

趙齊川 岳勝 方列 凌水 朱元先 張萬群 編



Kwai can 快餐 888 *Bababa*



安徽科學技術出版社

快餐888

赵齐川 岳 胜 方 列
凌 水 朱元先 张万群 编

安徽科学技术出版社

(皖)新登字 02 号

责任编辑：胡春生

责任校对：汪 沉

封面设计：王国亮

快餐 888

赵齐川 岳 胜 方 列 编
凌 水 朱元先 张万群

安徽科学技术出版社出版

(合肥市九州大厦八楼)

邮政编码：230063

安徽省新华书店经销 安徽新华印刷厂印刷

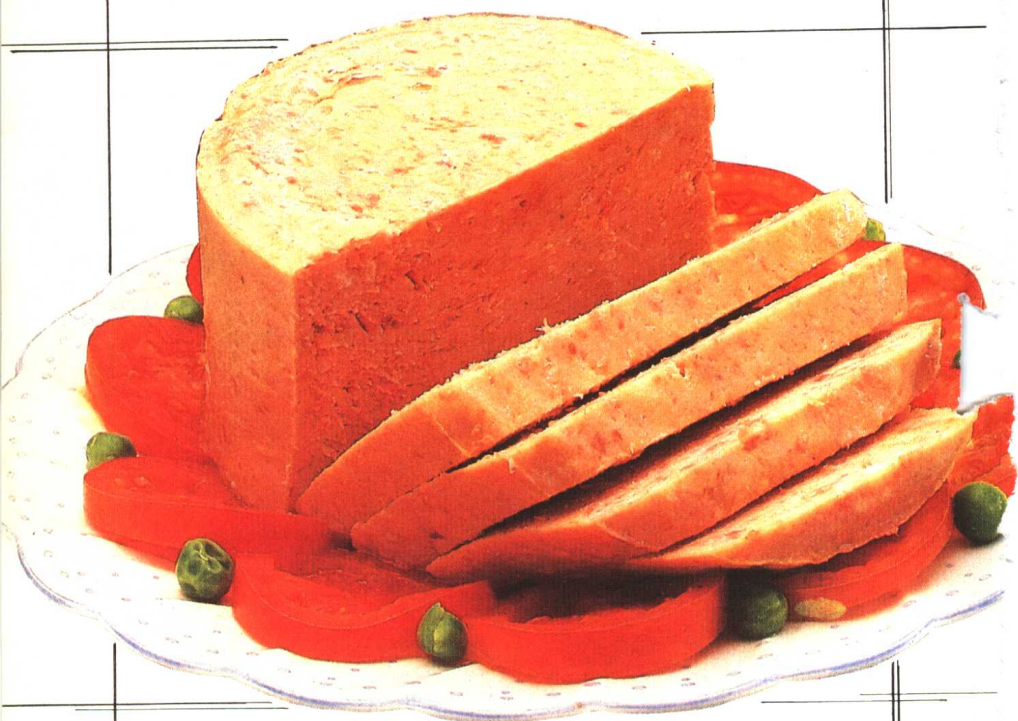
开本：787×1092 1/32 印张：10.375 插页：4 字数：224 000

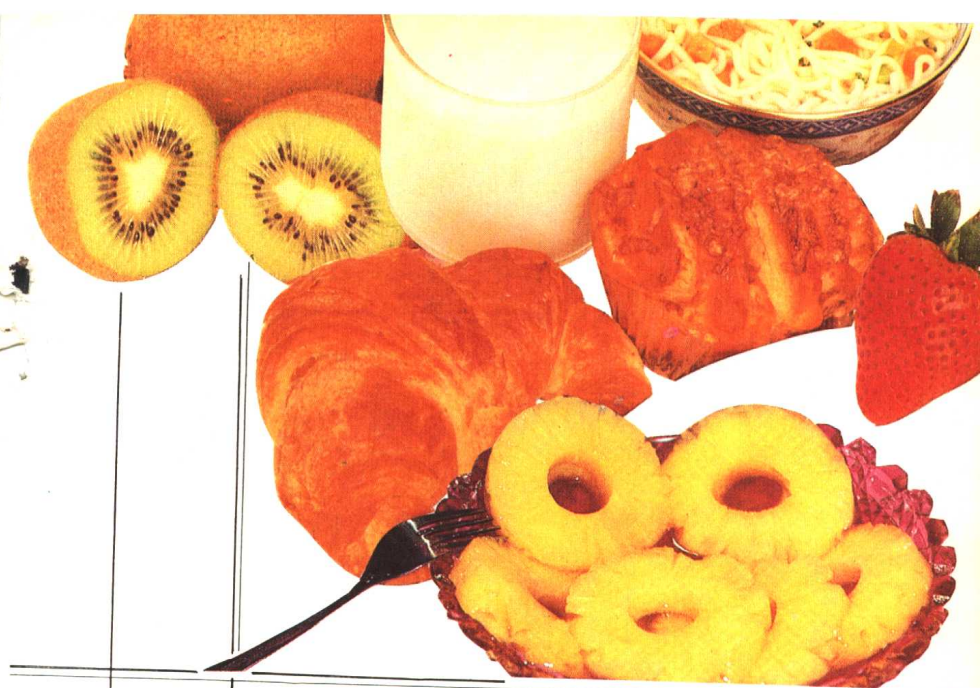
1992年3月第一版 1992年3月第一次印刷

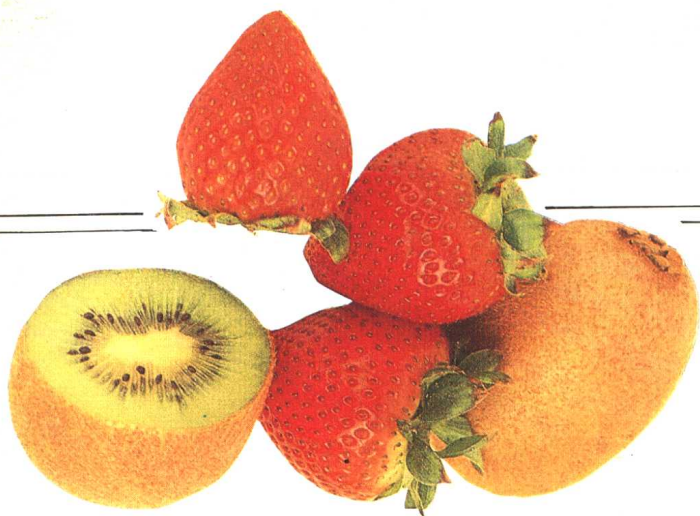
印数：10 000

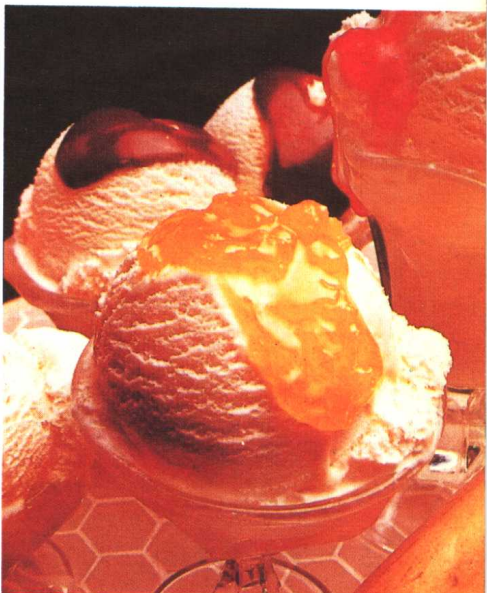
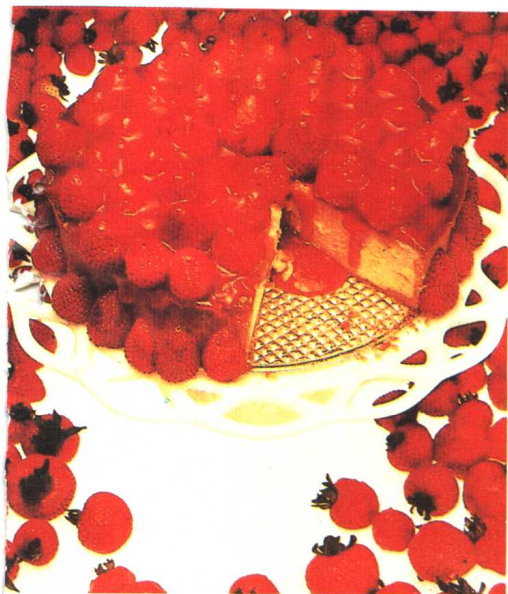
ISBN 7-5387-0760-5/Z·101 定价：5.80元

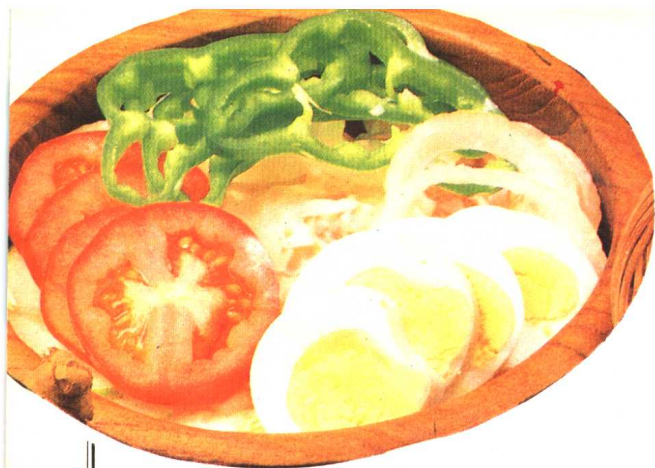


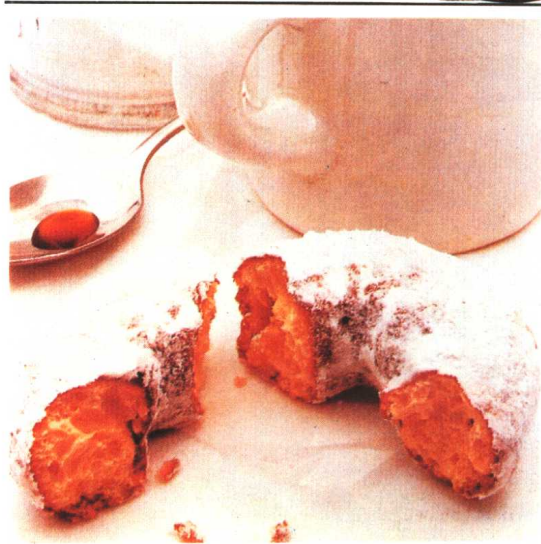














内 容 提 要

快餐因具有方便、省时、简捷、可口、卫生、价廉和加工机械化程度高等特点，故深受现代家庭、上班的双职工、旅游出差者、假日外出野餐者和喜欢有更多时间搞娱乐的人们所喜爱。为了满足这些读者对快餐知识的需求，并能亲手制作，本书特选编中外有特色的快餐888种及其制作方法。这些快餐中有许多是中外驰名的，它适合家庭制备和小吃店、小型食品厂批量生产。

目 录

一、概述	1
(一)风靡全球的快餐	1
(二)快餐在中国	2
(三)快餐发展的趋势	3
二、快餐主食	6
(一)方便食品	6
(二)快餐烘烤食品	30
(三)快餐半成品及蒸煮食品	59
(四)快餐煎炸炒食品	115
(五)快餐主食的保鲜处理	135
三、快餐副食	138
(一)荤类熟食的制作	138
(二)豆类熟食的制作	166
(三)快餐鱼制品	170
(四)快餐调味品的加工	181
(五)快餐副食原料的保鲜处理及常规处理	190
四、西式快餐的配制	201
五、日式快餐的配制	219
六、快餐中式西化的配制	227
七、快餐早餐	237

八、快餐中餐	254
(一)中式快餐饭	254
(二)免烧类中式快餐	275
(三)家庭快餐炒饭类	279
九、快餐盒	283
(一)西式快餐盒	283
(二)西式快餐盒饭的配制	294
(三)中式快餐盒饭的配制	299
十、快餐用汤与饮料	313
(一)中式汤	313
(二)西式汤	316
(三)快餐常用饮料的配制	319
附录 方便食品α化程度的测定	326

一、概 述

(一)风靡全球的快餐

本世纪30年代，美国肯塔基州某加油站雇员哈兰·桑德斯偶受启发办起了供应自制炸鸡的快餐店，声誉大振，炸鸡被冠以州名。到了70年代末，肯塔基炸鸡就成为世界性快餐了。据《美国年鉴》，第一家快餐店是1885年在纽约出现的。拥有现代化手段的快餐店始起美国的70年代初，此后美国有80%的食品行业、4万多家超级市场经营快餐方便食品。到了80年代便连中国这个世界上第一会吃之大国也被其挤了进来。当然除肯塔基炸鸡较著名外，象美国的麦克唐纳的汉堡包和法式油煎饼，比萨小屋的意式烘焙饼，墨西哥式夹肉玉米煎饼，海味快餐等均很著名，尤其是麦克唐纳公司，它在美国本土就设有6000多家快餐分店，全国设有近万家快餐店。目前美国有4/5参加工作的人员，每日至少一餐是在外面的快餐店度过的。法国1972年出现快餐店，10年功夫，其快餐的营业额已突破2亿法郎。日本的孩子们每天下午放学后不是去图书馆或家里认真地完成作业，而是跑到麦克唐纳快餐店或邓金多福饼店。泰国的超级市场办快餐业不仅游客吃得满意，附近机关企业职员的午餐也解决了，很多学生甚至吃完快餐后就在餐桌上做作业。总之，吃快餐是一种无法抗拒

的世界潮流。随着社会的进步，生产和生活条件不断改变，人们为适应其变化，也为了有更多的时间学习、娱乐，而从繁重、费时的“吃饭”中解放出来，就需要它。因此可以断定直至本世纪末，快餐仍将在全球风靡下去。

(二)快餐在中国

快餐因具有方便、省时、迅速、简捷、可口、卫生、价廉、加工机械化等特点，故对我国这样一个传统食之大国影响相当大，目前国内可以说几乎人人都和快餐打过交道，最普遍的要数方便面。

实际上追溯求源，可发现快餐源于中国。在汉代，市场烟火满案，熟食遍列，穀旅成市，诸如狗肉、鸟脯、腌羊、酱鸡、香肚、豆浆、清面蒸饼等，略费十余文，立可饱食。象今日，仍作快餐的馒头也是从汉时就有了。至唐时，快餐业大振，大臣们上早朝，在街旁就能买到胡饼、麻团果腹。到了宋代就有了行军用的快餐饭——皱饭、糜饼等。皱饭即取米一石，淘洗干净，对水煮熟，捞出，在日光下晒干，重淘去尘，再予蒸晒，如此反复制作，经十遍，可得熟米二斗，此即“皱饭”。食时可将“皱饭”先以热水浸泡，待浸透后再予对水煮沸，而后可食。此法和现代的速食米饭加工极其相似。明代的光饼（烧饼的一种），明清时的年糕等等，无一不显示了中国食品快餐业的古代文明。到今天，随着中国与世界的各种交流的日益广泛，饮食业也当仁不让，于是乎西式、中式、中西合璧的快餐业一拥而起，古的、今的、洋的、土的一起为中华民族所拥有，所应用，所重新开发。由

于中国食品文化的历史悠久，其风味也是世界公认的，故今天中国除了引进之外，还将传统的快餐食品打向海外，象速冻的春卷、饺子、烧麦、云吞、鱼皮角、咖喱角、马蹄糕、酿鲛鱼、大良野鸡卷、莲蓉汤丸、发菜鱼丸等十几大类，上百个品种，无不享誉海外，供不应求。

在推出的同时，有些传统的快餐食品也在国内重新发展，如包子、饺子、大饼、粽子、炒面、馒头及各种糯米制品等等，无不予以了新意。尤其是近年来快餐盒饭发展迅速，在我国南方城市广州，有些酒家顺带经营的快餐盒饭，日售就达千盒以上。此外象快餐类的粥、面、煲仔饭等也在南方大受欢迎；我国的北方、西南等地，各类炒面条更是风味层出，处处可见。

在对外旅游业的刺激下，我国不少城市也逐步开了一些西式快餐店，供应炸鸡、汉堡包、炸薯条、热狗、煮粉、苹果饼等等，生意也相当好，象广州的“添美食”日销售额就已在4万元以上。简之，无论何种快餐只要能在中国扎住根，其生命力和发展形式就都有了新意。

(三)快餐发展的趋势

从目前全球发展快餐来看，存在下列变化：

1. 制作电脑化 象欧美和日本的即食产品，其生产线都设于工厂内。如高度机械化的面包工厂、即食米厂、即食面厂等等，无一不在电脑系统的控制下高速生产，其品质、口感等均属上乘。象日本的馄饨机，能自动制作馄饨皮，自动填馅、捏合、入盒到包装，每小时可做3600个馄饨，还可以