

高等院校旅游专业应用型系列规划教材

餐饮服务与管理

桂 佳 吴升旻 主 编
张 敏 副主编

对外经济贸易大学出版社
中国·北京

图书在版编目 (CIP) 数据

餐饮服务与管理 / 桂佳等主编. —北京: 对外经济贸易大学出版社, 2013
高等院校旅游专业应用型系列规划教材
ISBN 978-7-5663-0603-6

I. ①餐… II. ①桂… III. ①饮食业 - 商业服务 - 高等学校 - 教材②饮食业 - 商业管理 - 高等学校 - 教材
IV. ①F719.3

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2013) 第 000391 号

© 2013 年 对外经济贸易大学出版社出版发行

版权所有 翻印必究

餐饮服务与管理

桂 佳 吴升昉 主编
责任编辑: 李晨光 闫 静

对外经济贸易大学出版社
北京市朝阳区惠新东街 10 号 邮政编码: 100029
邮购电话: 010-64492338 发行部电话: 010-64492342
网址: <http://www.uibep.com> E-mail: uibep@126.com

山东省沂南县汇丰印刷有限公司印装 新华书店北京发行所发行
成品尺寸: 185mm × 260mm 14.75 印张 341 千字
2013 年 1 月北京第 1 版 2013 年 1 月第 1 次印刷

ISBN 978-7-5663-0603-6
印数: 0 001 - 5 000 册 定价: 29.50 元

高等院校旅游专业应用型系列规划教材

编写委员会

编委会主任：汪源浩

编委会成员(按姓氏笔画排序)：

| | | | | |
|-----|-----|-----|-----|-----|
| 尹俊 | 王乃举 | 王祥武 | 王琴 | 韦国平 |
| 甘光生 | 刘涵 | 刘葆 | 孙敬华 | 江洁 |
| 齐炜 | 宋国强 | 张显国 | 张宽胜 | 李茂龙 |
| 李雪 | 汪源浩 | 沈东生 | 邵娟 | 陈艳 |
| 陈雪芬 | 孟庆超 | 胡浩 | 胡戴新 | 钟晓鹏 |
| 桂佳 | 袁维海 | 程瑞 | 谭青 | |

总序



在世界经济飞速发展的今天，旅游业是世界经济中发展势头最强劲、规模最大的产业之一。我国已经成为全球规模最大的国内旅游市场、亚洲最大出境客源国和最活跃的国际旅游市场，2010年我国首次成为世界第三大旅游目的地国，实现了由旅游资源大国到世界旅游大国的历史性跨越。整合旅游教育资源，加强专业建设，深化教学改革，提高教育水平，为旅游业输送更多高素质人才，是旅游院校的基本任务，也是促进旅游业持续快速健康发展、实现世界旅游强国宏伟目标的战略措施之一。

为了适应旅游业的发展、培养高端技能型人才，也为了满足学校更新旅游教育教材的迫切需要，加强旅游专业教材建设是改善和提高旅游教育水平的当务之急。为此，对外经济贸易大学出版社安徽信息中心自2011年10月起就开始精心策划、组织，在广泛征求高职高专院校旅游专业的专家、学者、学生以及旅游业界专业人士对旅游专业教材建设的意见与建议的基础上，成立了“高等院校旅游专业应用型系列规划教材”编写委员会，研究审核高职高专旅游专业教学内容和规律，统一明确高职高专教材的指导思想、体系结构、职业要求、格式特色、编写标准、编者资格、选用程序等，以此来规范教材的编写和选用。本套“规划教材”的作者中既有直接从事旅游专业一线教学和科研工作的教授、学者和“双师型”教师，执教的课程很多都是省级、校级的精品课程或重点课程，有着丰富的理论基础和教学经验，也有长期任职于旅游主管部门以及大型旅游企业的领导、业务骨干，具有丰富的管理实践经验。

本套“高等院校旅游专业应用型系列规划教材”是2011年中央财政支持高等职业学校提升专业服务能力的建设成果，教材编写主要体现如下特色：

1. 在体例上打破传统教材固定的结构体系

每章根据教学内容设置了“任务介绍”、“任务分析”、“任务实施”等模块，从介绍完成任务的思路、技能点和知识点开始导入新课，每章都穿插图表、相关知识，章后还附有归纳总结、拓展提高、练习或实训，锻炼学生的实际操作能力，以突出旅游专业应用性、实践性的特点。

2. 在形式和文字等方面满足高职教育教和学的需要

针对高职学生的特点，书中配有一些图示，并结合旅游产业的最新案例来分析，做到图文并茂，激发学生的学习兴趣，加强学生对内容的理解和掌握。

3. 注意突出教材内容的技能性特点

对于理论部分，运用形象化的语言使抽象的理论更易于被学生认识和掌握，同时注



重介绍旅游界的最新动态和趋势；对于实践性内容，每小节通过设计较简单的工作任务或项目，依照实际工作流程或模块循序渐进来完成，由此整章内容就完成了—个较复杂的任务，突出了旅游教材的实用性、实践性。

4. 注重校企联合开发教材

在编写教材时邀请了相关旅游企业的专家或资深从业人员来共同研究开发，实现理论学者与—线专家的紧密结合，反映了旅游企业生产岗位的最新技术和最新要求，也有利于学生“双证书”的获取，适应学生未来进步的需要。而且，不同教材编写人员之间可加强了解、沟通和协作，在不同教材之间统筹兼顾，避免了内容的重复和交叉。此外，通过校企合作编写实训教材，促进了旅游学校和旅游企业间其他方面的合作发展，例如建立或深化校外实习基地合作、促进教师“双师型”建设等。

本套教材的编写得到了省市旅游主管部门、旅游企业及兄弟院校和企事业单位的大力支持与帮助，他们是：安徽中澳科技职业学院、安徽国际商务职业学院、安徽财贸职业学院、安徽经济管理学院、安徽工业经济职业技术学院、芜湖职业技术学院、安徽国防科技职业学院、亳州职业技术学院、安徽粮食工程职业学院、安徽三联学院、安徽涉外经济职业学院、万豪国际集团、安徽好之旅国际旅行社、安徽环球国际旅行社、安徽塞纳河畔酒店集团等。对此，编委会表示真挚的感谢。

本套教材可作为高等职业院校、高等专科学校、高等本科院校旅游专业学生用书，也可供五年制高职院校、中等职业技术学校及其他需要了解旅游产业的人员使用，还可作为政府旅游管理部门和科研机构、旅游培训机构以及有志从事旅游行业人员的参考资料。我们真诚地希望旅游教育界的专家学者以及使用这套教材的老师和学生们能及时提出批评和建议，使这套教材不断得到完善，更适应旅游教育改革的需要。

本套教材的编纂出版，从选题的确定到教材的出版，对外经济贸易大学出版社提供了许多有见地的建议，同时也得到了有关专家学者的鼎力相助，在此深表谢意！

编委会

2012年5月

前言



餐饮服务与管理课程是高等职业院校旅游管理、酒店管理专业的核心课程，也是餐饮企业基层服务与管理人员职业技能培训的重要课程。

为适应 21 世纪旅游和饭店业的发展、满足高职院校专业教学改革的需要，本书秉承“校企合作、工学结合”的教育理念，由具有丰富教学经验的高职院校教师与酒店行业专家共同编写而成。

本书以酒店管理实践中餐饮部的经营活动和工作过程为主线设计学习内容，包括树立职业意识、训练餐饮服务技能、模拟餐饮服务程序、提升餐饮服务能力、培养餐饮管理能力和培养餐饮创新能力六个模块、二十六个项目，涵盖了现代餐饮业的所有业务流程。全书每个项目任务里都设计了任务介绍、任务分析、任务实施、知识链接、实训任务等内容，使本书具有较强的可操作性，将理论学习和技能培养融为一体。本书既可作为高等职业院校旅游、酒店管理专业的教学用书，也可以作为酒店行业人员培训和工作的参考用书。

本书由安徽中澳科技职业学院管理系桂佳和安徽财贸职业学院吴升旻担任主编，负责大纲的设计、全书的修订与统稿工作；安徽粮食工程职业学院张敏担任副主编。参加本书编写的撰稿人及分工如下：

模块一：吴升旻，安徽财贸职业学院；

模块二：桂佳，安徽中澳科技职业学院；吴升旻，安徽财贸职业学院；

模块三：张敏，安徽粮食工程职业学院；

模块四：何丽娟，芜湖职业技术学院；桂佳，安徽中澳科技职业学院；

模块五：杨阳，芜湖职业技术学院；

模块六：崔韦，安徽国际商务职业学院。

本书在编写过程中参考了相关教材，由于书中引用的资料来源较多而没能在书中一一注明出处，对此我们对原作者表示歉意，并致以衷心的感谢。同时，也对编写过程中给予支持和帮助的人士深表感谢。由于水平所限，且时间仓促，本书难免存有谬误与不妥之处，恳请读者提出宝贵意见，以便修改完善。

目 录

| | |
|---------------------|-------|
| 模块一 树立职业意识 | / 1 |
| 项目一 认识餐饮业 | / 1 |
| 项目二 培养职业素养 | / 11 |
| 模块二 训练餐饮服务技能 | / 19 |
| 项目一 托盘 | / 19 |
| 项目二 餐巾折花 | / 24 |
| 项目三 摆台 | / 39 |
| 项目四 斟酒 | / 54 |
| 项目五 点菜、上菜和分菜 | / 58 |
| 项目六 撤换餐具 | / 66 |
| 项目七 结账 | / 68 |
| 模块三 模拟餐饮服务程序 | / 71 |
| 项目一 中餐零点餐服务 | / 71 |
| 项目二 中餐宴会服务 | / 91 |
| 项目三 西餐零点餐服务 | / 101 |
| 项目四 西餐宴会服务 | / 119 |
| 项目五 其他服务 | / 123 |
| 模块四 提升餐饮服务能力 | / 136 |
| 项目一 餐饮推销技巧 | / 136 |
| 项目二 餐饮个性化服务 | / 145 |
| 项目三 餐饮服务常见问题及处理 | / 153 |
| 项目四 餐饮服务常用英语 | / 160 |
| 模块五 培养餐饮管理能力 | / 170 |
| 项目一 餐饮管理岗位职能 | / 170 |
| 项目二 餐厅设备维护 | / 174 |
| 项目三 餐饮服务质量管理 | / 177 |
| 项目四 餐饮卫生与安全管理 | / 190 |



| | |
|--------------|-------|
| 模块六 培养餐饮创新能力 | / 197 |
| 项目一 规划餐厅布局 | / 197 |
| 项目二 菜单设计 | / 203 |
| 项目三 主题宴会设计 | / 212 |
| 项目四 美食节策划 | / 217 |
| | |
| 参考文献 | / 223 |

模块一

树立职业意识

项目一 认识餐饮业

项目介绍

餐饮业作为我国第三产业中一个传统服务性行业，经历了改革开放起步、数量型扩张、规模连锁发展和品牌提升战略四个阶段，取得了突飞猛进的发展。在未来几年内，中国餐饮业经营模式将向多元化发展，国际化进程将加快，而且绿色餐饮必将成为时尚。

项目分析

熟悉中外餐饮业的发展概况，明确餐饮部在饭店中的地位 and 任务，掌握饭店餐饮经营过程中的特点以及餐饮部内部组织机构的特征，熟悉饭店内餐厅的表现形式以及餐饮业的发展趋势。

知识链接

分食制：中国人的就餐革命

中国人和西方人的就餐方式有所不同，主要表现为：我们拿的是筷子，实行群食制；而他们拿刀叉，实行的是分食制。据说，当年美国总统尼克松访华前夕，曾在白宫练习拿筷子，对这两根小棒棒大伤脑筋。当然，用具问题毕竟是次要的，关键在于分食制和群食制这两种不同的进餐习惯关系到人身安全健康，不可等闲视之。

谁都知道，外国人吃西菜，一道一道都是每人一份，你吃你的，我吃我的，保持每个人的独立性，也保持清洁卫生，这是分食制的最大优点。但我们中国人，主要指汉族人，大概唐宋以后开始有了长桌、方桌（八仙桌）、圆桌，于是设宴请客或家庭吃饭围坐在一起，各执筷匙，合吃菜肴、羹汤，这种吃法叫做群食制，它的优点在于热闹有趣，但如果从卫生角度来审视的话，则很容易形成交叉感染。

中华人民共和国成立以后，在重大宴会中开始推行分食制，特别是改革开放后，通过电视直播的教育，分食制逐步自上而下走向民间。目前，国人的分食制大致可分两种形式：一种是高档筵席，虽然仍坐圆桌，但每桌的服务员至少有两三人。上菜时，先由



为首的服务员把菜端到桌子中央，让宾主观赏，并稍做介绍，然后把菜端下来，在席旁分割成一份一份，再分配给每一位入席者。若是羹汤，则用小盅每人一份，吃罢把餐具收去。这种分食制比较完善，但餐具更换频繁，服务员比较辛苦，人手少难免有手忙脚乱之虞。另一种则是在餐桌上配备公筷公匙，由入席者自行分食，这种方式比较简便，完全可以在家庭里推行。

项目实施

一、中国餐饮业发展概况

中国是世界大国，同样也是“烹饪大国”，“食在中国”已经成为全世界的共识。中华餐饮文化博大精深，历史悠久，是中华民族五千年悠久文化宝库中璀璨的一支，它与法国的饮食、土耳其的饮食并成为世界三大风味饮食体系。我国的饮食在其漫长的发展过程中，形成了绚烂多彩的文化内涵和雄厚的技术基础。中国烹饪的发展，大体上可以划分为新石器时代、夏商周、春秋战国、汉魏六朝、隋唐宋元和明清六个时期。

（一）新石器时代（陶烹时代，距今一万年以前）

新石器时代由于没有文字，因此烹饪演变的概况只能依靠出土文物、神话传说以及后世史籍的追记进行推断。它的大致轮廓是：

（1）食物原料多为渔猎的水鲜和野兽，间有驯化的禽畜、采集的草果和试种的五谷，不是很充裕。调味品主要是粗盐，也有梅子、苦果、香草和野蜜，各地食源不同。农业的产生使谷物大量进入人类的饮食，以粮食为主食的格局自然形成。

（2）炊具是陶制的鼎、甑、鬲、釜、罐和地灶、砖灶、石灶；烹调方法是火炙、石爇（将谷物置于烧烫的石块上焙熟）、汽蒸并重，较为粗放。

（3）此时先民进行烹调仅仅出自求生需要；关于食饮和健康的认识，他们的认识是朦胧的。但是，从燧人氏教民用火、有巢氏教民筑房、伏羲氏教民驯兽、神农氏教民务农、轩辕氏教民文化等神话传说来看，先民烹饪活动具有文明启迪的性质。

（4）在食礼方面，祭祀频繁，常常以饮食取悦于鬼神，求其荫庇。开始有了原始的饮食审美意识，如食器的美化，欢宴时的歌呼跳跃等。这是后世筵宴的前驱，也是当时社交娱乐生活的重要组成部分。

总之，新石器时代的烹饪好似初出娘胎的婴儿，既虚弱、幼稚，又充满生命活力，为夏、商、周三代饮食文明的兴盛奠定了良好的基石。

（二）夏商周时期（铜烹时代，距今四千年前）

夏、商、周在社会发展史中属于奴隶制社会，也是中国烹饪发展史上的“初潮”。它在许多方面都有突破，对后世影响深远。

（1）烹调原料显著增加，习惯于以“五”命名。如“五谷”（稷、黍、麦、菽、麻籽），“五菜”（葵、藿、头、葱、韭），“五畜”（牛、羊、猪、犬、鸡），“五果”（枣、李、栗、杏、桃），“五味”（米醋、米酒、饴糖、姜、盐）之类。“五谷”有时又写成“六谷”、“百谷”。总之，原料能够以“五”命名，说明了当时食物资源已经比较丰富，人工栽培、蓄养的原料成了主体，上述原料是其中的佼佼者。



(2) 炊饮器皿革新, 轻薄精巧的青铜食具登上了烹饪舞台。我国现已出土的商周青铜器物有 4 000 余件, 其中多为炊餐具。青铜食器易传热、耐高温, 它的问世提高了烹饪功效和菜品质量, 还能显示礼仪, 装饰筵席, 展示出了奴隶主贵族饮食文化的特殊气质。

(3) 菜品质量飞速提高, 推出著名的“周代八珍”。由于原料充实和炊具改进, 这时的烹调技术有了长足进步。一方面, 饭、粥、糕、点等饭食品种初具雏形, 肉酱制品和羹汤菜品多达百种, 花色品种大大增加; 另一方面, 可以较好运用烘、煨、烤、烧、煮、蒸、渍糟等 10 多种方法, 烹出熊掌、乳猪、大龟、天鹅之类高档菜式, 产生了影响深远的“周代八珍”。“周代八珍”又叫“珍用八物”, 是专为周天子准备的宴饮美食。“周代八珍”推出后, 历代争相仿效。元代的“迤北(即塞北)八珍”和“天厨八珍”, 明清的“参翅八珍”和“烧烤八珍”, 还有“山八珍”、“水八珍”、“禽八珍”、“草八珍”(主要是指名贵的食用菌、“上八珍”、“中八珍”、“下八珍”、“素八珍”、“清真八珍”、“琼林八珍”(科举考试中的美宴、“如意八珍”等等都由此而来。

(4) 在饮食制度等方面也有新的建树。如从夏朝起, 宫中首设食官, 配置御厨, 迈出食医结合的第一步, 重视帝后的饮食保健, 这一制度一直延续到清末。再如筵宴, 也按尊卑分级划类, 出现了最早的食制。所以, 夏、商、周三代在中国烹饪史上开了一个好头, 后人“百世相传三代艺, 烹坛奠基开新篇”的评语。

(三) 春秋战国时期

春秋战国时期是我国奴隶制社会向封建制社会过渡的动荡时期。连年征战, 群雄并立, 战争造成人口频繁迁徙, 刺激了农业生产技术迅速发展, 学术思想异常活跃。此时烹饪中也出现了许多新的因素, 为后世所瞩目。

(1) 以人工培育的农产品为主要食源。这时由于大量垦荒, 兴修水利, 使用牛耕和铁制农具, 农产品的数量增多, 质量也提高了。不仅家畜野味共登盘餐, 蔬果五谷俱列食谱, 而且注意水产资源的开发, 在南方的许多地区, 鱼虾龟蚌与猪狗牛羊同处于重要的食源位置, 这是前所未有的。

(2) 在一些经济发达地区, 铁质锅釜(古炊具)崭露头角。它较之青铜炊具更为先进, 为油烹法的问世准备了条件。与此同时, 动物性油脂(猪油、牛油、羊油、狗油、鸡油、鱼油等)和调味品(主要是肉酱和米醋)也与日俱增, 花椒、生姜、桂皮、小蒜运用普遍, 菜肴制法和味型也有新的变化, 并且出现了简单的冷饮制品和蜜渍、油炸点心。

(3) 继周天子食单之后, 又推出新颖的楚宫筵席, 形成南北争辉的局面。据《楚辞》中的记载, 楚宫宴包括主食(4-7种)、肴(8-18种)、点心(2-4种)、饮料(3-4种)四大类别。其中的煨牛筋、烧羊羔、焖大龟、烩天鹅、烹野鸭、油卤鸡、炖甲鱼和蒸青鱼都达到了较高的水平; 而且在原料组配、上菜程序、接待礼仪上均有创新, 为后世酒筵提供了蓝本。

(4) 出现南北风味的分野, 地方菜种初露苗头。其中的北菜, 以现今的豫、秦、晋、鲁一带为中心, 活跃在黄河流域, 它以猪犬牛羊为主料, 注重烧烤煮烩, 崇尚鲜咸, 汤汁醇浓。其中的南菜, 以现今的鄂、湘、吴、越一带为中心, 遍及长江中下游,



它是淡水鱼鲜辅以野味，鲜蔬拼配佳果，注重蒸酿煨炖，酸辣中调以滑甘，还喜爱冷食。这一分野到汉魏六朝时继续演进，由二变四，逐步显示出四大菜系的雏形。

(5) 烹饪理论初有建树，推出《吕览本味》和《黄帝内经》。《吕览本味》被后世尊为“厨艺界的圣经”，战国末年由秦国相国吕不韦组织门客编著。《黄帝内经》是这时期的医家总结劳动人民同疾病作斗争的经验。这两本著述的起点均高，它们为先秦时期的烹饪画上了圆满的句号。

(四) 秦汉魏晋南北朝

这一时期是我国封建社会的早期，农业、手工业、商业和城镇都有较大的发展。民族之间的沟通与对外交往也日益频繁，在中央集权的封建国家里，烹饪文化不断出现新的特色。这一时期的后半段，战争频繁，诸侯割据，改朝换代快，统治阶级醉生梦死，奢侈腐化，在饮食中寻求新奇的刺激。由此，烹饪就在这种社会大变革中不断演化，博采各地区、各民族饮饌的精华，蓄势待变，焕发出新的生机。

1. 烹调原料的扩充

在先秦五谷、五畜、五菜、五果、五味的基础上，汉魏六朝的食料进一步扩充。张骞出使西域后，相继从阿拉伯等地引进了茄子、大蒜、西瓜、黄瓜、扁豆、刀豆等新蔬菜，增加了素食的品种。有“植物肉”之誉的豆腐，相传也出自汉代，是淮南王刘安的方士发明的，不久，豆腐干、腐竹、千张、豆腐乳等也相继问世。

这时的调味品生产规模扩大，《史记》记述了汉代大商人第年酿制酒、醋、豆腐各1 000多缸的盛况。特别重要的是，从西域引进芝麻后，人们学会了用它榨油。从此，植物油（包括稍后出现的豆油、菜油等）便登上了中国烹饪的大舞台，促使了油烹法的诞生。

2. 筵席格局的变化

汉魏六朝，筵宴昌盛。《史记》中的鸿门宴、《汉书》中的游猎宴都写得有声有色。至于汉高祖刘邦的大风宴、汉武帝刘彻的析梁宴、东汉大臣李膺的龙门宴、吴王孙权的钓台宴、魏王曹操的求贤宴、诗人曹植的平乐宴等，在格局和编排上都不无新意。其中最突出的是突出筵席主旨，因时、因地、因人、因事而设，重视环境气氛的烘托。这些后来都成为中国筵宴的指导思想，并被发扬光大。

3. 炊饮器皿的鼎新

战国以来，随着铁的开采和冶炼技术的逐步推广，铁制工具应用到了社会生活的各个方面。西汉实行盐铁专卖，说明盐与铁同国计民生关系密切。铁比铜价贱、耐烧、传热快，更便于制菜，因此，铁制锅釜此时推广开来。与此同时，还广泛使用锋利轻巧的铁质刀具，改进了刀工刀法，使菜形日趋美观。

4. 烹调技法的长进

秦汉时期出现了两次厨务大分工，首先是红、白两案的分工，接着是炉与案的分工。这有利于厨师集中精力专攻一行、提高技术。

5. 烹饪理论的收获

(1) 食疗肇始。这时出现了张仲景、华佗、王叔和等名医，推出《神农本草经》、《伤寒病杂论》、《脉经》等新著，总结出脏腑经络学说，奠定了辩证论治的理论基础，



传统医学体系初步形成。

(2) 系统食书问世。如《淮南王食经》、《太官食方》、《食珍录》等，它们为后世菜谱的编写提供了借鉴。尤其是北魏高阳太守贾思勰所著的《齐民要术》，是中国烹饪理论演进史上的一座丰碑。

总之，汉魏六朝上承先秦，下启唐宋，是中国烹饪发展史上重要的过渡时期。

(五) 隋唐宋元时期

这一时期属于中国封建社会的中期，先后经历过隋、唐、五代十国、北宋、辽、西夏、南宋、金、元等 20 多个朝代，统一局面长，分裂时间短，政局较稳定，经济发展快，饮食文化成就斐然，是中国烹饪发展史上的又一个高潮。

1. 食源继续扩充

隋唐宋元时期，烹饪原料进一步增加，通过陆上丝绸之路和水上丝绸之路，从西域和南洋引进一批新的蔬菜，如菠菜、茼蒿、胡萝卜、丝瓜、菜豆等等。还由于近海捕捞业的昌盛，海蜇、乌贼、鱼唇、鱼肚、玳瑁、对虾、海蟹相继入饌，大大提高了海产品的利用率。

2. 炊饮器具的进步

在餐具中，最主要的是风姿特异的瓷质餐具逐步取代了陶质和漆质餐具。其中，青花瓷 700 多年来一直被当作高级餐具使用，1949 年后国宴上使用的“建国瓷”就是在它的基础上改进的。宋代的高级酒楼——“正店”，还习惯于使用全套的银质餐具；而帝王之家和官宦富豪，仍然使用金玉制品。

3. 工艺菜式的兴起

在烹调技法方面，隋唐宋元的突出成就是工艺菜式（包括食雕冷拼和造型大菜）的兴起。

中国的食品雕刻技术源于先秦的“雕卵”（鸡蛋）。进入唐宋则是雕瓜果、雕蜜饯。食雕的发展推动了冷菜造型的兴起。

(六) 明清时期

这是饮食文化发展的又一高峰，是唐宋食俗的继续和发展，同时又混入满蒙的特点，饮食结构有了很大变化。主食：菰米已被彻底淘汰，麻子退出主食行列改用榨油，豆料也不再作为主食，成为菜肴，北方黄河流域小麦的比例大幅度增加，面成为宋以后北方的主食，明代又一次大规模引进，马铃薯、甘薯、蔬菜的种植达到较高水准，成为主要菜肴。肉类：人工饲养的畜禽成为肉食主要来源。满汉全席代表了清代饮食文化的最高水平。中国菜在世界各地进一步扩大影响。同时西洋饮食也传入中国，在大城市出现了不少西菜馆。中国菜肴在中外文化的交融之中得到了新的发展。

二、西方餐饮业发展概况

(一) 西餐的概念

西餐是我国人民和部分其他东方国家和地区的人民对西方各国菜点的统称，广义上讲，也可以说是对西方餐饮文化的统称。

实际上西方各国的餐饮文化也都有其各自的风味特点，菜式也都不尽相同。例如西



餐中有法国菜、意大利菜、英国菜、美国菜、西班牙菜等之分。但西方人自己并无明确的“西餐概念”，这个概念是中国人和其他东方人的概念。

随着东西方文化的不断撞击、渗透与交融，东方人逐渐了解到西餐中各菜式的不同风味特点，开始区别对待，一些星级饭店都分别开设了法式餐厅、意式餐厅等，西餐作为一个笼统的概念逐渐趋于淡化，但西方餐饮文化作为一个整体概念还会继续存在。

（二）西方饮食文化的发展

1. 古代西餐的发展

西方饮食文化的发展是和整个西方文明史分不开的，西方文明是在地中海沿岸地区发展起来的。公元前3100年地中海南岸的埃及就形成了统一的国家，创造了灿烂的古埃及文明。在埃及众多的宫殿和陵墓的壁画中，有一幅壁画展示了公元前1175年底比斯城的宫廷中制作面包和蛋糕的情景，说明有组织的烘焙作坊和模具在当时已经出现，据记载当时的面包和蛋糕的品种已有16种之多。

到公元前5世纪，古希腊的属地西西里岛上也出现了高度的烹饪文化，技术高超的名厨师很受社会的尊敬。现在的人们知道的最早英国蛋糕是一种被称为西姆尔的水果蛋糕，据说它来源于古希腊，其表面装的12个杏仁球代表罗马神话中的众神，今天欧洲有的地方仍用它来庆祝复活节。据称，古希腊是世界上最早在食物中使用甜味剂的国家，其中也包括以面粉为原料的烘焙食品，早期糕点所用的甜味剂是蜂蜜，蜂蜜蛋糕曾一度风行欧洲。

古罗马的烹饪文化较为落后，后来受到了希腊文化的影响，渐渐重视起烹饪文化。当时，古罗马宫廷膳房分工很细，由面包、菜肴、果品、葡萄酒四个专业部分组成，厨师总管的身份与贵族大臣相同。另外，古罗马人还制作了最早的奶酪蛋糕（迄今，最好的奶酪蛋糕仍然出自意大利），尽管当时烹饪文化有了相当的发展，但人们的用餐方法仍以抓食为主，餐桌上的餐具还不完备，餐刀、餐叉、汤匙、餐巾等都没有出现。

2. 近代西餐的发展

15世纪中叶是欧洲文艺复兴时期，西餐同文艺一样，以意大利为中心发展起来，在贵族举行的宴会上涌现出各种名菜、细点及餐桌共用的餐刀（餐桌上有汤匙及个人用的餐刀，大约出现在17世纪）。至今驰名世界的空心面就是那时出现的。在法国，当时安利二世王后卡特利努·美黛斯喜欢研究烹调方法，她从意大利雇佣了大批技艺高超的烹调大师，在贵族中传授烹调技术，使法国的烹饪业得到了迅速发展，与此同时，她为了改变不文明的用餐陋习，还明文规定了用餐规则，如用手抓食、舔手或用上衣擦手都是不文明行为，只有用桌布擦手才有礼貌。文雅而复杂的用餐礼仪渐渐形成和完善起来。后来，法国有位叫蒙得弗德的人，举行宴会时为了让客人预先知道全宴的菜品，就让管家在宴会开始前用羊皮纸写好菜名，放置在每个座位前，据说这即是西餐菜谱的开始。

18世纪到19世纪，在西方政体改革、近代自然科学和工业革命的影响下，西餐发展到了一个崭新阶段，用于西餐餐桌上的瓷器餐具普及于欧洲，社会上出现了西餐餐厅，供餐形式是每人一份的方法，餐桌上的规矩大致与现在相同。第二次世界大战以后出现了许多新的餐具，而且配套成龙，并有着严格的摆放及使用方法。



20 世纪是西餐发展的鼎盛时期，一方面，上层社会豪华奢侈的生活反映到西餐的制作上；另一方面，西餐也朝着个性化、多样化的方向发展，品种更加丰富多彩。同时，西餐开始从作坊式的生产步入到现代化的工业生产，并逐渐形成了一个完整和成熟的体系。

3. 西餐在中国的传播和发展

1840 年鸦片战争以后，西方列强用武力打开了中国门户，使来华的西方人与日俱增，从而把西方饮食的烹饪技艺带入中国。外国的领事馆、教堂、兵营、商店等，一切有外国人的地方都有自制西式菜肴和糕点。起初，只是自制自食，有时也用来招待客人。随着时间的推移，到清代光绪年间，在外国人较多的上海、北京、天津、广州、哈尔滨等地，社会上出现了以营利为目的专门经营西餐的番菜馆和咖啡厅、面包房等。从此，我国有了西餐行业。

在我国，西餐几经盛衰，至新中国成立前，由于连年战乱，西餐业已濒临绝境。新中国诞生后，随着我国国际地位的提高，世界各地与我国的友好往来日益频繁，又陆续建起了一些经营西餐的餐厅、饭店，如北京饭店、和平宾馆、友谊宾馆、新侨饭店、莫斯科餐厅等都设有西餐厅，由于当时我国与前苏联为首的东欧国家交往密切，所以 50 年代和 60 年代我国的西餐以俄式菜发展较快，到 1996 年，西餐在我国城市餐饮市场已占有一定地位，几乎所有的中等以上城市，甚至在沿海地区的县城都有数量不等的西餐馆，或是中式餐馆兼有西餐经营。

近年来，我国餐饮业年营业额连续高速增长，其中有相当数量是日益兴起的西餐业的贡献。西餐业在近几年出现了比以往任何时候都快速发展的趋势，并迅速地成为一个产业，在餐饮经济发展中发挥着重要的作用。

知识链接

深圳马哥孛罗好日子酒店经营之道

深圳中心区第一家五星级标准酒店——深圳马哥孛罗好日子酒店，以其卓尔不凡的气度矗立于深圳的中心区。马哥孛罗好日子酒店有大、小宴会厅以及会议室 30 多个，还有一个可容纳 300 多人开会或观看演出的演播厅。

完善的设施、细致贴心的服务，满足了市场的多样化需求，也赢得了商户的赞许。据不完全统计，开业以来，马哥孛罗好日子酒店已接待世界 500 强企业在此举行宴会及会议 170 多家次，酒店宴会、会议室的使用率达到 70% 以上。像 IBM、联想控股、阿里巴巴、苏宁电器、华为、西门子、甲骨文等国际国内知名大型企业以及像长江商学院、中欧商学院、英国驻广州使领馆等学术和外交机构，花旗银行、荷兰银行、招商证券、银河证券等金融业巨头以及他们的客户、合作伙伴等常常成为这里的座上宾。

三、餐饮企业的组织机构

熟悉并掌握餐饮企业的组织机构有助于所有餐饮人员明确自己在企业中的位置，以便更好地沟通与协调。餐饮企业的组织机构因规模、等级、服务内容、服务方式、管理



模式等方面的不同而不同。图 1-1 所示的餐饮企业组织机构就是其中之一。

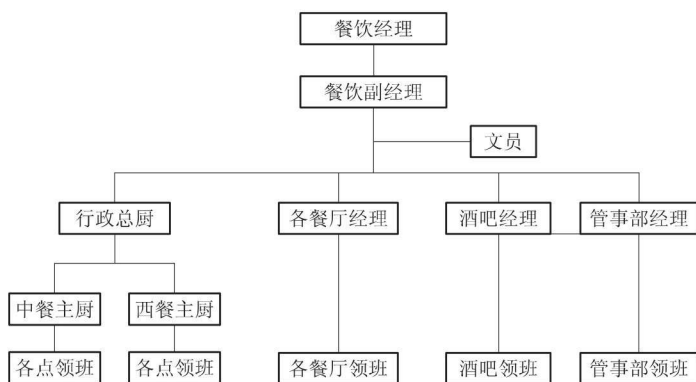


图 1-1 餐饮企业组织机构

知识链接

行政总厨——餐饮部的核心人物

北京奥运会的成功举办让世界了解到中国的美食，也使餐饮旅游业蓬勃发展，给厨师等相关行业带来了前所未有的就业良机。行政总厨主要对厨房人员进行日常管理，对厨房所有食物进行高标准控制等工作，要求具有大餐饮行业厨师长工作经验，还应有厨房管理的能力和技巧。

行政总厨作为大厨的主管不仅要有精湛的厨艺，还要有相当的管理能力，对出品总监直接负责，可以向出品总监发展，也可以自己开办酒店，成就自己的事业。(资料来源：百度百科)

四、餐厅的表现形式及餐饮业的发展趋势

(一) 餐厅的种类

餐厅是销售烹饪产品并提供相应服务的用餐场所。它向人们提供档次不同、风格各异的美味佳肴及优质的服务与环境，以满足各类客人的需要，使其得到全方位的享受。

1. 按餐厅功能划分

(1) 零点餐厅：零点餐厅是零点散客就餐的餐厅，其菜式品种较多，以供应日常的三餐饮食为主。零点餐厅又可分为：正餐厅、茶市、小吃店、咖啡厅等。正餐厅经营午、晚餐饮食，菜点酒水品种多，消费层次偏中、高档。茶市经营早点或夜宵饮食，以供应中国特色的茶品、点心为主，也是人们聊天、休闲、待客的场所，在我国南方较为盛行。小吃店一般经营早餐饮食，但也有全天经营的，以面粉制品及风味小吃为主要品种，其消费层次偏中、低档。咖啡厅经营一日三餐，所供应的都是一些简单的西餐食品，如快餐、饮料、甜品等，它也是人们会客、交际的场所，其消费档次偏中、低档。

(2) 包餐厅：接待团体客人预订就餐的餐厅，且有若干不同的消费标准可供选择。



包餐厅包括普通包餐厅和宴会厅。普通包餐厅以接待会议客人、旅游团体客人为主,提供日常的三餐饮食,也接待其他社会团体组织的一般聚餐活动;宴会厅接待有一定目的,是消费层次和礼仪要求较高的聚餐活动,提供相配套的筵席菜式品种,其食品制作讲究,环境美观舒适,服务殷勤周到。

(3) 多功能餐厅:多功能餐厅既能根据客人的需要而变化,能作多种用途的厅堂,它既可接待零点,也可供应包餐,还可作会议厅、展览用厅,许多多功能厅都有活动性隔板,可将厅堂按所需面积自由分合,做到一厅多用。

2. 按供餐品种划分

(1) 中餐厅:专门供应中国饭菜,使用中国餐具进餐的餐厅。如其供应的菜式具有鲜明的地方特色,则冠以地方名称,如“川菜餐厅”、“粤菜餐厅”等。

(2) 西餐厅:专门供应欧美各国菜点,使用西式餐具进餐的餐厅。一般将经营正宗西菜的高档餐厅称为“扒房”。

(3) 日本餐厅:专门供应日本料理,并按其传统方式进餐的餐厅。

(4) 清真餐厅:专门供应清真菜点的餐厅。

(二) 餐饮业的发展趋势

20世纪末以来,中国的餐饮业进入了史无前例的大发展时期,2006年全国的餐饮销售额突破一万亿元人民币,市场竞争日益激烈。随着东西方饮食文化的交汇,餐饮市场异彩纷呈,美食节的兴起、菜肴的创新、经营模式的变异、餐饮市场的进一步细化,使得人们能随时、随地、随心、随意地享受美食带来的欢愉;另一方面,经济实力的增长,传播媒介的积极引导,营销的合理组合,使人们可支配的收入有了大幅度增加,也使得我国餐饮市场的消费潜力不断壮大。总之,我国的餐饮业将走向多元化、地方化和国际化,出现百花齐放、百舸争流的局面。

1. 全新格局,模式新颖

(1) 酒店餐饮

高星级饭店的餐饮经营突出精品战略,燕鲍翅和高档海鲜层出不穷,在餐厅装修、菜肴出品、服务水平、营销方式等方面精益求精。低星级饭店和经济型酒店则纷纷弱化餐饮功能,只提供有限的餐饮服务,如只提供早餐或只有一个餐厅,突出客房这一核心产品以降低管理费用。

(2) 社会餐饮

社会餐饮蓬勃发展,各种主题餐厅争奇斗艳,满足不同年龄层、不同消费心理、不同消费目的的消费者需求,其中以各类高档餐饮会所最为瞩目;休闲餐饮以酒吧、咖啡厅、茶餐厅和农家乐等形式适应假日消费和休闲消费的需要,越来越受各类消费者喜爱;而随着生活节奏的日益加快,中西式快餐业蓬勃发展,满足大众快节奏生活的需要。

2. 餐厅选址,成败关键

饭店业先驱埃尔斯沃思·密尔顿·斯塔特勒曾经说过“对任何饭店来说,取得成功的三个根本要素是地点、地点、地点。”

现代餐饮企业在投资前应全方位进行深入细致的市场调研。根据地区经济、区域规划、文化环境、竞争状况、消费时尚、地点特征、经济成本、旅游资源、社区服务、能