

中·等·职·业·教·育·教·材

ZHONGDENG ZHIYE JIAOYU JIAOCAI

筵席知识

◆ 陈永清 主编 ◆

宴



中国轻工业出版社

ZHONGGUO QINGGONGYE CHUBANSHE

中等职业教育教材

筵席知识

陈永清 主编

柏 杨 周柏富 编



中国轻工业出版社

图书在版编目(CIP)数据

筵席知识/陈永清主编. —北京:中国轻工业出版社, 2001.1
中等职业教育教材
ISBN 7-5019-3010-4

I. 筵... II. 陈... III. 宴会-基本知识-职业教育-教材 IV. TS972.3

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2000)第 57595 号

责任编辑:白洁

策划编辑:陈耀祖 李炳华 责任终审:滕炎福 封面设计:崔云
版式设计:智苏亚 责任校对:燕杰 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:北京市卫辉印刷厂

经 销:各地新华书店

版 次:2001年1月第1版 2001年1月第1次印刷

开 本:850×1168 1/32 印张:6.25

字 数:240千字 印数:1-4 000

书 号:ISBN 7-5019-3010-4/TS·1826 定价:12.00元

·如发现图书残缺请直接与我社发行部联系调换·

中等职业教育烹饪专业教材编审委员会

主 任 赵济清

副 主 任 徐家林、胡燕燕

技术顾问 周晓燕

委 员 卢继明、董兆成、李隆法、张延年、
郭福华、程 思、梁国利、熊家军、
陈耀祖、李炳华

出版说明

改革开放以来,我国中等烹饪教育伴随着人民生活水平的提高和对餐饮业需求的增长而得到了快速发展,烹饪教材建设也取得了一定的成果。曾被社会广泛选用的中专和技校烹饪教材有的已使用了近三十年,为我国中等职业教育和职业培训做出了不可磨灭的贡献。

但是,随着科技进步和餐饮业的蓬勃发展,现有的一些烹饪教材无论从内容到形式,都存在着种种局限和不足,如烹饪理论不够科学和规范、烹饪原料知识和烹饪器械设备知识不够全面、与烹饪相关的学科门类不够系统等等,特别是在培养学生实际动手能力方面还缺乏特色。对此,许多从事中等烹饪教育的教师 and 学者纷纷呼吁有关方面能在现有的中等烹饪教材基础上,组织编写出一套能反映当前烹饪行业新技术、新工艺、新设备、新材料,突出职业教育特色的烹饪工艺系列教材,以适应中等烹饪教育的发展。

1998年9月,我社在扬州主持召开了部分中专、技校和职业学校的有关领导、教师参加的中等职业教育烹饪工艺系列教材编修出版筹备会议。与会代表交流了现有的中等烹饪教材使用情况,提出了需要重新编写的教材名称及目录,商讨了教材编修、出版的有关事宜。当时正在扬州参加全国高等职业教育烹饪专业系列教材编审会议的原扬州大学商学院烹饪系季鸿崑先生和黑龙江商学院烹饪系赵荣光教授应邀到会,他们分别阐述了现有的中级烹饪教材的历史作用和重新编修一套中级烹饪系列教材的迫切性、艰巨性,对教材编写工作提出了许多指导性意见。

为确保教材的编写质量和如期出版,我社聘请了扬州大学旅游烹饪学院烹饪和应用系周晓燕副主任作为本系列教材的技术

顾问,并成立了有出版社领导和主要参编学校领导、专业教师组成的教材编辑委员会。参与教材编审、策划工作的有江苏食品学校、浙江商业学校、广西烹饪学校、云南商贸旅游学校、安徽合肥商业学校、常州旅游学校、江苏淮阴商业学校、天津烹饪技术学校、北京劲松职业高中、北京新源里职业高中、江苏泗阳职教中心和江苏英才烹饪技校等十余所学校的领导和专业教师。扬州大学旅游烹饪学院、杭州商学院和北京联合大学旅游学院的部分老师也参与了教材的编写工作。1999年1月和5月,我社又先后在北京和杭州召开了教材编写会议,对各校提出的教材编写方案进行审议,规范了15种教材的名称,制定了主编、主审的认定标准,并根据这些标准进行自荐与互荐,初步确定了每种教材的主编、主审和参编单位及人选。会议决定分期分批用两年左右的时间,在2000年前将全套教材出齐。

根据教育部有关领导对职业技术教育的特点及职业教育教材主要特点的论述精神,本书编委会提出了对本套教材编写的总体思路,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教材的特色。对其中部分教材还配制了音像光盘,随书配套发行,以利于指导学生提高实际动手能力。

经过全体参编人员的努力,本套教材现已陆续出版,我们诚恳欢迎广大烹饪教育工作者给予批评和指正。

中国轻工业出版社

前 言

《筵席知识》是中等烹饪职业教育的重要专业课教材之一,主要适用于中等职业学校烹饪、餐饮服务与管理等专业的教学,也可作为饮食行业、旅游服务行业的就业培训教材。

本教材参考了中国饮食史专家研究的成果,结合中国古今历代知名筵席,力求从知识面广、借鉴性强、实用性突出、信息量大着手,围绕着当今各地筵席的现状,较全面地阐述了中国筵席的内容、构成等方面的知识,并选编了大量的席单,作为学习的参考,是目前国内最完整、最系统地阐述筵席知识的专业教材。

本书由浙江商业学校(现改名为浙江商业职业技术学院)陈永清主编,并编写第一、第二、第五、第六章;合肥商业学校柏杨编写第三、第四章;浙江商业学校周柏富编写第七章。

本书在编写过程中,得到有关人员和领导的大力支持,在此表示谢意。由于时间仓促,教材内容难免有不足之处,敬请谅解并提宝贵意见。

编 者

目 录

第一章 绪 论	(1)
第一节 筵席的起源与发展	(1)
一、筵席的起源	(1)
二、筵席的发展概况	(2)
第二节 筵席的定义和特征	(5)
一、筵席的定义及作用	(5)
二、筵席的特征	(6)
第三节 筵席的发展趋势	(7)
一、当前筵席存在的问题	(7)
二、筵席的改革和发展趋势	(9)
思考题	(10)
第二章 筵席的规格与内容构成	(11)
第一节 筵席的规格和类别	(11)
一、筵席的规格	(11)
二、筵席的类别(按不同依据进行分类)	(12)
第二节 筵席的内容构成	(15)
一、筵席的内容	(15)
二、筵席内容的构成比例	(16)
第三节 筵席的基本要求	(17)
一、主题具有鲜明性	(17)
二、注意菜点数量与质地的合理搭配	(18)
三、讲究工艺的丰富性	(18)
四、形式讲究典雅与和谐	(19)
思考题	(19)

第三章 筵席的设计与制作	(20)
第一节 冷菜类的设计与制作	(20)
一、冷菜的设计	(21)
二、冷菜的制作要求	(22)
三、冷盘的拼摆分类	(29)
四、冷菜的制作卫生要求	(31)
第二节 热菜的设计与制作	(32)
一、热菜的设计	(32)
二、热菜的制作要求	(33)
第三节 面点的设计与制作	(35)
一、面点的设计	(35)
二、面点的制作要求	(36)
第四节 汤羹、水果、酒水的设计与制作	(40)
一、汤羹的设计与制作要求	(40)
二、水果的设计与制作要求	(41)
三、酒水的设计与制作要求	(42)
第五节 筵席配套餐具的设计	(43)
一、筵席常用餐具的类别	(43)
二、筵席餐具配用的原则	(44)
思考题	(47)
第四章 筵席菜单的编制	(48)
第一节 筵席菜单的作用和种类	(48)
一、筵席菜单的作用	(48)
二、筵席菜单的种类	(51)
三、菜单的实施策略	(58)
第二节 筵席菜单的编制原则和注意事项	(61)
一、筵席菜单的编制原则	(61)
二、菜单编制的注意事项	(63)
第三节 筵席菜单的编制	(63)

一、菜品的品名和价格	(64)
二、筵席成本的分配	(65)
三、特色菜推销	(65)
四、筵席菜单的附加说明	(66)
思考题	(67)
第五章 筵席的实施过程	(68)
第一节 筵席的准备	(68)
一、了解客户置办筵席的目的	(68)
二、了解客人在饮食上的风俗习惯、嗜好、禁忌等	(69)
三、确定筵席菜单, 进行成本核算	(70)
四、做好原料采购、加工、烹制上的准备工作	(72)
五、厨房人员分工明确、职责到人	(72)
六、做好物品的准备工作	(73)
七、认真做好食品卫生工作	(73)
第二节 现代中餐筵席的礼仪与接待	(73)
一、接受通知单	(74)
二、宴会场所的布置	(74)
三、台形设计	(75)
四、座次安排	(76)
五、宴会摆台	(77)
六、上菜和上汤	(79)
七、分让菜	(81)
八、送客	(82)
第三节 现代西餐宴会接待与礼仪	(82)
一、西餐宴会的特点、台形和座次	(82)
二、西餐宴会摆台	(83)
三、宴会接待与客厅服务	(84)
四、就餐服务	(85)
五、上菜服务	(86)

六、上酒的程序和方法	(87)
第四节 筵席过程的控制	(88)
一、节奏控制	(88)
二、筵席菜点的数量、质量控制	(88)
三、意外事件的控制	(89)
第五节 筵席后的工作	(89)
思考题	(90)
第六章 中国筵席菜单选编	(91)
第一节 宴会筵席	(91)
一、国宴筵席	(91)
二、外事筵席	(101)
三、婚寿、喜庆、迎宾筵席	(112)
第二节 中国年节筵席	(125)
一、浙江新春团聚宴菜单	(126)
二、广州新春团聚宴	(128)
三、四川除夕迎新宴	(129)
四、广西除夕宴(山海八珍席面)	(130)
五、湖北地区年席	(130)
六、杭州中秋宴席	(131)
七、武汉中秋宴	(131)
八、广西庆丰席	(131)
第三节 中国地方风味筵席	(132)
一、江苏风味筵席	(132)
二、四川风味筵席	(134)
三、广东风味筵席	(136)
四、山东风味筵席	(137)
五、浙江风味筵席	(138)
六、福建风味筵席	(140)
七、安徽风味筵席	(141)

八、上海风味筵席	(142)
九、北京风味筵席	(143)
十、天津风味筵席	(143)
十一、湖北风味筵席	(144)
十二、云南风味筵席	(144)
十三、内蒙昭君席	(145)
十四、新疆“葡萄宴”	(145)
十五、陕北八大碗	(146)
十六、西安饺子宴	(146)
第四节 中国名贵筵席	(146)
一、满汉全席	(146)
二、孔府宴席席单	(153)
三、全羊席	(157)
四、传统燕窝翅参席	(159)
五、翅参鲍鱼席	(159)
六、燕窝席	(159)
七、四川高档鱼翅席	(160)
八、红楼宴	(160)
第五节 全席宴	(161)
一、浙江湖州“百鱼宴”菜单	(161)
二、全藕席	(163)
三、全牛席	(164)
四、食菌“八仙宴”	(164)
五、创新平菇全席	(165)
六、菊花全宴	(165)
七、杏仁宴	(166)
八、楚乡十全十美年年有余席	(166)
九、香菇宴	(167)
十、四川龙年鱼宴	(167)

十一、五台山“罗汉素斋席”	(167)
十二、全奶席	(167)
第六节 大众筵席	(168)
思考题	(170)
第七章 世界主要国家筵席菜单(选编)	(171)
第一节 世界主要国家饮食习俗及烹调特点	(171)
一、日本	(172)
二、法国	(173)
三、英国	(174)
四、俄罗斯	(174)
五、土耳其	(175)
六、印度	(175)
第二节 世界主要国家的筵席菜单	(176)
一、日本	(176)
二、法国	(178)
三、英国	(179)
四、俄罗斯	(180)
五、土耳其	(181)
六、印度	(181)
思考题	(182)
参考书目	(183)

第一章 绪 论

筵席是中华饮食文化的重要组成部分,也是中国烹饪的核心与精髓。它植根于博大的中华文明的肥沃土壤中,蕴含着古老而悠久的历史和丰富的内涵。它是社会经济、政治、文化、习俗、饮食生活综合作用的产物,也是中国传统文化的宝贵遗产之一。

第一节 筵席的起源与发展

一、筵席的起源

中国筵席产生于4000年前,历史上又称燕饮、筵宴、酒宴、酒席等。它起源于原始社会末期和奴隶社会初期的祭祀、礼俗等活动。新石器时期,先民们对各种自然现象和社会现象无法理解,逐渐产生了天神旨意、祖宗魂灵等原始信仰和各种祭礼活动。为了表示诚意,祭祀时必须置备祭品和陈放祭品的礼器,最隆重的祭品是牛、羊、猪三牲组成的“太牢”,其次是羊、猪组成的“少牢”。祭祀完毕,若是国祭,君王则将祭品分赐大臣;若是家祭、祖祭,亲朋至友围坐一席,分享祭品,于是祭品转化为席上的菜品,礼器演化成筵席餐具,显出筵宴的初期雏形。

据考证,先秦以前,还没有椅凳出现,古人席地而坐,每人面前置放一食案,食物盛放于食案之上,人们登堂必先脱鞋。于是出现了铺在地上的筵和席。贾公彦在疏《周礼·春官·司几筵》中记载:“凡敷席之法,初在地一重即为筵,重在上者则谓之席”。筵由篾等编制而成,席由蒲草、麻等植物编制。筵长席短,筵粗席细;筵铺地面,席铺筵上。宴饮活动一律在筵席之上。因此,筵、

席初期本义为坐具。随着时代的变迁,筵和席使用得逐渐频繁,筵、席两字合二为一,筵席一词便逐渐由宴饮的坐具演变为酒席的专门称呼。清代《清稗类钞》说:“古人席地而坐,食品咸置之筵间,后人固有筵席之称。”

二、筵席的发展概况

中国筵席的发展史,就是一部中国饮食发展的文化史。筵席早在夏、商、周三代就得到了充分的孕育,春秋战国已具雏形。秦汉以后,尤其在隋唐以后,筵席在陈设、席位、规模、菜品内容和形式等方面趋向多样化和规范化。清朝康熙年以后,更是达到顶峰,大有登峰造极之势。

(一)萌芽时期

早期的人们在庆贺丰收、胜利或是祭祀鬼神时,常在一起进行欢庆式聚餐。菜品无固定格式,主要以丰盛来表达相互间的热诚。人们聚而分食,食时有程序、有礼节、有歌唱舞蹈,开始了早期的“礼食”。在席上以排座位来区别上下尊卑。无论是祭礼的隆重、严肃、神秘,还是欢庆的盛大热烈,都有一定的礼仪,这是这个时期的主要特征。

(二)初创时期

夏、商以后至先秦时期,筵席逐渐成为上层社会专有生活及特权、等级的标志。尤其在王室、宫廷筵席中,已经有了诸多适合季节、原料、温度、味型等原则的筵席模式。《礼记》中记载:凡进食之礼,左肴右胾,食居人之左,羹居人之右;脰炙处外,醢酱处内;葱涿处末,酒浆处右;以脯修置者,左胸右末……。”案上膳品有肴、有饌、有饮料、有调料,膳品制作方法有蒸、煮、炙、醢、拌等。《周礼》中记述了周天子膳筵膳品有六食、六饮、六膳、百羞、百酱和为周天子专用的酒筵内容“八珍”(淳熬、淳母、炮豚、炮脾、捣珍、渍、熬和肝膋)。诸侯士大夫赴宴,更有许多讲究,一席中的菜品多少表示森严的等级身份差异。“天子之豆 20 有 6,诸公 10 有

6,诸侯 10 有 2,上大夫 8,下大夫 6。”春秋时期,士大夫的筵席上“味列九鼎”,有筑台宴乐风气,出现了莞席、藻席、次席、蒲席、熊席五种。食案(矮几)也有玉几、雕几、彤几、漆几和素几的区别。战国时期《招魂》中的席单列出了楚地主食四种、菜品八种、点心四种和饮料两种,反映了筵席初创期的状况。而下层社会,只有祝寿、婚宴、年节等特殊情况,才能坐享筵席。

(三)筵席的发展期

秦汉以后,筵席的格式和内容有了新的特征,筵席名目增多,像帝王登基宴、封赏功臣宴、省亲敬祖宴、游猎宴、登高宴、团年宴等,出现了不同的特点。随着印度佛教的传入和佛事的需要,形成了早期的素食和素席,充实了筵席的内容。民间的婚寿喜庆酒筵都操办得较为隆重。特别是盛唐时期,当时的社会经济相对发达,对外交流频繁,国力空前强盛,筵席的发展进入了一个全新的时期,出现了高桌、交椅、铺桌帷,并开始使用细瓷餐具。贵族们的筵席上丝竹佐饮、肴饌济楚、陈设雅致,讲究韵味和情调。筵席的菜肴品种出现了少有的规模。如唐朝献食风盛,文武大臣拜官后向皇帝进献的“烧尾宴”,肴品多达五十八道,席上的原料已从山珍扩大到海鲜、珍禽异兽。

据南宋周密《武林旧事》记载,宋高宗赵构驾幸河郡王张俊府,张俊以盛宴接待,筵席中计有海陆珍肴佳饌、各式蜜饯点心、应时南北鲜果二十盘;烹调方法则有鲊、脍、炸、熬等十几种;口味丰富,有蜜煎的甜味(如蜜笋花儿),咸味(如蜜炙鹌鹑),姜醋的辣味(如姜醋香螺),咸酸甜三味兼而有之(如麻脯鸡脏等),还有水果味的荔枝白腰子、小鸡两色莲子羹等。特别在筵席上出现了食品精雕细镂的加工技艺,如蜜饯雕刻、瓜果雕刻以及花色凉菜等,令人惊叹!

饮食市场上,出现了专营民间喜庆宴会的“四司六局”,它们分工合作,承揽筵席上的一切事务。从格局上看,北方筵席以羊、牛肉类,奶类为主,辅以其他荤素物料。烹调以烧烤为主,如烤肉

席、整羊席。南方的酒筵中,增加了不少的水产鲜品。

(四)筵席的成熟期

筵席发展至明清,已日趋成熟,筵席模式的变化、膳品数目及格局已超过以前。

从筵席的陈设上看,环境布置富丽堂皇,进餐环境雅致舒适,广泛使用八仙桌、大圆桌、太师椅、鼓形凳。为了便于调节菜点、交谈和祝酒等,席位安排通常多为6人、8人和10人的格局,主宾、随从、陪宾和主人的席位有更多的讲究。在王室筵席或市肆酒楼宴席中,菜点设计注重套式、气势和命名。如明代万历年间北方的乡试大典,席面分上马宴、下马宴两种,每种又有上、中、下之别,八十四桌各成格局。清宫光禄寺置备的酒筵,有祀筵、奠筵、燕筵、围筵四类,每类分有若干等级。像头等燕菜的菜单,便用面粉120斤(制作满族点心)、红白饅子3盘、饼饵20盘又加2碗、干鲜果品18盘、熟鹅一只,其他菜灵活增补,而一至六等依次递减。清代美食家袁枚在《随园食单》中详叙江南一带筵席特征:“今官场之菜名号有十六碟、八簋、四点心之称,有满、汉之称,有八小吃之称,有十大菜之称。”这是当时“上席”的一般规格。市场上的筵席以碗碟之多寡来区分档次,既有高档的16碟8簋4点心,也有低档的“三蒸九扣”、“十大件”,还有十六碟八大八小、十二碟六大六小、重八席、双八席、四喜四全席、五福六寿席等。

清朝李光庭《乡言解颐》记录道光末年的筵式:“其时席面用四大碗、四七寸盘、四中碗,谓之四大八小,所用不过鸡豚鱼蔬,而必整必熟,……今则设旧生新,用小碟小碗……。”这个四大四小的十二碗盘格局,是通行的筵席模式。从筵宴结构上看,一般分作冷碟酒品、热炒大菜、饭点茶果三大层次。筵席的档次往往由头菜突出,如燕窝、熊掌、鱼翅等。

与此同时,做工精美的各种全席菜脱颖而出,社会上的酒楼开始经营“全羊席”(一桌至少有44道菜,按照全羊的每个部位逐一操作)、“全龙席”、“全凤席”、“全虎席”、“全素席”、“全鸭席”、