

NEW
VISION

新视野高职高专旅游专业教材

餐饮管理 实务

○ 主 编 / 马继刚
田芙蓉

Food and Beverage
Management

云南大学出版社

YUNNAN UNIVERSITY PRESS

NEW
VISION

新视野高职高专旅游专业教材



餐饮管理实务

Food and Beverage
Management

江苏工业学院图书馆

藏书章

编 章 继刚 田芙蓉

图书在版编目 (CIP) 数据

餐饮管理实务/马继刚, 田芙蓉主编. —昆明: 云南大学出版社, 2006

ISBN 7-81112-113-1

I. 餐... II. ①马... ②田... III. 饮食业—经济管理—教材 IV. F719.3

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2006) 第 030352 号

餐饮管理实务

主 编: 马继刚 田芙蓉

组稿策划: 熊晓霞

责任编辑: 叶枫红

封面设计: 刘 雨

责任校对: 何传玉

出版发行: 云南大学出版社

印 装: 昆明市五华区教育委员会印刷厂

开 本: 787 × 1092 1/16

印 张: 26.75

字 数: 524 千

版 次: 2006 年 4 月第 1 版

印 次: 2006 年 4 月第 1 次印刷

书 号: ISBN 7-81112-113-1/F·352

定 价: 42.00 元

社 址: 云南省昆明市一二·一大街云南大学英华园内 (邮编: 650091)

发行电话: 0871-5033244 5031071

网 址: <http://www.ynup.com>

E-mail: market@ynup.com

前 言

春华秋实，方兴未艾，以1982年4月28日北京建国饭店开业为标志算起，我国的饭店业在短短的二十余年内，经历了从招待所到星级饭店、从事业单位到旅游产业支柱、从经验管理到科学管理的多次跳跃式发展。在客观上，要求旅游教育也必须适应这样的形势。目前全国已有近200所院校开设了旅游或与旅游相关的专业，教材建设是每一个年轻的学科都要面临的首要问题，旅游教育需要既有理论性又有实用性的教材，我们从学者的研究视角出发，结合在酒店多年的工作经验，在广泛参考国内外有关资料的基础上编写了本书。

和已出版的同类型教材相比，本书具有以下特点：

1. 体系清楚。全书分为三大部分，分别是从业者必须知道和掌握的餐饮基础知识或常识，餐饮服务技能和餐饮管理理论，全书的编写思路是：基础知识→服务技能→管理理论，这种递进式的顺序安排，能够让读者循序渐进地掌握餐饮管理这一课程。各知识单元之间既有机联系，又相对独立，任课老师可以根据专业的培养目标、教学条件、教学要求、教学层次、学生的专业背景、课时数等实际情况有选择性地课堂进行课堂教学。

2. 内容全面。挖掘其他同类书籍没有涉及、而又应该予以反映的内容，以完善学生的知识结构和拓展知识面。

3. 服务和管理并重。在本书编写中，对服务技能部分较为重视，尽量详尽细致，突出服务是管理的起点和终点，具有兼顾理论、侧重实践的特点。

4. 便于教学。借鉴澳大利亚职业教育能力训练单元具有的直接、简明的特色，重视可操作性和指导性，便于教师开出实作、实训课。

昆明大学旅游系马继刚、田芙蓉任本书主编，负责全书提纲的拟订、修改及统稿工作，黄继元任副主编。各章分工如下：黄继元第一章，马继刚第五章、第六章，田芙蓉第二章、第七章至十二章，山西大学商务学院杨宏伟完成第三章、第四章。

本书在编写过程中，参考了国内外有关论著、教材和资料，特向有关作者表

①





示由衷的感谢。本书在出版过程中也得到了云南大学出版社的大力支持，在此向付出辛劳的熊晓霞、叶枫红等表示诚挚的感谢。

由于作者水平有限，书中难免存在一些缺点和错误。敬请读者不吝指正。

编 者

2006 年 3 月

目 录

第一部分 餐饮基础知识

第一章 菜肴基础知识	(3)
第一节 中餐知识	(3)
第一节 西餐知识	(24)
第二章 酒水知识	(46)
第一节 中国酒	(46)
第二节 洋 酒	(55)
第三节 鸡尾酒	(70)
第三章 营养学基础知识	(77)
第一节 营养概述	(77)
第二节 食物中所含的营养素	(93)
第三节 合理营养的基本条件	(109)
第四章 餐厅设备保养知识	(119)
第一节 餐厅设备概述	(119)
第二节 清洁设备保养	(123)
第三节 制冷设备保养	(126)
第四节 空调设备保养	(127)
第五节 视听设备保养	(128)

第二部分 餐饮服务

第五章 餐饮服务技能	(135)
第一节 备 餐	(135)
第二节 托 盘	(139)
第三节 口布折花	(145)
第四节 铺 台	(153)

I





②

第五节	点 菜	(166)
第六节	上 菜	(175)
第七节	派 菜	(185)
第八节	斟 酒	(191)
第九节	撤换餐具	(196)
第十节	结 账	(198)
第十一节	收 台	(201)
第十二节	常见问题的处理	(203)
第六章	用餐服务方式	(215)
第一节	中餐零点服务	(215)
第二节	中餐团队餐服务	(219)
第三节	中餐宴会服务	(223)
第四节	西餐零点服务	(234)
第五节	西餐宴会服务	(242)
第六节	冷餐会服务	(248)

第三部分 餐饮管理

第七章	酒店餐饮概述	(261)
第一节	酒店餐饮部的作用和任务	(261)
第二节	酒店餐饮部的组织机构和岗位职责	(263)
第三节	餐饮经营的特点	(274)
第八章	菜单策划	(276)
第一节	菜单的作用和种类	(276)
第二节	菜单的内容和设计	(282)
第三节	菜单的定价	(293)
第九章	采保管理	(301)
第一节	食品原料的采购管理	(301)
第二节	食品原料的验收管理	(314)
第三节	食品原料的储存管理	(324)
第十章	餐饮生产管理	(337)
第一节	餐饮生产组织机构及人员配置	(337)
第二节	餐饮生产场所的布局	(343)
第三节	餐饮生产质量控制	(348)

第十一章 餐厅管理	(361)
第一节 餐厅的种类和环境布置.....	(361)
第二节 餐厅管理人员职责和计划管理.....	(368)
第三节 餐厅服务质量管理.....	(373)
第四节 酒水管理.....	(382)
第十二章 宴会组织和管理	(394)
第一节 宴会的种类和宴会会场设计.....	(394)
第二节 宴会的预订与组织.....	(410)
第三节 宴会客史档案的管理.....	(419)



第一部分 餐饮基础知识

第一章 菜肴基础知识

第一节 中餐知识

孙中山先生在《建国方略》中曾慨叹：我中国近代文明进化，事事皆落人之后，唯饮食一道之进步，至今尚为文明各国所不及。中国所发明之食物，固远胜于欧美，而中国烹调法之精良，又非欧美可并驾。中华饮食文化源远流长，饮食之术已经超乎“技”的境界，成为“食道”、“食学”、“食文化”，中国人素来提倡“雅食”，在原本包含这种纯物质生活中渗入很多精神的内容，不少文人本身就是美食家，苏东坡就精于烹调，知味善尝，他创制的东坡肉、东坡豆腐、东坡蜜酒等名饌，一直流传到现在。

一、中国饮食文化的研究情况

关于中华饮食文化介绍性的著述自古以来就很多。

中国最早的诗歌总集《诗经》所记载的食单，就可开一个不小的筵宴，其中的许多歌谣，直接反映了当时中国平民百姓的食物来源和饮食习惯。

《楚辞》记录了楚地的饮食风俗，“朝饮木兰之坠露兮，夕餐秋菊之落英”，反映出当时以花入饌的饮食情况。

汉代人谈及饮食的更多。扬雄、东方朔、枚乘等所作的文赋中，部分地反映了汉代的饮食文化情况。其中，扬雄《蜀都赋》集中反映了当时四川盆地多种食品类和食用方法，是四川地区饮食文化较早的文献记载。《汉书·艺文志》有《神农食经》七卷，记载先秦饮食烹调经验。《隋书》、《旧唐书》和《新唐书》中有南北朝以前关于饮食烹调的著述，如《食经》、《食法》等达数十种。其中《淮南王食经》、《崔氏食经》、《四时御食经》、《马碗食经》可为其代表，比如《淮南王食经》就辑录了130篇反映当时中国人烹饪经验的文章。

北魏贾思勰的《齐民要术》是现在仍存的、比较集中反映当时中国人饮食文化的著作，《齐民要术》记载饮食文化的范围，从五谷、瓜果、蔬菜的种植，家禽、家畜、鱼类的饲养开始，直到食物的储藏，食品的酿造、加工、烹饪，最

3





4

终成为食物为止。它较全面地记述了饮食生产的整个过程,保存了当时中国人的饮食文化的基本内容。同时,它还保存了当时北方少数民族的一些烹调技术和方法,如“胡炮肉”、“羌熏法”等。《齐民要术》辑录了其他的饮食著作 140 余种,保存了许多十分珍贵的饮食著述的部分内容,不仅是中国农学史上的一部划时代著作,也是中国古代饮食文化的划时代著作,它不仅记载有“烤乳猪”、“燕熊”等高档菜肴,而且也辑录平民百姓食用的中、低档荤素菜。《齐民要术》是魏晋以前数千年中国饮食文化的集大成者。

唐、宋以后,南北饮食文化交流频繁。北方的饮食技法大量南传,并结合各地的条件,逐步形成了中国各具风格的几大菜系。

唐代刘恂著《岭表录异》,是反映当时岭南地区饮食文化的重要著作,包括饮食原料、饮食器具、饮食加工、饮食烹调、饮食风尚、饮食方法,以及特异饌馐等,内容丰富,是唐代近三百年间中国饮食文化的代表作。

唐宋迄清,文人雅士多精于烹调艺术。他们既是美食家,又是烹调能手,给后人留下了不少食谱、菜单。宋代文豪苏轼就是这样一位代表。他曾戏作《老饕赋》一文,自喻为“老饕”,盼望吃到“庖丁鼓刀、易牙烹熬”的佳肴。苏轼生长在号称“天府之土”的四川,宦历遍及海南河北、华东华西,接触到天南海北的名饌佳肴,又处处留心观察各地名厨的烹调方法,积累了丰富的烹饪经验,写出了《酒经》、《黄州寒食诗帖》、《老饕赋》等反映北宋饮食文化的著作,价值很高。他还善于亲自动手烹制菜肴,创造出不少名饌,其中,最著名的是“东坡肉”。

宋代词人陆游喜素食,对素食有独到见解。《陆游集》中,有数十首赞叹素食的诗文。他所喜爱的素食以五谷杂粮做成的饮食原料为主,尤喜食粥,尝作《食粥》,诗曰:“世人个个学长年,不悟长年在目前,我得宛丘平易法,只将食粥致神仙。”食粥,从营养吸收、味道鲜美方面看,对人体健康极为有利。中国古代粥品丰富多样,从一个侧面反映出中国古代饮食文化的特色。

南宋林洪著《山家清供》一书,重点记述了山区居民的饮食原料和制作食品的方法。既介绍蔬食如萝卜干等的烹制方法,达 49 条,又记载了其他山林野味的制作方法,“涮兔肉”即最先载于此书,可能是今日“涮羊肉”的渊源。北宋高僧赞宁著《笋谱》,是我国最早介绍采掘、贮藏和食用竹笋的方法的专书,它强调食竹笋应食其“本味”、“真味”。

元末明初,隐士倪林云的《云林堂饮食制度集》,则专介绍其故乡无锡地区的饮食文化,是反映地方饮食文化的专著,今人从中可窥见苏系菜肴的源流。

明中叶以后,中国人口大增,社会矛盾尖锐,灾荒之年,饥民遍地,“救荒”遂成为当时饮食文化的特点。明朱橚《救荒本草》、王桢《野菜谱》、周履靖《茹草编》、屠本峻《野菜笺》、姚可成《救荒野谱补遗》、黄省曾《芋经》

等，都反映了这个特点。徐光启《农政全书》专辟《荒政部》，收录反映“救荒”内容的著述。这些著作记载了许多野生植物资源的采掘、食用方法，其中，朱橚的《救荒本草》收录了数百种植物，并附插图，指明可食部位，以及如何食用等等。李时珍《本草纲目》也对许多野生植物能否食用加以分析说明，注明有无毒性等。

明末清初，剧作家李渔的《闲情偶寄·饮馔部》是中国古代饮食文化的重要著作。他不是介绍一菜一点的制作方法，而是着力对菜肴归纳分类，进行理论探讨。

清代文士袁枚对烹饪也有研究，他编著《随园食单》，包括“须知单”、“戒单”、“海鲜单”、“江鲜单”、“特牲单”、“杂牲单”、“羽族单”、“水族有鳞单”、“杂素菜单”、“小菜单”、“点心单”、“饭粥单”共十四个部分，真可谓集古代饮食烹调之大成。

二、中国菜的主要特点

1. 历史悠久

中国菜肴历史悠久，早在五千多年前，中国已有烤肉、烤鱼等食品。中国菜肴由商周时期开始，经过春秋战国至汉魏南北朝，逐步走向了迅速发展的阶段，当时名菜大增。到了唐代，除日常菜肴外，还出现了花色菜、食疗菜。随着宋代经济文化的发展，中国菜肴的发展也出现了一个高潮，几个主要菜系的风味流派已具雏形。到了元、明、清三代，中国菜肴迅速发展，种数已经上千，为当今中国菜肴奠定了坚实的基础。

2. 选料广泛

中国菜的原料，除了常见的五谷杂粮外，还包括西方人不吃的动物内脏、凶恶动物等等，总数达万种以上，常用的约三千种左右。正如俗语所谓，只有“两脚的爷娘不吃，四脚的眠床不吃”。原料分为主配料、调味料、佐助料三大类。原料质量上力求鲜活，而且针对不同的菜肴，选料也有不同的要求，尤其强调既美味又养生。

3. 刀工精细

原料的加工分初加工、细加工两道工序。其中细加工中的刀工是很重要的一环，精细的刀工能使原料受热均匀、成熟度一样，使各种滋味在加热中析出、渗透、融合，构成新的美味。中餐菜肴原料在加工时讲究大小、粗细、薄厚一致。孔子说：“割不正不食”。先秦时期，对肉类动物就按照不同种类、年龄、性别

5





及部位分档取料，劈、切、锲、斩、削、刻等数十种刀法可将原料制成丝、片、条、块、段、丁、粒、茸、末及麦穗形、核桃形、荔枝形、蓑衣形、菊花形、松塔形等上百种形状，精细的刀工不仅美化了菜肴的形象，将烹调技术与艺术造型相结合，给人以美的享受，更重要的是，也有助于消化与吸收，利于养生。

6

4. 调料丰富

“食以味为先”，商周时代，“盐梅”、醋盐、糖等调料的使用已经十分普遍。此后，中国饮食中的调料配制就越来越丰富精微，由此形成不同菜系的不同滋味。中国菜讲究滋味，体现在既重视烹饪原料的本味，又重视调料的辅味，即中国菜除选择主料外，还非常重视辅料的搭配，使得五味调和、色彩和谐。

5. 精于火候

火力的大小和加热时间的长短，是决定菜肴质量的一个重要环节。中国菜精于火候，将火候详细分解为猛火、冲火、飞火、旺火、中火、慢火、文火、微火等等。针对不同的原料和烹饪目的，适当选用不同的火候，产生蛋白质变性、淀粉糊化、多糖裂解、纤维软化等效应，使肉料菜品柔嫩，蔬菜菜品爽脆，从而使菜肴形成酥、脆、柔、嫩、软、烂、腴、滑、粉、糯、挺等等不同特点，产生令人口齿舒适的效果。

6. 烹调方法多样

中国菜肴的烹调方法多达几十种，如炸、熘、爆、炒、烹、炖、焖、烩、煎、蒸、贴、塌、氽、煮、涮、熏、烤、炆、腌等。同一原料可以制成不同的菜肴，更加丰富了中国菜的品种，每桌菜肴一般都是各种烹调方法的集成和展现。

7. 讲究盛装器皿

中国菜肴的盛装器皿非常讲究。“宜碗者碗，宜盘者盘，宜大者大，宜小者小，参错其间，方觉生色……大抵物贵者器宜大，贱者器宜小，煎炒宜盘，汤羹宜碗。煎炒宜铁锅，煨煮宜砂罐。”（袁枚：《随园食单·器具须知》），这是最基本的餐具配用的原则。

三、中餐菜肴烹调常识

烹饪是制作菜肴的一项专门技术，烹调是把食物原料制成菜肴的工艺过程，烹即“加热”，调即“调味”。原料经过“烹”，起到杀菌、消毒的作用，使食物中的蛋白质等营养素分解，便于人体消化吸收；通过“调”，使食物色泽更加鲜艳，形状更加美观，产生复合的美味，以适合人们不同的口味要求。这项技术一

般分为以下一些要素：

（一）中国菜的选料

烹调原料种类繁多，即使同一类原料，由于产地、季节不同，品质亦有差别，因此，选料是烹调的前提。

要选好原料，首先要看它们的新鲜度，新鲜度愈高，其营养价值就愈高，成品菜肴的风味就愈好，植物性原料的新鲜度较易鉴别，而动物性原料不仅极易变质，而且较难鉴别。例如，鸡蛋、肉类、鱼类的鉴别方法如下表所示：

三种常见动物性原料的鉴别方法

鸡蛋	看、摸、摇	蛋壳不光亮、手感粗糙、轻摇蛋内不晃动的，一般为新鲜鸡蛋。
	灯光照	将鸡蛋用手捂住，一头对着灯光或日光照看，如果蛋内呈淡而均匀红色，就是新鲜鸡蛋。
	盐水泡	按 500 克水加 50 克盐的比例，调成适量浓盐溶液，将鸡蛋放入，若沉下去的就是新鲜鸡蛋。
	磕开看	蛋黄完整，蛋清黏稠而且包着蛋黄不流散的，即为新鲜鸡蛋。
肉类 (未经冷冻)	外表	有一层微微干燥的膜，色泽光润，切面呈淡红色，湿润而不粘，肉质透明。
	硬度	肉质紧实，富有弹性，手按后很快复原。
	气味	具有各自特有的气味，无异味。
	脂肪	脂肪分布均匀，保持固有色泽，硬实而无酸气味。
鱼类	鱼鳃	鳃盖紧闭，黏液少并呈透明状；鳃质鲜红或粉红，无臭味。
	鱼眼	眼球完整，稍凸出，澄清而透明，不充血、不发红。
	鱼体	体表清洁，鱼鳞完好紧密而有光泽，肌体有弹性，肛门周围圆坑形，肚腹不鼓胀。

（二）中国菜的初步加工

对原料初步加工，是切配和烹制的预备工序，包括宰杀、择剔、剖剥、拆卸、泡发、洗涤。例如：剥葱、择菜、洗鱼、打蛋等，都是初步加工。初步加工的常识及要点是：

7

1. 营养成分

例如，各种蔬菜是人体维生素和矿物质的重要供给源，蔬菜中的这类营养成





分，在日光、空气和水的条件下极易被破坏，因此在对蔬菜类原料进行初加工时，应先洗后切，减少存放时间。

2. 清洁卫生

鲜活原料，必须除尽污秽杂物，拣除不能食用的部分，对变质和污染严重的原料，则应弃之不用。

3. 物尽其用

原料中精粹部分，用以烹制精美肴馔，下脚料经精细加工安排，也可烹制出别具风味的可口菜肴。例如鸭三吃（片皮、炒肉、骨汤），一鱼四吃（头、腹肉片、划水、鳍）。即便是普通的蔬菜，如巧用菜叶、菜头等，均可烹制出多姿多彩的菜肴。

4. 力求美观

在初加工时，最好是保持原料的完整美观性，有些菜肴须保持原有形态，如整鱼、全鸡等。因此在分部位取料和整料出骨时，必须认真操作，为下一步加工奠定基础。

（三）中国菜的刀工

刀工是将经过初加工的原料进一步改成一定形状的技术过程，如条、段、片、丁、块以及各种花刀等等。刀工的作用主要是：便于煮熟，便于入味，便于食用，使菜肴更加美观。刀工的常识及要点是：

1. 符合烹饪方法的要求

刀工要与烹饪密切结合，例如：氽、爆等烹饪方法使用的火力较大，烹制的时间较短，要求成品脆嫩鲜美，原料的形状如过分厚大，就不易熟透，因而以薄小比较适宜。炖、焖等烹饪方法使用的火力较小一些、爆的时间要长，要求酥烂，原料的形状如过分薄小，则易碎烂或成糊状，就以较厚大一些为宜。各种原料的质地有脆、硬、韧、松、软之分，有的有骨，有的无骨，同是块，有骨的块比无骨的块就得小一些，同是切片，质地脆嫩的就要比质地坚韧的厚一些，同是切丝，质地松软的就要比质地坚硬的粗一些等等。只有这样，才能烹制出色、香、味、形俱佳的菜肴。

2. 原料形状整齐均匀

经过刀工处理的每一种原料，不论是块、片、丝、条、丁、粒或其他任何形

状,应当是整齐均匀而且利落清爽。这就是说,既要粗细、厚薄均匀,长短相等,又要条与条、块与块、片与片之间,都能截然分开。如果有粗细不均,厚薄不匀,长短不齐,大小不一,或者是前面断了后面连着,上面断了下面连着,肉断了筋还连着等等现象,不仅影响到菜肴的美观,而且由于原料有粗有细,有厚有薄,势必在烹饪时细薄的先入味,粗厚的后入味;细薄的已经熟了,粗厚的还没有熟,等到粗厚的入味或熟透的时候,细薄的就会过了火候。由此可见,原料的形状整齐均匀,是保证菜肴质量的一个重要前提。

3. 合理使用原料

刀工应该掌握量材使用,大材大用,小材小用,贵料珍用,贱料巧用,不使原料浪费。

(四) 中国菜的配菜

配菜是将切好的各种原料,根据成品菜的质、味、形、色、器的要求,按照一定的比例搭配,使菜肴在外观、味道及营养等方面最佳。配菜的常识及要点是:

1. 数量的搭配

有主、辅料之分的菜肴,主料的量要比辅料的量多才能突出主料。如:汆丸子中,常放一些瓜片或其他蔬菜之类作为辅料,其中丸子是主料,丸子的量就要多于瓜片等辅料,以保持丸子在这一个菜中的主要地位。无主、辅料之分的菜肴,各种原料的数量要基本相等。例如:“爆三样”是由肉、肚、腰三种原料构成,肉片、肚片、腰片在数量上就要大致相同。又如:“烩全丁”一般是由鸡丁、肚丁、火腿丁、肉丁、腰丁、笋丁、海参丁等多种原料组成,其中每种原料在数量上也应大致相同。

2. 口味的搭配

(1) 以主料的口味为主,辅料的口味要适应主料的口味,衬托主料的口味,使主料的口味突出,这在一般配菜中是较为普遍的。例如,新鲜鸡、鱼、虾、蟹等,本身的味是很鲜美的,也是纯正的,所以在烹制时要保持其本味,同时也可以放一些玉兰片、冬菇之类的原料,增加其鲜味。

(2) 有些主料本身的口味较淡,应当以鲜味较重的辅料以及调料来弥补主料口味之不足,使主料的口味更为鲜美。例如鱼翅、海参等原料经过水发除去腥味后,本身已没有什么滋味,在烹制时就需要用鲜汤、火腿、鸡肉、猪肉等辅料,以增加其鲜味。

