

北京市旅游服务学校

郭亚东 编著

西餐烹饪



中国食品出版社

西餐烹飪

郭新瑞題

郭亚东 编著

中国食品出版社

西 餐 烹 饪

北京市旅游服务学校 郭亚东编著

中国食品出版社出版

(北京广安门外湾子)

新华书店北京发行所发行

望都中学印刷厂印刷

开本: 787×1092 1/32 印张: 9.25 插页4 字数: 196.7千字

1988年5月 第1版 1988年5月 第1次印刷 印数: 1—13,000册

ISBN7-80044-123-7/TS·124 定价: 2.90元

烤冰激凌



烤鱼串





吉力根排

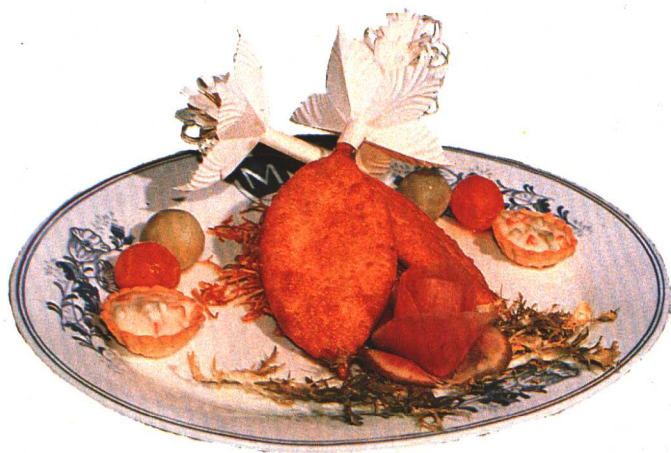
葡萄干布丁





红酒烩羊肉

炸鸡排





罐
焖
牛
肉

酿
馅
鸡



前 言

西餐是我国人民对欧美等西方国家菜点的统称。近百余年来,随着西方文化在世界范围内的广泛传播,西餐也以它独特美好的风味、美观大方的外形、丰富合理的营养、较为科学的烹调方法,在世界范围内为越来越多的人所接受。目前,除西方国家的人民习惯食用西餐外,东方的日本、南朝鲜以及我国的港澳、台湾等地,食用西餐也很普遍。随着我国人民生活水平的不断提高,也逐渐有越来越多的人与西餐结下了不解之缘。

由于我国人民生活水平的不断提高和旅游业的发展,迫切需要培养大批西餐专业人员。但由于种种原因,目前有关的教材和资料还很少,不能满足培养西餐专业人员的需要。由于工作上的要求,促使我编写了这本《西餐烹饪》,以供教学之用,同时也可供同行和西餐爱好者学习参考。

本书共分十章,前两章讲的是原料加工知识;第三、四、五章讲的是烹调基本知识和基础理论;第六至九章讲的是各种汤、菜的制作;第十章是宴会知识。鉴于目前在烹调理论上的系统性和科学性还很不完善,因此,在编写这部书时,我查阅了有关资料,力求在烹调理论上有所提高。在编写菜肴的制作中,采用了以烹调方法为主线的分类体例,并对各种烹调方法从定义、特点、适用范围及原理和操作要点等方面加以说明。在菜肴的实例中,尽量考虑、选择有代表

性的传统菜，另外也有一些较新颖的菜式。对于菜肴的用料及烹调中的温度等，曾做了一些实验，力求使之准确。

在本书的编写过程中，曾得到我校有关老师和八五级部分学生的帮助。在此，谨向他们表示感谢。

尽管我在编写本书时作了一些努力，但由于水平有限，故误漏之处在所难免，敬希广大读者指正。同时更望拙著能起到抛砖引玉的作用，使今后有更多的佳作问世。

作 者

1988年1月于北京立水桥

目 录

绪 论.....	(1)
第一章 烹饪原料的初步加工.....	(7)
第一节 烹饪原料加工的意义和要求.....	(7)
第二节 加工工具的使用与保管.....	(9)
第三节 蔬菜原料的初步加工.....	(13)
第四节 肉类原料的初步加工.....	(16)
第五节 禽类原料的初步加工.....	(20)
第六节 水产品原料的初步加工.....	(24)
第二章 烹饪原料的细加工.....	(26)
第一节 原料细加工的基本知识.....	(26)
第二节 各种刀法的运用.....	(29)
第三节 原料的沾皮和挂糊.....	(35)
第三章 烹调基本知识.....	(38)
第一节 西餐烹调的主要工具与设备.....	(38)
第二节 烹调基本功训练.....	(40)
第三节 西餐特有的原料知识.....	(42)
第四章 烹调基础理论.....	(52)
第一节 烹调过程中的热传递.....	(52)
第二节 烹调过程中的理化变化.....	(58)
第五章 菜肴的味香色.....	(65)
第一节 味觉基本知识.....	(65)
第二节 各种味觉的理化性质.....	(71)

第三节	调味.....	(81)
第四节	菜肴的香气.....	(84)
第五节	菜肴的颜色.....	(87)
第六章	各种汤的制作.....	(95)
第一节	清汤类.....	(95)
第二节	奶油汤类.....	(105)
第三节	蔬菜汤类.....	(111)
第四节	泥子汤类.....	(122)
第五节	冷汤类.....	(125)
第七章	热菜的制作.....	(130)
第一节	配菜.....	(130)
第二节	热少司.....	(136)
第三节	用油传热的烹调方法.....	(144)
第四节	用水传热的烹调方法.....	(186)
第五节	用空气传热的烹调方法.....	(218)
第六节	特殊的烹调方法.....	(232)
第八章	冷菜的制作.....	(239)
第一节	冷菜基本知识.....	(239)
第二节	各种冷菜的制作.....	(248)
第九章	早点、饭点、饮料的制作.....	(264)
第一节	早点的制作.....	(264)
第二节	饭点的制作.....	(270)
第三节	饮料的制作.....	(277)
第十章	宴会知识.....	(279)
第一节	宴会的概念与形式.....	(279)
第二节	宴会菜单的配置.....	(283)

绪 论

一、西餐概念

西餐是我国人民对西方国家，也就是欧美各国菜点的统称。但就每个国家来讲又都有各自的饮食风味特点。由于这些国家的地理位置较近，历史渊源很深，在文化生活上有着千丝万缕的联系，所以在菜点的做法上有许多共同之处。因此，我国人民以及其它一些东方国家，习惯上就对欧美各国的菜点统称为西餐了。

二、西餐在我国的发展

西餐是从西方国家逐渐传入我国的。我国人民与世界各国人民的友好交往由来已久。远在公元前119年张骞通使西域时，就打开了通往西方的道路。到了唐代，通往西方的丝绸之路已发展到鼎盛时期。我国历代与西方各国人民的友好往来，使一些国家的物产陆续传入我国，如葡萄酒、芹菜、胡萝卜等，一些国家的生活习惯也在某种程度上影响了我国，但西餐作为一个行业尚远未形成。

到了17世纪中叶，也就是我国的明代后期，西欧一些国家开始出现了资本主义。一些资本家为了寻找市场，陆续来到我国广州等沿海一带与我通商；一些政府官员和传教士也先后到我国沿海城镇及内地进行传教等文化渗透活动。这些人一般在我国逗留时间较长，由于生活上的习惯，舶来不少本国的食品，有的还自带本国厨师，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。如1622年（明元启二年）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，可以认为当时西餐在我国开始流传。

到了清代初期，随着西方资本主义逐渐发展成为帝国主义，涌入我国的帝国主义分子、商人及传教士等日益增多，随之而来的各种“舶来品”也越来越多。宫廷和王府中对“舶来品”也开始感兴趣。

但当时正处于我国封建社会后期，政治上采取盲目的排外政策，经济上满足于自给自足的封建经济，不重视对外贸易，曾多次下令“禁海”。因此，我国与西方各国的交往也受到了限制。一些“舶来品”也只能在宫廷、王府的家宴上见到，西餐作为一个行业尚未形成。

鸦片战争以后，我国的门户被英帝国主义的大炮打开，各帝国主义国家乘机蜂拥而入，到我国来的西方人与日俱增。他们不仅带进越来越多的生活用品，同时也带来一些外国厨师，有的还雇佣中国厨师为他们服务，这样，西餐技术也就逐渐为中国人所掌握。开始，只是在各公使馆、教堂等外国人生活的地方制作西餐，主要是为了自食或招待客人。当时曾有诗云：

海外珍奇费家猜，

两洋风味一家开。

外朋座上无多少，

红顶花翎日日来。

可见当时接触西餐的中国人越来越多。

到了清朝光绪年间，开始出现由中国人自己开设的以营利为目的的西餐馆（当时称之为“番菜馆”）以及咖啡厅、面

包房等。从此，我国有了西餐行业。据清末史料记载，最早的蕃菜馆始于上海福州路的“一品香”，继之上海又有“海天春”、“一家春”、“江南春”、“万年春”、“吉祥春”等问世。北京的西餐业始建于光绪年间的“醉琼林”，地点在前门外陕西巷内。继之又有“裕珍园”，建在北京劝业场3楼。1903年（光绪二十八年）又创立了“得利面包房”，专制英、法、俄、美式面包和糖甜小面包。当时的宫廷、王府等也都设有番菜房。

辛亥革命以后，我国出现了军阀混战的混乱局面，各饭店、酒楼、西餐馆已成为军政头目、洋人买办、豪门富贾交际享乐的场所，每日宾客如云，坐无虚席。饮食行业包括西餐业就是在这种形势的刺激下畸形地发展起来的。当时北京的“北京饭店”、“六国饭店”等都设有西餐厅，此外还有“法式面包房”以及一些专营西餐的“蕃菜馆”。上海有“礼查饭店”（现浦江饭店）、“汇中饭店”；30年代又建“国际饭店”、“华懋饭店”等，以及“大西洋”、“沙利文”等西餐馆。在其它城市也都相继开设了西餐馆，如广州的“哥伦布餐厅”；天津的“维克多利”、“琪士林”等；哈尔滨的“丘林”、“马地尔”等。由于当时各帝国主义都有自己的势力范围，因此也造成了我国的西餐也因地区不同而风味各异。一般地讲，我国的南方，如广州、上海等地，盛行英式菜和法式菜；东北以哈尔滨为代表，讲究俄式菜，京津地区，则是各式西餐兼而有之。

解放后，随着我国与世界各国友好往来的日益增多，又陆续建设了一些新饭店，如50年代建成的有“北京饭店西楼”、“新侨饭店”、“和平宾馆”、“前门饭店”、“友

谊宾馆”、“莫斯科餐厅”、“民族饭店”等。这些饭店都设有西餐厅。由于当时与苏联为首的东欧国家交往密切，所以在50年代俄式菜有了较大的发展。

“文革”开始后，由于当时我国几乎与外世隔绝，到我国的外宾已降到最低数量，而本国人吃西餐又有崇洋之嫌，因此在这个阶段我国的西餐业几乎没有发展。当时规模较大的“莫斯科餐厅”也更名为“北京展览馆餐厅”，曾一度经营中餐的中低档菜。

“文革”后期，我国在联合国的合法权利恢复后，与西方各国的友好往来日益增多，到我国来的外国人开始多起来，因而西餐业又有所恢复，但在当时的极“左”路线影响下，发展仍很缓慢。

十一届三中全会以后，党中央制定了“对外开放，对内搞活经济”的政策，使我国与各国的友好往来日益频繁，旅游业也随之发展起来，高级旅游饭店越来越多。同时，随着国内人民生活水平的不断提高，我国人民对西餐的要求也越来越多，这样，就促使西餐业又有了较快的发展。但是也应看到，我国的西餐技术主要是20~30年代从国外传入的，长期以来很少搞技术交流，有些菜式已较陈旧，厨房的设施也较落后，所有这些都有待更新，但西餐业必将进一步发展已是大势所趋。

三、西方各国饮食风味的特点

在西餐中较有名气的菜式有法式菜、英式菜、美式菜、俄式菜、意式菜等。另外，德国、奥地利、匈牙利、西班牙、荷兰、葡萄牙等国的饭菜也都各具特色。下面概括地把各式菜的特点简单介绍一下。

法式菜：法式菜在西餐中名气最大，一些国家的厨师也常以会做法式菜为荣。法式菜的特点是选料广泛。一般西餐选料有很大局限性，唯有法式菜选料却很广泛。各种海鲜、蘑菇、禽类以至蜗牛等都可作为法式宴会上的佳肴。其次，法式菜做法精细，有时一道菜要经过多种工序。其口味讲究浓香鲜嫩，如做法式牛肉扒只要5~6成熟即可食用。制作各种菜肴要求原汁原味，在制作时还喜欢用酒调味，而且做什么菜用什么酒也很考究，如做海味用白兰地，制火腿用香槟酒，制烩水果和点心则用甜酒。常见的法式菜有洋葱汤、海鲜汤、鹅肝冻、土豆烤桂鱼、清煎小牛排、烤牛外脊等等。

英式菜：英国菜的最大特点是口味清淡，油少不腻，喜欢吃各种新鲜蔬菜。烹调时很少用香料和调味酱，也不大用酒，而是习惯把各种调味品放在桌上，吃时由客人随意选用。另外，英式菜的早点心较讲究，为各国人民所喜爱，如制作各种煎鸡蛋要求油少，只煎一面，外表雪白，蛋黄鲜嫩。其它较有特色的汤菜有：牛尾汤、英式纸包鸡排、烧鹅、苹果少司等。

美式菜：美国菜与英国菜很相近，也讲究口味清淡，同时又有它的独到之处。美式菜常以水果为原料，如菠萝火腿扒、烤苹果等，喜欢甜中带咸的口味，颇具特色。有代表性的菜肴有：苹果沙拉、美式烤火鸡、烤鸭配苹果、丁香火腿等。

俄式菜：俄式菜在很多方面吸收了欧洲其它国家，尤其是法国菜的长处，并根据自己的生活习惯逐渐形成了独具一格的俄式菜，由于俄罗斯气候寒冷，在当地生活则需要较多的热能，所以俄式菜一般油都较大，口味也较浓重，而且

酸、甜、辣、咸各味俱全。其中俄式小吃最为有名，如鱼仔酱、鱼冻子、冷酸鱼等。其它具有代表性的菜肴还有红菜汤、黄油鸡卷、莫斯科烤鱼等。

意式菜：意大利菜的做法有些与法式菜相似，其中的烩菜又与奥、匈菜相似。但意式菜的最大特点还是它独树一帜的面食，各种面条、通心粉、面疙瘩等都是制作各种意式菜肴的原料。常见的意式菜肴有：通心粉素菜汤、肉末乌根、蕃茄烤通心粉、菠菜面条、罗马式鸡等。

德式菜：德国菜既不象法式菜那样复杂，也不象英式菜那样清淡，而以它那朴实无华，经济实惠的特点立于西餐食坛之中。如具有代表性的酸菜煮猪肉，汤菜俱佳，肥而不腻。同时德式菜还喜欢用啤酒作调味品，别有风味。再如现在风靡一时的快餐食品——汉堡包，也系由德式的汉堡肉扒衍变而成。

其它欧美各国的菜点各具特色，就不一一例举了。