

XIANDAI

現代西式快餐制作

Xishi Kuaican Zhizuo

· 肖崇俊 编著 ·

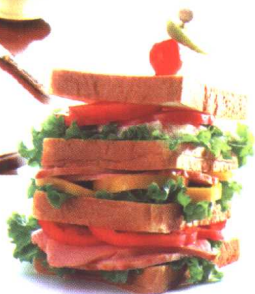


 中国轻工业出版社

现代 西式快餐制作



◇肖崇俊 编著



 中国轻工业出版社

图书在版编目(CIP)数据

现代西式快餐制作/肖崇俊编著. —北京:中国轻工业出版社, 2001. 7

ISBN 7-5019-3216-6

I. 现… II. 肖… III. ①预制食品-饮食业-技术管理-西方国家②预制食品-食谱-西方国家
IV. TS972.158

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2001)第 23872 号

责任编辑:李克力 白洁

策划编辑:李克力 责任终审:滕炎福 封面设计:张颖

版式设计:刘静 责任校对:李靖 责任监印:胡兵

*

出版发行:中国轻工业出版社(北京东长安街6号,邮编:100740)

网 址:<http://www.chlip.com.cn>

联系电话:010-65241695

印 刷:北京精美彩色印刷有限公司

经 销:各地新华书店

版 次:2001年7月第1版 2001年7月第1次印刷

开 本:850×1168 1/32 印张:5.25

字 数:132千字 插页:3 印数:1-5000

书 号:ISBN 7-5019-3216-6/TS·1951

定 价:15.00元

·如发现图书残缺请直接与我社发行部联系调换·



幽雅的就餐环境，是现代西式快餐的特点之一



西式快餐套餐



牛肉(饼)汉堡包



葡式蛋塔



热狗

牛角包三明治

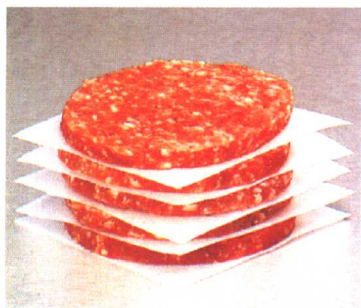


海鲜丹麦汉堡包





汉堡牛肉饼



火腿比萨饼



酥饼



炸鸡

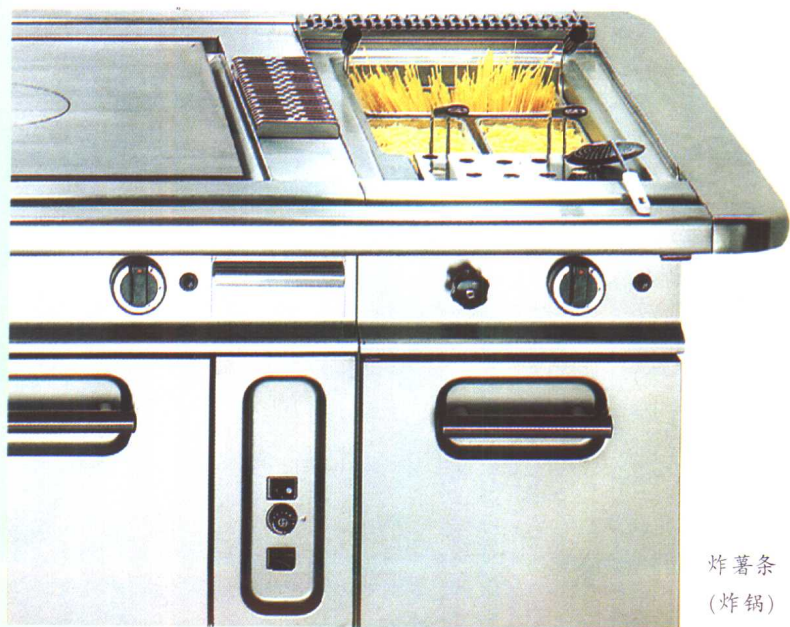


炸鸡汉堡包





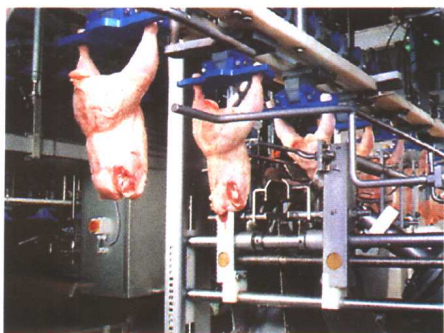
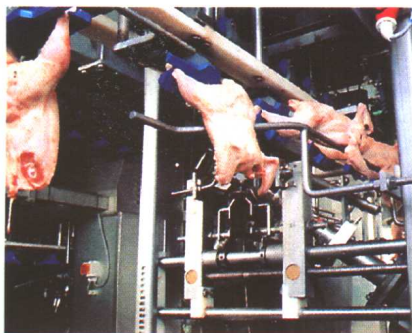
炸薯条



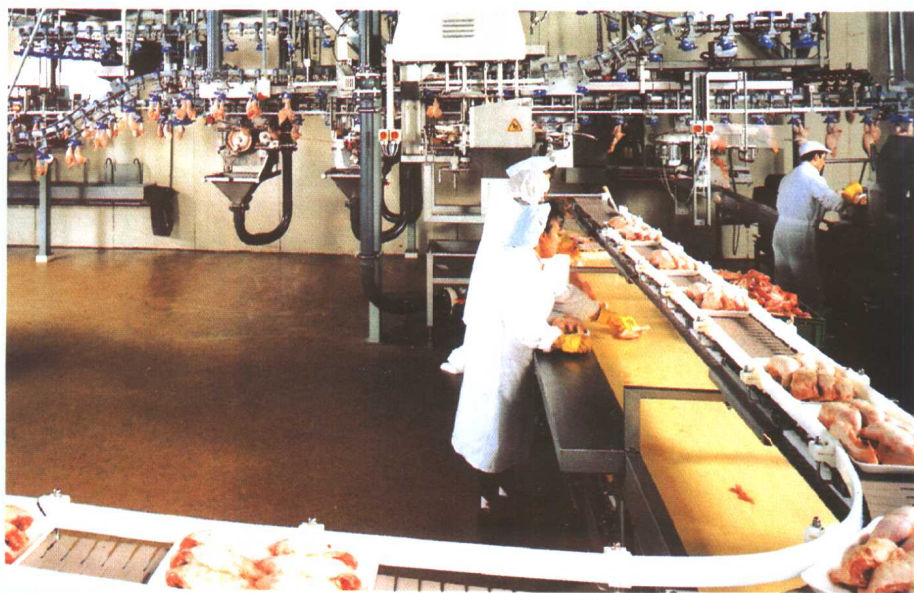
炸薯条
(炸锅)

鸡只宰杀,分割加工生产线

鸡只分检



鸡块分检





前言

近年来,以麦当劳、肯德基等为代表的现代西式快餐在国内餐饮市场上取得了骄人的业绩,同时也促进了中式快餐的兴起和繁荣。目前,快餐业已成为我国饮食业新的增长点。据经济学家预测,未来十年,快餐业将在我国进一步迅速发展,到快餐店就餐的人数亦将继续增加。

可以说,创建具有民族特色的中式快餐,特别是现代中式快餐,是一次“洋为中用”的机遇和挑战。它首先需要认真吸取和借鉴现代西式快餐的成功经验,这也是撰写本书的主要目的。

作者根据自己从事西式快餐教学与科研的实践,并融汇国内外有关快餐的最新资料,在书中全面介绍了现代西式快餐的运作方式。本书有别于一般以菜谱为主的餐饮书籍,或缺乏操作性的快餐原理书籍。本书内容不仅包括对快餐理念的诠释,而且具体介绍了现代西式快餐的制作技术以及常见西式快餐菜品的制作方法,同时,对快餐菜品的设计和生产经营模式也作了有益的探索。因此,本书具有相当的新颖性和实用性,希望能对快餐的研制开发者、生产经营者,乃至大、中专院校相关专业的教学人员有一定的参考作用。

书中关于西式快餐菜品的制作,既有现代西式快餐现行菜品的生产方法,也有适合于单店快餐的小型制作方法。对于后者,读者可以根据书中介绍的快餐菜品工艺设计原理,将传统制作的菜品转化为以工业化、标准化生产的快餐菜品。

由于作者水平有限,加之时间仓促,书中难免存在一些错误及不当之处,恳请专家和读者批评指正。

编 者



目 录

第一章 概 述

一、快餐的概念与分类	1
二、现代西式快餐的特征	2
(一)生产工业化	2
(二)产品标准化	3
(三)服务规范化	3
三、现代快餐店与传统餐饮店的区别	4
(一)菜品制作	4
(二)销售服务	5
四、现代西式快餐发展概况	6
(一)现代西式快餐的产生和发展	6
(二)现代西式快餐的发展动向	8

第二章 世界著名的现代西式快餐

一、麦当劳	10
(一)麦当劳简介	10
(二)麦当劳发展史	11
二、肯德基炸鸡	12
(一)肯德基炸鸡简介	12
(二)肯德基炸鸡发展史	13
三、必胜客	14

第三章 现代西式快餐生产技术

一、现代西式快餐的生产运作体系	16
-----------------------	----

(一)连锁快餐的运作流程与各部门职能	16
(二)快餐店的运作流程与各部门职能	19
二、现代快餐的生产操作规程与质量标准	20
(一)操作规程的制定	20
(二)质量标准的制定	22
三、现代西式快餐的调味技术	23
(一)传统西式餐饮的调味	23
(二)现代西式快餐的调味	24
(三)复合调味料及其在快餐中的应用	26
四、低温技术在现代西式快餐中的应用	28
(一)冷链	28
(二)中心加工厂的冷冻加工	29
(三)快餐店的低温贮存	29
五、西式快餐店常用设备与用具	31
(一)厨房设备	31
(二)餐厅设备	33
(三)快餐食品盛器与包装	35

第四章 西式快餐菜品制作

一、主餐类	37
(一)炸鸡(Fried chicken)	37
(二)汉堡包(Hamburger)	51
(三)比萨饼(Pizza)	65
(四)三明治(Sandwich)	81
(五)热狗(Hot dog)	87
(六)意大利面条(Italian pasta)	87
(七)西式炒饭(Western fried rice)	93
二、配餐类	96
(一)炸薯条(Fried potato chips 或 French fries)	96

(二)沙拉(Salad)	97
(三)点心与甜品(Pastries and desserts)	104
三、饮料类	112
(一)热饮	112
(二)冷饮	113
(三)自制饮料	114
四、西式快餐新品制作	115
五、西式健康快餐菜品制作	127

第五章 西式快餐菜品设计

一、菜品体系与供餐形式	142
(一)少菜品——柜台集中供餐	142
(二)多菜品——柜台分类供餐	143
(三)多菜品——自助供餐	143
二、菜式搭配	144
(一)主副搭配	144
(二)干稀搭配	144
(三)风味搭配	144
(四)营养搭配	145
三、菜品的工艺设计	146
(一)工艺设计的程序与内容	147
(二)工艺设计实例	147

第六章 现代快餐的经营模式

一、连锁经营的现代快餐	153
(一)连锁快餐的基本特征与连锁形式	153
(二)连锁快餐的运作	154
二、适度连锁经营的准现代快餐	155
(一)“总部—中央厨房—配送中心”三联式适度连锁	155

(二)“中央厨房—分店”双体式适度连锁	156
(三)店舍式适度连锁	156
三、单店经营的仿现代快餐	157
主要参考文献	158

第一章 概 述

西式快餐植根于西方餐饮文化的土壤，西方现代科技和工业化生产赋予了它新的运作形式，使它成为当今现代快餐的杰出代表。经历了半个多世纪的沧桑风雨，伴随着全球经济的发展，西式快餐取得了举世瞩目的业绩，并在世界餐饮业中占有了一席之地。

一、快餐的概念与分类

快餐 (Fast food) 是一类制作与销售快捷、食用方便的餐饮食品形式。快餐食品经从原料加工为成品后，其终端销售形式可有多种 (如图 1-1 所示)，如餐厅销售 (快餐饮食店)，即顾客在餐厅享用快餐；也可以包装化的食品在商店柜台中或超市货架上出售 (如三明治)；亦可以流动或送餐的方式销售给顾客 (如便餐、比萨饼等)。而前者即餐饮快餐是本书涉及的主要形式。

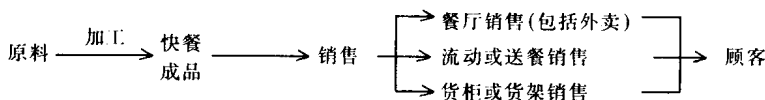


图 1-1 快餐食品的销售形式

根据销售形式、经营规模和生产条件以及品种需要，快餐食品的加工生产可在餐厅厨房、连锁快餐的中央厨房或面向社会或单位职工的快餐生产工厂中进行，也可几种形式兼有。

就快餐向顾客供餐的“快捷”而言，目前尚无统一规定的标准。如将“快捷”作为一个相对的概念，可使快餐对行业的涵盖



更加宽泛,同时可对世界范围内的快餐作适当分类(见表1-1)。广义而言,快餐按发展历史和工业化程度可分为传统快餐(如各国的民族风味小吃)和现代快餐(主要以麦当劳、肯德基为代表的西式快餐);按经营形式和经营规模又可分为单店快餐和连锁快餐;按菜品风格则可分为中式快餐和西式快餐,或按地域(或国家)命名的美式快餐、意式快餐、墨西哥式快餐、印式快餐等。像麦当劳、肯德基这样的现代西式快餐都具有连锁经营的形式,即由总部和多个分店组成,比传统快餐和单店快餐具有更大的优势和经济效益。因而连锁经营的现代快餐无疑是我国快餐业发展的主要方向。

表 1-1 快餐的分类

分类方法	类 型
工业化程度	现代快餐(modern fast food)
	传统快餐(traditional fast food)
经营规模	连锁快餐(chain fast food)
	单店快餐(solo restaurant fast food)
菜品地域风格	西式快餐(western style fast food)
	中式快餐(chinese style fast food)

二、现代西式快餐的特征

现代西式快餐经过长期发展,已日趋完善,在生产与经营方面积累了一套相当成功的经验。西式快餐所具有的现代快餐的基本特征可归纳为:生产工业化、产品标准化、服务规范化、管理科学化。

(一)生产工业化

生产工业化亦称厨房工业化,是现代西式快餐在生产环节即菜品制作方面所具有的特征,也是现代快餐最本质的特征。工业



化生产的特点主要体现在以下几方面：

①机械化程度高，即多数工序或主要工序使用机器设备。采用机器设备是快餐制作快捷的基础。它不仅能降低工人的劳动强度、提高工效、保证供餐快捷，而且能有效地控制菜品质量，使其达到稳定和统一。

②每一种菜品从原料到成品的制作过程均遵循一定的工艺流程，即采取流水作业的生产方式。同时每一道工序都有严格的操作规程和工艺条件，以确保产品质量。

（二）产品标准化

工业化生产的另一个特点是产品（即菜品）具有统一的质量标准，并有相应的控制手段。

（三）服务规范化

服务规范化包括供餐快捷、服务操作规范以及异常清洁的就餐环境，这是现代西式快餐在销售环节所表现的外在特征。

供餐快捷无疑是快餐最显著的特征，即顾客进店就餐勿需久候。现代西式快餐还对快捷的时间指标进行了量化。目前，有的西式快餐已制定了供餐快捷的时间标准，如规定顾客从点餐到拿到食物的时间不超过 30s，而顾客从到达柜台至被接待点餐的时间不超过 1min。

服务操作规范是指对接待顾客的程序和语言都有明确的要求。

为顾客提供异常清洁的就餐环境是现代西式快餐服务规范化的重要内容，且已成为西式快餐与众不同的特色。现代西式快餐将清洁卫生（包括食品和环境）视为至高无上的追求目标，已超出一般餐饮店对清洁卫生的要求，在这方面有非常严格和详尽的规章制度。