐飲的用具 ..... 19

## 第三章 服務人員的職責

1. 服務人員的儀容 ..... 22
2. 服務人員的心態 ..... 22
3. 服務人員的專業知識 ..... 22
4. 餐飲從業人員須知 ..... 23
5. 服務的品質 ..... 25

## 第四章 餐飲的衛生

1. 設備上的清潔 ..... 26
2. 用具的清潔 ..... 27

|                  |    |
|------------------|----|
| 3. 食物的清潔 .....   | 28 |
| 4. 飲料的清潔 .....   | 29 |
| 5. 服務人員的衛生 ..... | 30 |

## 第五章 餐飲的管理

|               |    |
|---------------|----|
| 1. 人事部門 ..... | 33 |
| 2. 會計部門 ..... | 33 |
| 3. 營業部門 ..... | 33 |

## 第六章 餐本的認識

### 1. 中式餐飲系列

#### A. 中式的早餐

|           |    |
|-----------|----|
| 鹹點 .....  | 36 |
| 甜點 .....  | 37 |
| 粥品 .....  | 37 |
| 粉麵類 ..... | 38 |

#### B. 中式的午餐、晚餐

|               |    |
|---------------|----|
| 各式飯類 .....    | 39 |
| 各式湯類 .....    | 39 |
| 豬牛肉類 .....    | 39 |
| 鷄鴨類 .....     | 40 |
| 海產類 .....     | 40 |
| 蔬菜類 .....     | 41 |
| 中餐酒宴的菜單 ..... | 41 |

|             |    |
|-------------|----|
| 中式的自助餐····· | 43 |
|-------------|----|

## 2. 西式餐飲的系列

### A. 西式的早餐

|            |    |
|------------|----|
| 各種果汁·····  | 44 |
| 新鮮的水菓····· | 44 |
| 麥片類鮮奶····· | 44 |
| 美式早餐·····  | 45 |
| 美食的早餐····· | 46 |
| 夾餅類·····   | 46 |
| 添加的點食····· | 46 |
| 奶品類·····   | 46 |
| 冰淇淋·····   | 47 |
| 點心·····    | 48 |

### B. 西式的午餐、晚餐

|            |    |
|------------|----|
| 三明治·····   | 49 |
| 湯·····     | 50 |
| 沙拉·····    | 50 |
| 凍肉類沙拉····· | 51 |
| 開胃小菜·····  | 51 |
| 各式蛋包·····  | 52 |
| 豬肉類·····   | 52 |
| 牛肉類·····   | 52 |
| 牛排·····    | 53 |
| 羊肉類·····   | 54 |

|           |    |
|-----------|----|
| 鷄鴨類·····  | 54 |
| 海鮮類·····  | 55 |
| 其它·····   | 55 |
| 宴會菜式····· | 55 |

## 第七章 飲料 BEVERAGE

|                                 |    |
|---------------------------------|----|
| 1. 不含酒精的飲料 NON ALCOHOLIC·····   | 57 |
| 2. 含酒精的飲料 WITH ALCOHOLIC ·····  | 57 |
| 3. 餐酒 WINE                      |    |
| A. 餐酒 WINE ·····                | 59 |
| B. 柏拉圖 PIATO ·····              | 59 |
| C. 餐酒 葡萄酒 WINE ·····            | 59 |
| D. 餐酒 RED、ROSE、WHITE、WINE ···   | 60 |
| E. 白葡萄酒 WHITE ·····             | 60 |
| F. 玫瑰紅葡萄酒 ROSE WINE ·····       | 60 |
| G. 紅葡萄酒 RED WINE ·····          | 60 |
| 4. 酒吧 BAR                       |    |
| A. 飲料的衛生 SANITATION OF BEVERAGE | 61 |
| B. 酒吧的一般用具 EQUIPMENT·····       | 61 |
| C. 酒杯 GLASS WARE ·····          | 62 |
| D. 酒的類別 THE LIQUORS ·····       | 63 |
| E. 鷄尾酒的認識 COCKTAILS ·····       | 63 |
| F. 開胃酒 APERITIFS ·····          | 64 |
| G. 鷄尾酒 COCKTAILS ·····          | 64 |
| H. 高杯 HI-BALL ·····             | 65 |

|          |                               |    |
|----------|-------------------------------|----|
| I. 短杯    | SHORT DRINK                   | 66 |
| J. 大高杯   | TALL GLASS OR COLLINS         | 66 |
| K. 餐後酒   | LIQUEUR OR AFTER DINNER DRINK | 66 |
| L. 各種葡萄酒 | TABLE WINE                    | 67 |

## 第八章 常用蔬菜和食物的名稱

### FOODS

|          |                    |    |
|----------|--------------------|----|
| 1. 蔬菜    | VEGETABLES         | 68 |
| 2. 水果    | FRUITS             | 69 |
| 3. 牛肉    | BEEF               | 70 |
| 4. 羊肉    | LAMP               | 71 |
| 5. 豬肉    | PORK               | 71 |
| 6. 雞、鴨、鵝 | CHICKEN、DUCK、GOOSE | 72 |
| 7. 海產    | SEA FOOD           | 72 |
| 8. 乾貨    | DRIED'S            | 73 |
| 9. 其它    | OTHER'S            | 74 |
| 10. 奶品   | MILKS              | 75 |

## 第九章 中式餐食 CHINESE CUISINE

|          |                             |    |
|----------|-----------------------------|----|
| 1. 擺設    | SETTING                     | 76 |
| 2. 餐具    | EQUIPEMENT OF CHINESE STYLE | 76 |
| 3. 上菜    | FOOD SERVING                | 77 |
| 4. 餐具的擺設 | BUSINESS SET UP             | 77 |

## 第十章 中式餐食的製作

## CHINESE COOKING

1. 廚具 EQUIPEMENT OF KITCHEN ..... 79
2. 材料的準備 FOODS
  - 基本的調味品和配料 MIXED ..... 80
  - 蔬菜的準備 FRUIT & VEGETABLE ..... 80
  - 乾貨藥材 DRIED ..... 80
3. 中式餐食調製大意 CHINESE COOKING .... 81
4. 煎蛋、炒飯、粉麵入門
  - 煎蛋 ..... 82
  - 炒飯 ..... 82
  - 炒粉、炒麵 ..... 83
5. 湯類
  - 清湯 ..... 84
  - 濃湯 ..... 84
6. 鷄鴨類
  - 菜遠鷄片 ..... 85
  - 冬菇鷄片 ..... 85
  - 合桃鷄丁 ..... 86
  - 生炸子鷄 ..... 86
  - 葱油鷄 ..... 86
  - 薑芽鴨片 ..... 87
  - 菠蘿鴨片 ..... 87
  - 片皮烤鴨 ..... 87
7. 豬牛肉類
  - 芥蘭肉片 ..... 88

|           |    |
|-----------|----|
| 甜酸肉·····  | 88 |
| 青椒肉片····· | 89 |
| 叉燒菜心····· | 89 |
| 蠔油牛肉····· | 90 |
| 咖喱牛肉····· | 90 |
| 洋葱牛肉····· | 90 |
| 青椒牛肉····· | 91 |
| 紅燒牛肉····· | 91 |
| 8. 海產類    |    |
| 清炒蝦仁····· | 92 |
| 腰果蝦仁····· | 92 |
| 青豆蝦仁····· | 93 |
| 脆皮蝦丸····· | 93 |
| 茄汁明蝦····· | 93 |
| 酥炸魚球····· | 94 |
| 蠔油鮑甫····· | 94 |
| 冬菇干貝····· | 95 |
| 龍蝦沙律····· | 95 |
| 紅燒排翅····· | 96 |

## 第十一章 西式餐食

|               |    |
|---------------|----|
| 1. 擺設·····    | 97 |
| 2. 餐具·····    | 97 |
| 3. 上菜·····    | 98 |
| 4. 餐具的擺設····· | 99 |

## 第十二章 西式餐食的製作

|                |     |
|----------------|-----|
| 1. 廚具·····     | 101 |
| 2. 材料的準備·····  | 102 |
| 3. 配料和調味品····· | 103 |
| 4. 蔬果的準備·····  | 104 |
| 5. 乾貨·····     | 105 |
| 6. 兔羊豬肉類·····  | 105 |
| 7. 牛肉·····     | 106 |
| 8. 鷄鴨類·····    | 106 |
| 9. 海產·····     | 107 |

## 第十三章 西式餐食製作大意

|                       |     |
|-----------------------|-----|
| 1. 早餐·····            | 108 |
| 2. 早餐類別和蛋的特式·····     | 110 |
| 3. 三明治·····           | 112 |
| 4. 沙拉醬·····           | 113 |
| 5. 沙拉·····            | 113 |
| 6. 奶品·····            | 114 |
| 7. 冷飲·····            | 115 |
| 8. 湯·····             | 115 |
| 9. 開胃小食·····          | 116 |
| 10. 開胃小盤·····         | 117 |
| 11. 點心·····           | 118 |
| 12. 午餐、晚餐、自助餐、宴會的餐食製作 |     |

|            |     |
|------------|-----|
| 吉利羊排·····  | 119 |
| 吉利豬排·····  | 119 |
| 鉄扒豬排·····  | 119 |
| 火腿菠蘿排····· | 120 |
| 燒豬腿·····   | 120 |
| 燒焗火腿捲····· | 121 |
| 明爐燒豬排····· | 121 |
| 咖喱肉丸·····  | 121 |
| 燒牛肩·····   | 121 |
| 燒牛肉·····   | 122 |
| 燒烤牛排·····  | 122 |
| 丁骨牛排·····  | 122 |
| 牛脊肉排·····  | 122 |
| 嫩肉牛排·····  | 123 |
| 牛仔肉吉利····· | 123 |
| 吉利炸鷄·····  | 123 |
| 美洲炸鷄·····  | 123 |
| 燒烤鷄·····   | 124 |
| 炸鷄腿·····   | 124 |
| 皇家鷄·····   | 124 |
| 皇家火鷄·····  | 124 |
| 咖喱鷄·····   | 125 |
| 咖喱蝦·····   | 125 |
| 酥炸佛達蝦····· | 125 |
| 酥炸鮮蠔·····  | 125 |

|               |     |
|---------------|-----|
| 燒龍蝦·····      | 126 |
| 燒烤阿拉斯加大蟹····· | 126 |
| 燒沙文魚塊·····    | 126 |
| 炸英國都華龍舌肉····· | 126 |
| 法蘭西石班·····    | 127 |
| 參拜天紅酒石班·····  | 127 |
| 龍舌肉凍·····     | 127 |
| 海鮮串·····      | 128 |
| 青豆·····       | 128 |
| 紅蘿蔔·····      | 128 |
| 焗蕃茄·····      | 128 |
| 奶油毛菇·····     | 129 |
| 奶油蘆筍·····     | 129 |
| 奶油椰菜仔·····    | 129 |
| 奶油菜花·····     | 129 |
| 奶油玉米·····     | 129 |
| 牛油四季豆·····    | 130 |
| 牛油芥蘭花·····    | 130 |
| 洋芋條·····      | 130 |
| 法式洋芋條·····    | 130 |
| 奶油洋芋仔·····    | 130 |
| 牛油洋芋球·····    | 130 |
| 奶油洋山芋泥·····   | 131 |
| 燒焗洋芋·····     | 131 |
| 各式炒飯·····     | 131 |

|                      |     |
|----------------------|-----|
| 13. 西餐的二三事·····      | 131 |
| 14. 咖啡和茶·····        | 132 |
| A. 咖啡·····           | 132 |
| B. 咖啡因·····          | 132 |
| C. 咖啡的品種和產地·····     | 132 |
| D. 常見的幾種咖啡·····      | 133 |
| E. 咖啡的品質和製作·····     | 133 |
| F. 煮咖啡的工作、時間和技巧····· | 133 |
| G. 茶·····            | 134 |

## **第十四章 服務人員的訓練**

|                 |     |
|-----------------|-----|
| 1. 經理部門的設立····· | 136 |
| 2. 職前的訓練·····   | 137 |
| 3. 在職訓練·····    | 138 |
| 4. 結論·····      | 140 |

## **第十五章 酒會的禮儀**

|               |     |
|---------------|-----|
| 1. 酒會的請柬····· | 142 |
| 2. 酒會的應邀····· | 143 |
| 3. 酒會的應對····· | 144 |
| 4. 酒會的種類····· | 144 |
| 5. 酒會的禮節····· | 145 |

## **第十六章 專業英語**

|              |     |
|--------------|-----|
| 1. 稱謂·····   | 148 |
| 2. 一般應對····· | 149 |
| 3. 餐檯·····   | 154 |

# 第一章 餐飲的性質

## 1 餐食的由來

餐食的由來，也是熱能的由來，從原始人的茹毛飲血，而至遂人氏鑽木取火的熟食；又進而到了今天的文明，餐飲主要是裹腹、爲了溫飽，繼而生存下去。

其後，從簡單而繁複，從粗糙又到精細，飲食依附著生活的需求而改變，又從家庭的維生，再走入市場，商品化。

又再從商品化，滿足消費，滿足工商的速簡需求、清潔、營養、可口，而至驕奢精研的『美食』。

走過三藩市、紐約、倫頓、巴黎、羅馬，餐食從窮鄉僻壤，發展到全世界，林林總總，又大大小小的食店，所謂：餐廳是也！原因：大家都需要食。

## 2 餐食的調製

溫飽以後，精挑細選，開始注意品質、注意到享受，注意到…色、香、味的要求。

這些因素來自生活，來自經濟，來自社會的轉型需求和商業的價值。餐食的調製開始了革命性，從服務注意到食物的品質，調製的方法，餐食的質和量，供求和消費的對象，完全達到專業化的美食。

## 3 餐飲的營運

餐飲在現今的文明世界，是一項最宏大，又最重要的服務業。

在商業上、營運上，它的經營手法很多。一般來說，必須注意投資的報酬、投資的收回、特定的經營、消費的對象、地點、設備。

當然更重要的，是··『餐飲的性質』和『型式』。

是路邊的··『包子、饅頭』！或街頭巷口的『小食店』 CAFE SHOP OR SNACK BAR 『咖啡屋』。

是大飯店、餐廳的散餐或全餐 RESTAURANT。

是低消費或高消費？

高消費，高要求，它的營運和理念的原則：

A 餐飲的設備和環境達到堂皇、美觀，舒適。

B 餐飲的品質，清潔衛生，質和量，營養可口，達到『色、香、味』的美食。

C 最重要的就是『服務的品質』。它是對從業人員的要求，達到專業化。

## 4 中餐和西餐

在經營的理念：有中式、西式，中餐或西餐之分。然而海外的華僑、國內的咖啡廳，多採『中西餐廳』餐飲合併的綜合方式。

因此：服務業發展的趨向，新血人力的投入，訓練的原則：一定是中西餐概要和專業的通材訓練和教授。

從業人員，有了中西餐的基本概念，瞭解了『筷子和刀叉』，自然觸類旁通，可中可西。