

GAODENG ZHIYE JIAOYU JIAOCAI

· 高等职业教育教材 ·

西餐工艺

XICAN GONGYI

郭亚东 主编 · 李维冰 主审



中国轻工业出版社

ZHONGGUO QINGGONGYE CHUBANSHE

高等职业教育教材

西餐工艺

郭亚东 主编 李维冰 主审

 中国轻工业出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

西餐工艺/郭亚东主编. —北京: 中国轻工业出版社,
2000.2

高等职业教育教材

ISBN 7-5019-2616-6

I. 西… II. 郭… III. 食谱-西方国家-高等教育:
职业教育-教材 IV. TS972.1

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (1999) 第 53771 号

责任编辑: 沈力匀

策划编辑: 马静 陈耀祖 责任编辑: ~~马炎福~~ 封面设计: 崔 云

版式设计: 智苏亚 责任校对: 方 敏 责任监印: 崔 科

*

出版发行: 中国轻工业出版社 (北京东长安街 6 号, 邮编: 100740)

印 刷: 北京市卫顺印刷厂

经 销: 各地新华书店

版 次: 2000 年 2 月第 1 版 2000 年 2 月第 1 次印刷

开 本: 850×1168 1/32 印张: 9.5

字 数: 246 千字 印数: 1—4000

书 号: ISBN 7-5019-2616-6/TS·1602 定价: 20.00 元

·如发现图书残缺请直接与我社发行部联系调换·

高等职业教育烹饪 专业教材编审委员会

主 任	赵 荣 光		
副主任	季 鸿 崑		
委 员	刘 广 伟	刘 北 林	闫 喜 霜
	季 鸿 崑	赵 荣 光	崔 桂 友
	路 新 国	谢 定 源	魏 峰

前 言

改革开放以来，伴随着人民生活水平的提高和对餐饮业需求的急剧增长，我国的高等烹饪教育得到了快速的发展，高等烹饪教材建设也取得了一定的成果。

但是，由于我国的高等烹饪教育起步较晚，又长时间囿于各省区、各单位独立办学局限，自主设教、单兵作战的办学形式不可避免地造成了许多高等烹饪教材缺乏必要的规范和深入的科学论证。对此，广大烹饪教育工作者非常期望有关方面组织编写一套适合我国高等烹饪教育不同地区、不同层次需要的规范化、科学化的教材，以适应高等烹饪教育，特别是高等职业教育事业的发展。1997年7月于济南召开的首届中国烹饪高等教育学术研讨会上就此深入讨论并决定组织全国各办学单位编写面向21世纪中国烹饪高等职业教育系列教材。

我社基于烹饪专业属于大食品学科这一国内外学科归属的统一认识，认真听取了专家们的意见，决定聘请在全国有影响的高等烹饪教育专家学者，着手编辑出版高等烹饪专业系列教材。

为确保教材编写质量，我社在各烹饪高校推荐和广大烹饪教育专家认可的基础上，组成了由黑龙江商学院原烹饪系主任、中国饮食文化研究所所长赵荣光教授、扬州大学烹饪系原系主任季鸿崑先生为负责人的教材编审委员会。参加教材编审策划工作的有扬州大学旅游烹饪学院、黑龙江商学院、广东商学院、天津商学院、武汉商业服务学院、北京联大旅游学院、黑龙江餐旅专修学院、华中农业大学、河北师大职业技术学院、广西南宁职业大学、东方美食学院、四川行政学院、四川烹饪高等专科学校、上海旅游高等专科学校等十余所院校的专家和教师。1998年7月和9月，我社先后在北京和扬州召开教材编审会议。会议对各参编院校提交的39份编写

大纲进行审议，规范了 20 种教材名称，制定了主编、主审人选的标准，并按此标准适当参考各校申报材料拟定了每种教材的主编、主审及参编人选。会议决定分期分批用两年左右时间，在 2000 年前将全套教材出齐。

受教材编审委员会的委托，我社曾派人两次到教育部高教司教材处汇报了有关烹饪教材编写运作情况，并呈交了书面汇报材料，得到了有关负责同志的充分肯定和热情指导。根据领导部门的指示精神，我社提出了对这套教材出版的总体思路，强调要在保证质量、编出特色上下功夫；要加大教材的科技含量，在科学性、规范性、系统性、广泛性和适用性上突出这套教材的特色。对其中部分教材还配制了音像光盘随书配套出版。

经过全体参编人员的努力，本套教材现已陆续出版，我们热忱欢迎广大专家学者和教师给予批评指正。

本书在编审出版过程中得到了广大烹饪教育工作者和有关部门的大力支持和鼎力相助，在此一并表示感谢！

中国轻工业出版社

2000 年 1 月

序

近百年来,随着西方文化在世界范围内的传播,西餐也在世界范围内为越来越多的人所接受。在我国,随着旅游业的发展和人民生活水平的提高,西餐业也有了较大的发展。目前我国的烹饪教育已初具规模,但在对西餐专业人员的培养,以及普及西餐教育方面尚嫌不足,本教材正是为满足这种不足而编写的。它可以作为高等烹饪教育的教材,也可以作为西餐专业人员和西餐爱好者的参考书。

本教材共分十章,第一章由北京旅游学院的郭亚东和河北师大职业技术学院的冯玉珠编写,第二章由扬州大学商学院的李祥睿编写,第三章和第四章由冯玉珠编写,第五、六、七、八、十章由郭亚东编写,第九章和第三章的第七节由北京旅游学院的王美萍编写。

本教材虽属高等烹饪教育教材,但考虑到多数学生没有西餐专业基础,因此,本教材的起点并不高,内容也较全面,同时也包括有一定高难度的工艺内容。在菜例的选择上尽可能包括了西方各主要国家的典型菜点,同时也照顾到既有传统菜肴,也有代表现代发展趋势的现代派菜点。

在编写过程中,尽管我们做了多方努力,但由于水平有限,疏漏之处在所难免,敬请广大同行指正。

编者

目 录

第一章 绪论	1
第一节 西餐的概念及发展概况.....	1
第二节 西餐菜式	10
第三节 西餐工艺的特点	15
第二章 厨房组织与设备	21
第一节 厨房组织	21
第二节 设备与工具	27
第三章 西餐原料	36
第一节 畜类原料	36
第二节 畜肉制品及乳制品	43
第三节 禽类原料	48
第四节 水产类原料	51
第五节 蔬菜与果品	59
第六节 调味品原料	66
第七节 西点常用原料	77
第四章 原料加工工艺	84
第一节 初加工工艺	84
第二节 部位分卸工艺	92
第三节 剔骨出肉工艺	96
第四节 刀工工艺.....	109
第五节 整理成形工艺.....	122
第五章 烹调基础工艺	129
第一节 基础汤制作工艺.....	129
第二节 热少司制作工艺.....	133
第三节 配菜制作工艺.....	142

第六章 汤菜制作工艺	150
第一节 清汤类.....	150
第二节 奶油汤类.....	153
第三节 菜蓉汤类.....	157
第四节 蔬菜汤类.....	159
第五节 冷汤类.....	165
第七章 热菜制作工艺	168
第一节 炸、煎、炒.....	168
第二节 温煮、沸煮、蒸.....	181
第三节 烩与焖.....	191
第四节 烤与焗.....	200
第五节 铁扒与串烧.....	208
第六节 早餐与甜食.....	213
第八章 冷菜制作工艺	223
第一节 冷少司与冷调味汁.....	223
第二节 沙拉类.....	228
第三节 胶冻类菜肴.....	231
第四节 批类与冷肉类.....	235
第五节 其他类.....	240
第九章 西式面点工艺	244
第一节 面点制作基本技术.....	244
第二节 蛋糕制作工艺.....	249
第三节 点心制作工艺.....	256
第四节 冷冻甜食及装饰制品.....	266
第五节 面包类制品.....	274
第十章 菜单设计	282
第一节 套菜、点菜和自助餐的菜单设计.....	282
第二节 宴会菜单设计.....	286

第一章 绪 论

第一节 西餐的概念及发展概况

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。

所谓“西方”习惯上是指欧洲国家和地区，以及由这些国家和地区为主要移民的北美洲、南美洲和大洋洲的广大区域，西餐主要是指以上区域的餐饮文化。

实际上西方各国的餐饮文化也都有其各自的风味特点，法国人认为他们做的是法国菜，英国人认为他们做的是英国菜，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。那么我们为什么会有这样的概念呢？这是由于我们在刚开始接触西方饮食时还分不清什么是意大利菜，什么是法式菜，英式菜，只能有一个笼统的概念，当时我国人称之为“番菜”。“番”即西方的意思，我国古人常把我们居住的中华大地当做中央大国，而对其他国家和地区都习惯用带有贬意的称谓，一般说把东方称之为“夷”，西方称之为“番”；北方称之为“胡”，南方则称为“蛮”。所谓“番菜”指的就是西餐。

另外，就西方各国而言，由于欧洲各国的地理位置都较近，在历史上又曾出现过多次民族大迁移，其文化中包括餐饮文化早已相互渗透融合，彼此已有很多共同之处。再有，西方各国的宗教信仰主要有天主教、东正教和新教（只有很少一部分人信仰伊斯兰教），都是基督教的主要分支，因此在饮食禁忌和进餐习俗上也大体相同，至于南、北美洲和大洋洲，其文化也是和欧洲文化一脉相承

的。因此，不管西方人是否有明确的“西餐”概念，我国人和其他东方人都对这部分大体相同，而又与东方饮食迥然不同的西方饮食文化统称为西餐。

但近几个年代以来，随着东西方文化的不断撞击、渗透与交融，东方人民逐渐了解到西餐中各个菜式的不同风味特点，开始区别对待了，一些星级较高的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的。

二、西餐发展概况

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，到公元前 1087 年经历了古王国时期、中王国时期和帝国时期，创造了灿烂的古埃及文明。据史料记载，埃及宫廷的饮食已十分丰富，法老每天进餐 5 次，每次喝 2 种奶、4 种啤酒、1 种无花果酒、4 种葡萄酒和二三十种佳肴。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。

大约公元前 2000 年，古希腊的克里特岛出现了奴隶制国家，随后爱琴海诸岛及爱奥尼亚群岛的古希腊人逐渐吸取了埃及和西亚的先进文化，创造了欧洲最古老的文化——爱琴文化。

到公元前 5 世纪，古希腊的属地西西里岛上，也已出现了高度的烹饪文化。在当时就很讲究烹调方法，煎、炸、烤、焖、蒸、煮、炙、熏等烹调方法均已出现，同时技术高超的名厨师很受社会的尊敬。现在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，特别是蜂蜜产区。古希腊人用面粉、油和蜂蜜制作了一种油煎饼，还制作了一种装有葡萄和杏仁的塔，这也许是最早的蛋糕塔。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。一般的奴隶主，平日没有技艺精湛的厨师，只有在举行特别盛大的宴会时，才聘请高级厨师进行烹调来招待贵客，此举被认为是极荣耀的事情。许多王公贵族，还在自己家中试做调味品，每种调味品都由多种原料复合而成。如由蛋黄、素油、柠檬、胡椒粉、芥末等调合而成的调味品，就是当今所用的马乃司，类似的调味品多达数十种。有的贵族还用本家族的名字作为调味品的名称，以显示自己门第的权威。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）。在当时尽管烹饪文化有了相当的发展，但人们的用餐方法仍是抓食为主，餐桌上的餐具还不完备，餐刀、餐叉、汤匙、餐巾等都没有出现。西餐餐桌的刀、叉、匙都是由厨房用的工具演变来的。

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（餐桌上的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。到 16 世纪，在俄罗斯的《治家格言》中有关菜肴的章节里已经有了如何有效利用羊胴体各部位的论述，提示到要注意饮食卫生，要铺放桌布，盘碗餐具要清洁……；同时也谈及一些有意思的菜肴。在法国当时安利二世王后卡特利努·美黛希斯，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，这样不仅使宫廷、王府菜点质量显著提高，同时使烹饪技法广为流传，促使法国的烹饪业迅速发展起来。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。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席的菜品，他让管

家在宴会前用羊皮纸写好菜名，放置在每个座位前，据说这是西餐菜谱的开始。

在这期间，伟大的艺术家达·芬奇的油画杰作《最后的晚餐》如实地描绘了餐桌上有面包、仔牛肉、冷盘、葡萄酒、餐刀及玻璃杯等物。这是当时基督教欢度复活节的圣餐场面。这个场面已经大体具备了现代西餐的雏形。

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，才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；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。50 年代，由于战后美国经济迅速发展，生活方式的改变，女性就业人数的增加，美国饮食业随之兴旺，随之一种新的饮食形式“速食”，进入美国人的生活，快餐工业由此而起步。60 年代，快餐业进入了快速发展的时期。由于“连锁”这种有效经营方式的引入，快餐业以加盟和特许的方式，迅速扩张自己的经销店铺，到 60 年代末期、70 年代初期，美国快餐业发展速度达到最高峰。受美国的影响，西方其他国家的快餐业也逐渐发展起来。

三、西餐在中国的传播和发展

西餐在中国的传播和发展，大致经历了以下几个阶段。

（一）17 世纪中叶以前

西餐在我国有着悠久的历史，它是伴随着我国和世界各民族人民的交往而传入的，但西餐到底何时传入我国，至今还未有定论。据史料记载，早在汉代，波斯古国和西亚各地的灿烂文化通过“丝绸之路”传到中国，其中就包括着膳食。13 世纪（元朝），意大利

著名学者马可·波罗（1254~1324年）在我国居住数十年，为两国经济文化交流贡献了毕生精力。他把中国面条带到意大利，经勤劳聪明的意大利人民发展创造，演变成为今天举世闻名的意大利面条；与此同时，马可·波罗也给成吉思汗的子孙带来了意大利人民的佳肴美馐。但是在漫长的封建社会中，中西方的交往是十分有限的，当时在食品方面，只限于一些物产的相互交流，如西方的芹菜、胡萝卜、葡萄酒等陆续传入我国。

（二）17世纪中叶至19世纪初

17世纪中叶，西欧一些国家开始出现资本主义，一些商人为了寻找商品市场，陆续来到我国广州等沿海地区通商；一些政府官员和传教士也先后到我国部分城镇进行传教等文化渗透活动。这些人一般在我国居住时间较长，由于生活上的习惯，他们自带本国食品和本国厨师，也有的雇佣中国人为他们服务。这样，西方国家的的生活方式在我国就有了较大的影响。据记载，明代天启二年（1622年）来华的德国传教士汤若望在京居住期间，曾“以蜜面和以鸡卵”制作的“西洋饼”款待中国人，食者皆“诧为殊味”。这些事实说明当时西餐在我国已有流传。但当时就是这样简单的西餐也只能在来华的外国人家庭餐桌上出现。

到清代初期，随着涌入我国商人、传教士等外国人的增多，中国宫廷、王府官吏与洋人交往频繁，逐步对西餐感兴趣，有时也食起西餐来了。如清代乾隆年间（1736~1796年）的袁枚曾在粤东杨中丞家中食过“西洋饼”。但当时，我国的西餐行业还没有形成。

（三）19世纪中叶至20世纪三四十年代

1840年鸦片战争以后，西方列强用武力打开了中国门户，争相划分势力范围，他们同清政府签订的一系列不平等条约，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，显然，这些西式美食的享受者，仍限于外国人和官吏贵族。当时曾有诗云：“海外珍奇费客猜，西洋风味一家开。外朋座上无多少，红顶

花翎日日来。”

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。据清末史料记载，最早的“番菜馆”是出现在上海福州路的“一品香”，之后相继开业的有“江南春”、“一家春”、“海天春”、“万年春”、“吉祥春”；北京在这期间也开设了“醉琼林”“裕珍园”；哈尔滨则有“马迭尔”餐厅等。

1900年八国联军进入北京后，北京成了外国人的乐园，西餐也随之在京安营扎寨。首先是两个法国人于1900年创办了北京饭店，在此前后，西班牙人创办了三星饭店，德国人开设了宝珠饭店，俄国人开设了石根牛奶厂，希腊人开设了正昌面包房。另外，当时的宫廷、王府等也都设有番菜房。

辛亥革命以后，我国处于军阀混战的半殖民地半封建社会，各饭店、酒楼、西餐馆等成为军政头目、洋人、买办、豪门贵族交际享乐的场所，每日宾客如云，西餐业在这种形势刺激下很快发展起来。从20年代起，上海又出现几家大型西式饭店，如礼查饭店、汇中饭店、大华饭店等，进入30年代又有国际饭店、华懋饭店、上海大厦、成都饭店等大饭店相继开业。与此同时，社会上的西餐馆也随之增加，“大西洋”、“沙利文”等都是这时出现的，其他城市也开设了西餐馆，如天津的“维克多利”、“起士林”及广州的“哥伦布”餐厅。这些大型饭店所经营的西餐大都自成体系，但不外乎英、法、意、俄、德、美式菜肴，有的社会餐馆也经营带有中国味的“番菜”及家庭式西餐。随着这些西餐饭店的开业，在中国上层官僚、商人，以及知识分子中，掀起了一股吃西餐的热潮。享用西餐，似乎成为上层社会追求西方文化和物质文明的一种标记。例如，退出清王朝帝位的末代皇帝溥仪对西餐的享用达到了如痴如狂的地步。据《溥仪档案》记载，1922年夏天整整一个7月份溥仪每天都吃“番菜”，而且天天不重样，有冷食有热食，有甜有咸，有煮得极烂的山豆泥子，也有鲜嫩的花叶生菜；有烤牛排、猪排，

也有新鲜的水果、咖啡等。为了配合洋厨师做西餐，溥仪的番菜膳房一次就添置了冰淇淋桶 2 个，银餐刀、叉、勺各 20 把，咖啡壶 3 把，银盘、银套碗等各 20 件。江西景德镇特地为溥仪特制了一套白地紫龙纹饰的西餐具，包括汤盆，大、中、小号盘、碗等 40 多种，至今还保存在故宫内。

在这一阶段，将西餐知识系统地传授给中国厨师及家庭主妇的外国人，最著名的是美国传教士高丕第（T. P. Crawford）夫人（M. F. Crawford）。高夫人生于美国亚拉巴马州，1852 年随高丕第到上海传教，1910 年在中国去世，历时 58 年。高氏夫妇来华后，逐渐穿儒服，习汉语。她在办学之余，撰写《造洋饭书》（Foreign Cookery），并于 1866 年首次在上海出版（现存广东省中山图书馆的为 1909 美华书馆本）。此书内容丰富，情节清楚具体，书的开头有篇“厨房条例”，详细地强调了入厨房须知和注重卫生等内容。以下是各类西餐菜点食谱，计 17 类，267 个品种或半成品，外加 4 项洗涤法，大部分品种都列出用料和制作方法。此外，书后还附有英文索引。该书大致能反映出西餐早期传入中国时的基本风貌和特点。

在以《造洋饭书》为代表的西方烹饪文化得到广泛传播的同时，不少熟悉西方烹饪文化的中国知识分子利用他们特有的文化条件，编撰了许多介绍西方烹饪文化的书，它说明西方烹饪文化在中国的传播发生重大变化，中国人开始唱主角。1917 年 4 月，由中国人撰写的《烹饪一斑》一书中首次专列“西洋餐制法”，介绍了咖喱饭、牛排和汤等 13 种西餐的制法。此外，李公耳《西餐烹饪秘诀》、琯纶《家事实习宝鉴》、梁桂琴《治家全书》等等，都是这一时期由中国人自己普及西餐知识的代表性著作。在中国饮食文化史上，19 世纪中叶至 20 世纪三四十年代，是西方饮食文化大规模传入时期，其中 20 世纪二三十年代，西餐在我国传播最快，达到了全盛时期。

（四）解放后至十一届三中全会前

在我国，西餐几经盛衰。至解放前夕，由于连年战乱，西餐业

已濒临绝境，从业人员所剩无几。新中国诞生后，历史赋予西餐行业新的艺术生命，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，如北京的北京饭店、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 1966 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。

由于十年动乱，使经济发展停滞，生活水平下降，我国餐饮市场经历了严重的萎缩阶段，西式餐饮衰退更厉害，有的关闭，有的转行，勉强维持经营的，也很难保持特色。但西餐在中国始终没有消失过。

（五）十一届三中全会至今

西餐在中国的重新发展，应该从 20 世纪 70 年代末 80 年代初算起。在已故邓小平同志领导下，中国实行改革开放的国策，选择社会主义市场经济的体制，国民经济迅速增长，人民生活不断改善，来访和旅游外宾的急剧增加，西餐业在中国迎来了第二个大发展时期。随着国际旅游饭店的大量兴建，肯德基、麦当劳、比萨饼等西式快餐的涌入，西餐已渗入到中国的各个城市，其中不少饭店系中外合资或外资独资企业，聘用了不少外国厨师、香港厨师，而且引进了不少新设备和新技术。与此同时，原来的一些老饭店也在不断进步，陆续派厨师去国外学习。如今，西餐越来越为人们所了解，它以其丰富的营养，绚丽奇特的风味，浓烈的异国情调，吸引着我国人民，并开始步入家常行列，丰富群众生活。

至于我国的西餐教育，是近 10 年才成规模地发展起来的。在此之前，西餐只是作为一门课在个别服务学校开设，直到 1990 年才正式出版第一本由国家旅游局组织编写的西餐教材，西餐的教育从此逐步走上规范化道路。