



21世纪高职高专规划教材

旅游酒店类系列

丛书主编 严金明

西餐与调酒

操作实务

李 丽 严金明 主 编
伍建海 王小梅 袁银枝 刘秀珍 副主编



清华大学出版社
<http://www.tup.tsinghua.edu.cn>



北京交通大学出版社
<http://press.bjtu.edu.cn>

21 世纪高职高专规划教材·旅游酒店类系列 丛书主编 严金明

西餐与调酒操作实务

李 丽 严金明 主 编
伍建海 王小梅 袁银枝 刘秀珍 副主编

清华大学出版社
北京交通大学出版社

· 北京 ·

内 容 简 介

本书介绍了西餐工艺的一般流程与特点、西餐礼仪、西餐宴会配酒常识、西餐厨房组织与设备、西餐原料与原料加工工艺、各种刀法的运用、西餐配菜制作工艺、西餐点菜法与西餐菜单设计,西餐基础汤、热菜、早餐与甜食、冷菜等制作工艺,不同类型的非酒精饮料、酒精饮料、鸡尾酒调制,咖啡饮用习惯,以及目前比较流行的法国菜、意大利菜、英国菜、美国菜、俄罗斯菜的特点。本书内容全面、系统,力求反映最新行业动态,突出职业培训与实用教学的特点,增强教材的生动性,以提高学生的学习兴趣。

本书可作为高等职业院校、高等专科院校、成人高等院校、本科院校高职教育旅游专业学生学习用书,也可作为旅游酒店、餐饮业员工培训用书。

版权所有,翻印必究。举报电话:010-62782989 13501256678 13801310933

本书封面贴有清华大学出版社防伪标签,无标签者不得销售。

本书防伪标签采用特殊防伪技术,用户可通过在图案表面涂抹清水,图案消失,水干后图案复现;或将表面膜揭下,放在白纸上用彩笔涂抹,图案在白纸上再现的方法识别真伪。

图书在版编目(CIP)数据

西餐与调酒操作实务 / 李丽, 严金明主编. — 北京: 清华大学出版社; 北京交通大学出版社, 2006. 7

(21 世纪高职高专规划教材·旅游酒店类系列)

ISBN 7-81082-720-0

I. 西… II. ①李… ②严… III. ①西餐-烹饪-高等学校: 技术学校-教材
②酒-勾兑-高等学校: 技术学校-教材 IV. ①TS972.118 ②TS972.19

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2006) 第 056032 号

责任编辑: 招富刚

出版者: 清华大学出版社 邮编: 100084 电话: 010-62776969

北京交通大学出版社 邮编: 100044 电话: 010-51686414

印刷者: 北京瑞达方舟印务有限公司

发行者: 新华书店总店北京发行所

开 本: 185×230 印张: 25 字数: 560 千字

版 次: 2006 年 7 月第 1 版 2006 年 7 月第 1 次印刷

书 号: ISBN 7-81082-720-0/TS·7

印 数: 1~4 000 册 定价: 35.00 元

本书如有质量问题, 请向北京交通大学出版社质监组反映。对您的意见和批评, 我们表示欢迎和感谢。

投诉电话: 010-51686043, 51686008; 传真: 010-62225406; E-mail: press@center.bjtu.edu.cn。

出版说明

高职高专教育是我国高等教育的重要组成部分，它的根本任务是培养生产、建设、管理和服务第一线需要的德、智、体、美全面发展的高等技术应用型专门人才，所培养的学生在掌握必要的基础理论和专业知识的基础上，应重点掌握从事本专业领域实际工作的基本知识和职业技能，因而与其对应的教材也必须有自己的体系和特色。

为了适应我国高职高专教育发展及其对教学改革和教材建设的需要，在教育部的指导下，我们在全中国范围内组织并成立了“21世纪高职高专教育教材研究与编审委员会”（以下简称“教材研究与编审委员会”）。“教材研究与编审委员会”的成员单位皆为教学改革成效较大、办学特色鲜明、办学实力强的高等专科学校、高等职业学校、成人高等学校及高等院校主办的二级职业技术学院，其中一些学校是国家重点建设的示范性职业技术学院。

为了保证规划教材的出版质量，“教材研究与编审委员会”在全国范围内选聘“21世纪高职高专规划教材编审委员会”（以下简称“教材编审委员会”）成员和征集教材，并要求“教材编审委员会”成员和规划教材的编著者必须是从事高职高专教学第一线的优秀教师或生产第一线的专家。“教材编审委员会”组织各专业的专家、教授对所征集的教材进行评选，对所列选教材进行审定。

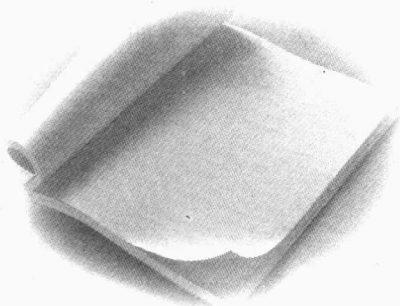
目前，“教材研究与编审委员会”计划用2~3年的时间出版各类高职高专教材200种，范围覆盖计算机应用、电子电气、财会与管理、商务英语等专业的主要课程。此次规划教材全部按教育部制定的“高职高专教育基础课程教学基本要求”编写，其中部分教材是教育部《新世纪高职高专教育人才培养模式和教学内容体系改革与建设项目计划》的研究成果。此次规划教材按照突出应用性、实践性和针对性的原则编写并重组系列课程教材结构，力求反映高职高专课程和教学内容体系改革方向；反映当前教学的新内容，突出基础理论知识的应用和实践技能的培养；适应“实践的要求和岗位的需要”，不依照“学科”体系，即贴近岗位，淡化学科；在兼顾理论和实践内容的同时，避免“全”而“深”的面面俱到，基础理论以应用为目的，以必需、够用为度；尽量体现新知识、新技术、新工艺、新方法，以利于学生综合素质的形成和科学思维方式与创新能力的培养。

此外，为了使规划教材更具广泛性、科学性、先进性和代表性，我们希望全国从事高职高专教育的院校能够积极加入到“教材研究与编审委员会”中来，推荐“教材编审委员会”成员和有特色的、有创新的教材。同时，希望将教学实践中的意见与建议，及时反馈给我们，以便对已出版的教材不断修订、完善，不断提高教材质量，完善教材体系，为社会奉献更多更新的与高职高专教育配套的高质量教材。

此次所有规划教材由全国重点大学出版社——清华大学出版社与北京交通大学出版社联合出版，适合于各类高等专科学校、高等职业学校、成人高等学校及高等院校主办的二级职业技术学院使用。

21世纪高职高专教育教材研究与编审委员会

2006年6月



“西餐与调酒操作实务”是高职高专旅游酒店管理类主要专业课之一。高等职业教育不同于普通高等教育，它有自身的特点与规律。高等职业教育侧重强调培养学生的动手能力和解决实际问题的能力，即高等职业教育培养的是应用型人才。所以职业教育的办学思路、教学方法、教学技巧、教材的使用、师资队伍等组成等都有别于普通高等本专科教育。于是我们根据高职高专对旅游酒店管理专业的教育标准和培养方案及“西餐工艺”和“调酒技术”课程大纲的要求，结合高等职业教育的特点并总结自身多年职业教育的经验，编写了此教材。

本书的主要特点是：

- 突出高等职业教育理论联系实际的特色；
- 知识全而精；
- 体系结构有所创新；
- 较大的权威性；
- 在编写上根据旅游酒店管理专业课程体系的要求，以专项技术革新为主要内容，在内容上力求适应酒店企业餐饮新环境的发展，贴近厨房的实际运用和操作，突出实用性和可操作性。

我国高等职业教育在不断的探索中飞速发展，编写本书也是一次理论联系实际的尝试，加之水平有限，不足与疏漏在所难免，敬请广大读者提出宝贵意见。

参加本书编写的还有广东旅游行业的肖秋兰、苏丽红、魏秀锋、刘彦、黄凤霞等同志。在本书的编写过程中，我们参考了一些相关教材及业内学者的论著成果，在此一并致以诚挚的谢意！

本书可作为高等职业院校、高等专科学校、成人高等院校、本科院校高职教育旅游专业学生的学习用书，也可供旅游酒店、餐饮业员工培训参考。

李 丽 严金明
2006年6月



第1章 绪论	(1)
1.1 西餐概述	(2)
1.1.1 西餐的概念	(2)
1.1.2 西餐的渊源	(2)
1.1.3 西餐在中国的传播和发展	(4)
1.1.4 西餐对中国餐饮业的影响与推动	(7)
1.2 西餐菜式	(7)
1.2.1 法国菜	(8)
1.2.2 意大利菜	(13)
1.2.3 英国菜	(20)
1.2.4 美国菜	(23)
1.2.5 俄罗斯菜	(25)
1.2.6 澳大利亚菜	(27)
1.2.7 西班牙菜	(27)
1.2.8 巴西菜	(29)
1.2.9 墨西哥菜	(30)
1.2.10 德国菜	(31)
1.2.11 瑞士菜	(33)
1.2.12 希腊菜	(34)
1.2.13 印度菜	(34)
1.2.14 日本料理	(38)
1.2.15 阿拉伯菜	(38)
1.2.16 韩国菜	(39)
1.3 西餐制作工艺	(39)
1.3.1 西餐工艺的一般流程	(39)
1.3.2 西餐工艺的研究内容与基本特点	(40)
1.3.3 学习西餐工艺的意义和要求	(42)
◇思考与练习题	(42)

第2章 西餐生产组织与管理	(43)
2.1 厨房组织	(44)
2.1.1 厨房组织结构	(44)
2.1.2 厨房员工的岗位职责	(46)
2.2 设备与工具	(50)
2.2.1 西餐设备	(50)
2.2.2 西餐工具	(52)
◇思考与练习题	(54)
第3章 西餐烹饪原料	(55)
3.1 畜肉与禽类	(56)
3.1.1 常见的畜肉品种	(56)
3.1.2 常见的禽类品种	(59)
3.2 畜肉制品及乳制品	(61)
3.2.1 畜肉制品	(61)
3.2.2 乳制品	(63)
3.3 水产品	(71)
3.3.1 鱼类	(71)
3.3.2 其他水产原料	(73)
3.4 蔬菜与果品	(75)
3.4.1 蔬菜	(75)
3.4.2 果品	(79)
3.5 调味品	(80)
3.5.1 一般调味品	(80)
3.5.2 芳香植物	(81)
3.5.3 调味用酒	(84)
◇思考与练习题	(86)
第4章 原料加工工艺	(87)
4.1 刀工工艺	(88)
4.1.1 刀法	(88)
4.1.2 刀工成形工艺	(92)
4.2 原料初加工工艺	(96)
4.2.1 畜类原料的初加工工艺	(96)
4.2.2 禽类原料的初加工工艺	(98)

4.2.3 水产品原料的初加工工艺	(99)
4.3 原料剔骨出肉工艺	(101)
4.3.1 畜类原料的剔骨出肉工艺	(101)
4.3.2 禽类原料的剔骨出肉工艺	(103)
4.3.3 鱼类原料的剔骨出肉工艺	(104)
4.3.4 其他原料的剔骨出肉工艺	(106)
4.4 原料部位分卸工艺	(107)
4.4.1 畜类原料的分卸工艺	(107)
4.4.2 禽类原料的分卸工艺	(108)
4.5 原料整理成形工艺	(109)
4.5.1 捆	(109)
4.5.2 包	(110)
4.5.3 卷	(111)
4.5.4 填	(111)
4.5.5 穿	(111)
4.5.6 别	(111)
4.5.7 抹	(112)
4.5.8 挤	(112)
4.5.9 裹皮	(112)
◇思考与练习题	(113)
第5章 烹调基础工艺	(114)
5.1 基础汤制作工艺	(115)
5.1.1 白色基础汤	(115)
5.1.2 布朗基础汤	(117)
5.2 热少司制作工艺	(118)
5.2.1 少司基础知识	(118)
5.2.2 热少司的分类与制作	(118)
5.3 配菜制作工艺	(124)
5.3.1 配菜基础知识	(124)
5.3.2 配菜的分类与制作	(125)
◇思考与练习题	(129)
第6章 汤菜制作工艺	(130)
6.1 清汤类	(131)

6.1.1	清汤的概念	(131)
6.1.2	制作实例	(131)
6.2	奶油汤类	(133)
6.2.1	奶油汤的概念	(133)
6.2.2	制作实例	(135)
6.3	菜蓉汤类	(136)
6.3.1	菜蓉汤的概念	(136)
6.3.2	制作实例	(137)
6.4	蔬菜汤类	(139)
6.4.1	蔬菜汤的概念	(139)
6.4.2	制作实例	(139)
6.5	冷汤类	(143)
6.5.1	冷汤的概念	(143)
6.5.2	制作实例	(143)
◇	思考与练习题	(145)
第7章	热菜制作工艺	(146)
7.1	炸、煎、炒烹饪法	(147)
7.1.1	炸	(147)
7.1.2	煎	(150)
7.1.3	炒	(154)
7.2	温煮、沸煮、蒸烹饪法	(156)
7.2.1	温煮	(156)
7.2.2	沸煮	(160)
7.2.3	蒸	(162)
7.3	烩、焖烹饪法	(164)
7.3.1	烩	(164)
7.3.2	焖	(167)
7.4	烤、焗烹饪法	(170)
7.4.1	烤	(170)
7.4.2	焗	(173)
7.5	铁扒、串烧烹饪法	(176)
7.5.1	铁扒	(176)
7.5.2	串烧	(178)
◇	思考与练习题	(180)

第8章 早餐与甜食	(181)
8.1 早餐	(182)
8.1.1 早餐的特点与分类	(182)
8.1.2 早餐品种介绍	(182)
8.2 甜食	(191)
8.2.1 冰淇淋	(192)
8.2.2 木斯类	(194)
8.2.3 冻子类	(195)
8.2.4 水果类	(196)
8.2.5 布丁类	(197)
8.2.6 其他类	(198)
◇思考与练习题	(199)
第9章 冷菜制作工艺	(200)
9.1 冷少司与冷调味汁	(201)
9.1.1 马乃司少司	(201)
9.1.2 油醋少司	(203)
9.1.3 特别冷少司	(203)
9.1.4 意大利汁	(204)
9.1.5 奶酪汁	(204)
9.1.6 番茄蘑菇调味汁	(205)
9.2 沙拉类	(205)
9.2.1 基础知识	(205)
9.2.2 制作实例	(206)
9.3 胶冻类菜肴	(210)
9.3.1 基础知识	(210)
9.3.2 制作实例	(211)
9.4 批类与冷肉类	(214)
9.4.1 批类	(214)
9.4.2 冷肉类	(216)
9.5 其他类	(218)
◇思考与练习题	(220)
第10章 西餐菜单设计	(221)
10.1 简单餐的菜单设计	(222)

10.1.1	套菜菜单设计	(222)
10.1.2	点菜菜单设计	(225)
10.1.3	自助餐菜单设计	(232)
10.2	宴会餐的菜单设计	(233)
10.2.1	设计宴会菜单的一般原则	(234)
10.2.2	正式宴会菜单设计	(234)
10.2.3	鸡尾酒会菜单设计	(236)
10.2.4	冷餐酒会菜单设计	(238)
◇	思考与练习题	(239)
第 11 章	西餐礼仪	(240)
11.1	就餐礼仪	(241)
11.1.1	预订饭店或接受赴宴邀请的礼节	(241)
11.1.2	着装的礼节	(241)
11.1.3	入座的礼节	(241)
11.1.4	使用餐巾的礼节	(242)
11.1.5	取食的礼节	(242)
11.1.6	招呼侍者	(243)
11.1.7	其他礼节	(243)
11.1.8	优雅吃西餐	(244)
11.2	餐具的摆放与使用	(250)
11.2.1	餐台、餐具的摆放	(250)
11.2.2	使用餐具的历史背景	(251)
11.2.3	正确使用西餐餐具	(253)
11.3	西餐的上菜顺序与饮酒礼仪	(255)
11.3.1	西餐的上菜顺序	(255)
11.3.2	西餐宴会配酒常识	(256)
11.3.3	饮酒的餐桌礼仪	(257)
11.3.4	品酒三部曲	(258)
◇	思考与练习题	(259)
第 12 章	调酒总论	(260)
12.1	酒的基础知识	(262)
12.1.1	酒的定义	(262)
12.1.2	酒精与酒度	(262)

12.1.3	酒的分类	(263)
12.1.4	以酒的饮用方法分类	(267)
12.2	常用酒介绍	(267)
12.2.1	金酒	(267)
12.2.2	白兰地	(270)
12.2.3	伏特加	(276)
12.2.4	朗姆酒	(277)
12.2.5	威士忌	(278)
12.2.6	琴酒	(280)
12.2.7	提基拉——墨西哥龙舌兰酒	(282)
12.2.8	其他特色酒	(282)
12.2.9	葡萄酒	(283)
12.2.10	啤酒类	(289)
12.2.11	餐前酒类	(293)
12.2.12	餐后甜酒类	(293)
12.3	酒具的配置与管理	(295)
12.3.1	调酒的用具	(295)
12.3.2	常用调酒器具	(297)
12.3.3	调酒器具的清洗与消毒	(297)
12.3.4	常用度量换算	(298)
12.4	非酒精饮料	(299)
12.4.1	按所用原料多少分类	(299)
12.4.2	按酒精成分、饮用时间、冷热口味分类	(299)
12.4.3	软性饮料与混合饮料介绍	(300)
12.4.4	软性饮料与混合饮料的制作	(303)
◇	思考与练习题	(307)
第13章	鸡尾酒调制	(308)
13.1	鸡尾酒的基础知识	(309)
13.1.1	鸡尾酒溯源	(309)
13.1.2	鸡尾酒的基酒发酵、蒸馏与储存知识	(310)
13.1.3	鸡尾酒的特点	(313)
13.1.4	鸡尾酒的命名	(314)
13.1.5	鸡尾酒的组成结构与装饰	(317)
13.1.6	鸡尾酒的口味调配与色彩配制	(322)

13.2 鸡尾酒的分类与调制方法	(325)
13.2.1 鸡尾酒的分类	(325)
13.2.2 鸡尾酒的调制方法	(329)
13.3 鸡尾酒制法	(333)
◇思考与练习题	(355)
附录	(356)
附录 A 常用的西餐烹饪英文单词	(356)
附录 B 原料容积、质量、度量、重量换算表	(357)
附录 C 烤模容积转换表	(358)
附录 D 温度转换表	(359)
附录 E 常见食物热量表	(359)
附录 F 西餐与调酒操作实务图集	(363)
参考文献	(388)

第1章

绪 论

1

- ❖ 西餐概述
- ❖ 西餐菜式
- ❖ 西餐制作工艺





1.1

西餐概述

1.1.1 西餐的概念

“西餐”这个词是由它特定的地理位置决定的。“西”是西方的意思，习惯上是指欧洲国家和地区的广大区域，一般指西欧各国。“餐”就是饮食菜肴。人们通常所说的西餐不仅包括西欧国家的饮食菜肴，同时还包括东欧各国，也包括美洲、大洋洲、中东、中亚、南亚次大陆及非洲等国的饮食。西餐一般以刀叉为餐具，以面包为主食，多以长桌为餐台。

西方各国的餐饮都有其各自的风味特点，西方各国人自己并无明确的“西餐”概念，以中国为代表的东方人在刚刚接触西方饮食时因分不清什么是意大利菜、什么是法式菜、什么是英式菜，而笼统地将这些与东方饮食迥然不同的西方饮食文化统称为西餐。现在，随着东西方文化的不断撞击、渗透与交融，一些高级酒店和大中城市都有专门的法式餐厅、意式餐厅等，东方人民逐渐了解并喜爱品尝西餐中各种不同特色的菜式，这样，西方餐饮文化便慢慢地渗入到东方人民的日常生活中。

1.1.2 西餐的渊源

西方饮食文化的发展是与整体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同盟制的国家，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，埃及宫廷的饮食非常丰富，法老每天进餐5次，每次食用2种奶、4种啤酒、1种无花果酒、4种葡萄酒和二三十款美味佳肴。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年底比斯城中宫廷制作面包和蛋糕的情景，这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，古希腊的提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、煮、炙和熏等烹调方法均出现了，同时技术高超的名厨很受社会的尊敬。现在人们所知道的最早的蛋糕，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个杏仁球代表罗马教中的众神，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。早期糕点所有的甜味剂是蜂蜜,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。古罗马烹饪文化较为落后,后来受到希腊文化的影响,才渐渐重视烹饪文化。古罗马宫廷厨房分工很细,由面包、菜肴、果品、葡萄酒4个专业技术部分组成,厨师总管的身份与贵族大臣相同。一般的奴隶主,平时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。例如,由蛋黄、素油、柠檬、胡椒粉、芥末等调和而成的调味品,就是当今的少司,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。西餐餐桌的刀、叉、匙都是由厨房用具演变而来的。

15世纪中叶是欧洲文艺复兴时期,与文艺一样,西餐是以意大利为中心发展起来的,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,提示要注意饮食卫生、要铺放桌布、盘碗餐具要清洁等。当时法国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、王府的菜点质量显著提高,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,在举行宴会时,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世纪至19世纪,在西方政体改革、近代自然科学和工业革命影响下,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,餐桌上的规矩与现在大致相同。第二次世界大战以后,才出现了许多新的餐具,而且配套齐全,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过程中;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。20世纪50年代,由于战后美国经济迅速发展,生活方式的改变,以及女性就业人数的增加,

美国饮食业随之兴旺，随着一种新的饮食形式“速食”进入了美国人的生活，快餐工业由此而起步。20 世纪 60 年代，快餐业进入了快速发展时期。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 20 世纪 60 年代末期及 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。

1.1.3 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。

1. 接触期——19 世纪初以前

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，其中就包括膳食。13 世纪（元朝），意大利著名学者马可·波罗（1254—1324）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馔。但是在漫长的封建社会中，中西方的交往是十分有限的，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。

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“以蜜面和鸡卵”制作的“西洋饼”款待中国人，食者都“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，随着涌入我国的外国人的增多，中国宫廷、王府官吏与洋人交往频繁，逐渐对西餐感兴趣，有时也会吃西餐。例如，清代乾隆年间（1736—1796）的袁枚曾在粤东杨中丞家吃过“西洋饼”。但当时，我国的西餐行业还没有形成。

2. 认识期——19 世纪中叶至 20 世纪三四十年代

鸦片战争以后，西方列强用武力打开了中国的门户，争相划分势力范围，他们逼迫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，他们只是自制自食，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