



西式家宴

红房子西菜馆
宋业渝编著

ISHIJIA YAN

XISHIJIA YAN

上海科学技术出版社

西式家宴

宋业渝 编著

上海科学技术出版社

西 式 家 宴

宋业渝 编著

上海科学技术出版社出版

(上海瑞金二路 450 号)

新华书店上海发行所发行 上海东方印刷厂印刷

开本 787×1092 1/32 印张 6.5 字数 188,000

1991年1月第1版 1991年1月第1次印刷

印数:1--9,000

ISBN 7-5323-2253-X/TS·166

定价: 3.20 元

写在前面

世界是那样的大,事物是那么多,同样是吃饭,不同国家和地区各有不同的吃法,形成了各自的吃的文化。外国人学烧中国菜,中国人学做西菜,在吃的方面进行中西文化交流,已逐渐成为一种时尚。

本书作者宋业渝,服务于红房子西菜馆,从事西菜行业十余年。其初,师从1985年第五届国际烹饪大赛获奖者徐勤德,在名师熏陶和自我努力下,技艺日益精湛并荣获上海市特级宴会设计师的称号。在对外国政府首脑及中外宾客的服务中,受到“最佳服务”的赞誉。1982年以来,他应邀对本地和外地同行作过数十次讲学。本书是在他多年实践的基袖上编著而成。

西式家宴就是按照西方人的饮食习惯,在自己家里动手操办的用餐形式。它灵活方便,经济实惠,既能达到换换口味的要求,又能增添生活乐趣,现代家庭都乐意仿效。

本书以家庭成员为主要读者对象,兼顾宾馆、酒店及有关技校、职校人员的需要,有如下特点:一是立足于国人自办家宴,既尊重西方人的习俗,又考虑到我国国情;二是除对西式宴会的必备知识,如宴会规模、环境布置、用餐方法、常用菜谱、迎送礼仪等加以详细介绍外,还就鸡尾酒等饮料的由来和传说及配制作了介绍,适合广大读者,尤其是涉外人员和出国人员的需要;三是对各种宴会的服务方式、使用的器

皿、台面的铺法、餐巾折法、佐餐用酒和饮料制法等介绍甚详，这对西菜从业人员，尤其是未接受过正规训练者，具有一定的参考价值。

因为西菜源于世界各国，所以有关菜名、酒名多出自英语、法语，或其他语种，本书引用的外文，多依国外或香港地区出版的饮食词典，原则上尊重原来用法，这样更实用。

也许，你觉得这本书上所介绍的比你想要了解的多得多，超过了你办家宴的要求；然而，作为一种文化，有机会对它多了解一点是无妨的。知识对于人来说，总是越多越好。当你拥有这本《西式家宴》，拥有作者花去数十个春秋得来的有关西式家宴的知识，你一定很快乐。愿您和您的家人以及您的亲朋喜欢这本书。

申 达

目 录

一、西式家宴的餐前准备	1
(一) 餐具、瓷具和饮具	1
1. 餐具	[1]
2. 瓷具	[5]
3. 饮具	[6]
4. 服务用具	[13]
(二) 餐巾及其折花	14
1. 餐巾及其折花的作用	[15]
2. 餐巾的种类与规格	[16]
3. 餐巾折花的特点和要求	[18]
4. 餐巾花的品种分类	[19]
5. 餐巾折花的应用	[20]
6. 餐巾花的基本折叠法	[21]
7. 餐巾折花的操作技法和要领	[32]
8. 实例	[39]
(三) 佐料	60
(四) 台面的设计和铺法	62
1. 一般铺台法	[63]
2. 一日三餐的铺台法	[74]
3. 高级宴会铺台	[76]
4. 其他几种家宴的铺台	[79]
(五) 环境布置	80

1. 小摆件与墙饰	[32]
2. 鲜花	[88]
3. 灯光与烛光	[94]
4. 背景音乐	[93]
二、形式多样的西式家宴	98
(一) 宴会	98
1. 餐前准备	[98]
2. 宴会菜单	[102]
附: 早餐菜单举例	[105]
(二) 便宴	107
1. 一般常识	[107]
2. 礼貌	[107]
3. 用酒	[108]
4. 便宴菜单	[108]
(三) 冷餐会	110
1. 冷餐会的特点	[110]
2. 冷餐会的布置和注意事项	[111]
3. 冷餐会参考菜单	[113]
(四) 鸡尾酒会	114
1. 什么是鸡尾酒会	[114]
2. 鸡尾酒来历的传说	[115]
3. 怎样办好家庭鸡尾酒会	[117]
4. 家庭鸡尾酒会的布置	[119]
5. 酒的选择和调制	[119]
6. 佐酒食品	[121]
7. 冷餐会与鸡尾酒会的异同	[121]
附: 瓶酒会	[121]
(五) 家庭茶会	122
1. 茶的简述	[122]

2. 怎样鉴别茶质的优劣	[124]
3. 饮茶的方式	[124]
4. 怎样举办茶会	[128]
(六) 家庭舞会	130
1. 家庭舞会和舞会的组织	[130]
2. 舞会的礼仪	[132]
3. 舞会的食品	[133]
(七) 野餐	133
1. 野餐种种	[134]
2. 野餐前的准备	[135]
3. 注意事项	[135]
三、西式菜点的配制	137
(一) 西菜的主要菜式	137
1. 英式菜	[137]
2. 法式菜	[138]
3. 美式菜	[138]
4. 意式菜	[139]
5. 俄式菜	[140]
(二) 西菜和西点的简易配制	140
(三) 主要菜点例解 (102 例)	147
四、各种饮料及其调制	196
(一) 基本知识	196
1. 葡萄酒	[196]
2. 烈酒	[199]
3. 啤酒	[203]
4. 软饮料	[204]
(二) 开酒和饮酒	205
(三) 鸡尾酒和混合饮料	210

(四) 几种花色冷饮的制法	220
五、用餐方法和礼仪	231
(一) 用餐方法	231
1. 餐巾的使用	[231]
2. 刀叉的使用	[232]
3. 各种菜点的吃法	[237]
(二) 用餐的顺序	241
1. 十道菜点	[241]
2. 用酒顺序	[244]
(三) 用餐的礼仪	245
1. 入席	[245]
2. 用餐时的礼仪	[246]
3. 其他	[248]
六、迎送常识	246
(一) 邀请、答谢与迎送	249
1. 各种请帖的写法	[249]
2. 对邀请的答复	[254]
3. 迎接	[257]
4. 告别	[259]
(二) 语言和服饰	260

一、西式家宴的餐前准备

想试做西式家宴，必须了解和熟悉西式宴席所用的各种各样台面用具。品种繁多、名目各异、规格不一的西式餐具、饮具，各有其专门用途。

(一) 餐具、瓷具和饮具

1. 餐具

是指吃西菜用的刀、叉、匙。西菜和中菜的用餐形式是不同的。它采取分食制，每道菜都是人各一份。上菜的顺序也和中菜不同，一般是吃好一道撤一道，一道菜用一副刀叉。什么菜用什么刀叉，都有严格规定，不能随便代替换用。就是主要餐具，刀、叉、匙也各行其事，不可互用。至于各种特色菜肴，更应记住应用什么餐具，这是很重要的，一般家宴必备正餐刀、牛油刀、正餐叉以及咖啡匙及一般汤匙共5件。

至于餐具的质地，过去讲究的用银质的(Silver)，一般含银70~80%；也有用铜质镀银的(Silver plated)；现在西菜馆常用的，也是我们家宴上可采用的，是不锈钢(Stainless steel)做的，或者镶上胶木柄和骨柄，价格要稍贵一些；还有一种不锈钢的，质地稍单薄，价格最便宜。塑料或密胺制品，一般是不上台面的。至于用镍铬钢(Chrome-nickel stainless)做的，不多见。

(1) 刀类 (Knives)

正餐刀(大盆刀)(Main course knife or dinner knife),比较锋利,可用来吃鸡、鸭、牛、羊、猪肉类。

鱼刀(Fish knife),不锋利,刀头较尖,刀面有时镌有花纹。因吃鱼肉不用切,只要刮,所以刀口不必锋利,鱼刀尖主要用于剔鱼骨。

肉排刀(牛排刀)(Meat knife),刀口锋利,刀刃上有锯齿、刀头尖,主要便于切割牛排,刀尖是为了剔骨。

副菜刀(小盆刀)(Entree knife),也可作为冷盆菜刀(Hors-d'oeuvre knife),用来切割各种不带骨的肉类。

水果刀(Fruit knife),比副菜刀小一号,但刀头稍尖,形同副菜刀,用于台面上各种水果的削皮、切割。

牛油刀(Butter knife),用来涂牛油、果酱和蜂蜜于面包或土司上。

(2) 叉类 (Forks)

正餐叉(大盆叉)(Main course fork or dinner fork),大小尺寸跟正餐刀相配,用来吃鸡、鸭、牛、羊、猪肉类等正菜。

鱼叉(Fish fork),形状与其他叉不太一样,叉尖与叉尖间的距离比其他叉为小,叉齿比正餐叉稍短,叉尖上部有时镌有花纹,叉尖端不尖,用于叉鱼或虾。

肉排叉(牛排叉)(Meat fork),叉尖稍长而尖,象正餐叉,也可用正餐叉代替,用于吃牛排。

副菜叉(小盆叉)(Entree fork),副菜叉尖宜稍尖,一般用来吃副菜、色拉(Salad),也可供吃蛋糕等点心之用。

水果叉(Fruit fork),形同副菜叉,比副菜叉略小。

蜗牛叉(Snail fork),两个叉尖,微曲,有点象农村叉

草的叉,用于吃蜗牛或蛤蜊。

蜗牛夹 (Snail tongs), 和蜗牛叉一起, 夹持蜗牛壳用。

龙虾叉 (Lobster fork), 三个叉齿, 中央一个齿长于其余两齿的一倍, 叉齿尖, 用于吃龙虾杯或各种龙虾菜肴。

龙虾签 (Lobster picker), 此签细而长, 用于吃龙虾。

蚝叉(牡蛎叉) (Oyster fork), 有三个平行叉尖, 中央一个很尖锐, 两旁的呈半圆形, 用来吃牡蛎杯(Oyster cocktail)或生吃牡蛎(Oyster on shell)用。

服务叉 (Service fork), 形同正餐叉, 但较长大, 用于派菜, 或餐厅服务和服匙(Service spoon)配合用。

以上蜗牛叉、蜗牛夹、龙虾叉、龙虾签、蚝叉等是属于专用餐具, 市场上很少有, 一般是各饭店定做的, 如实在没有也可用相类似的餐具代替。

(3) 匙类 (Spoons)

汤匙 (Soup spoon), 用于喝各种汤类。

清汤匙 (Consomme spoon), 柄长同汤匙差不多, 头部呈小圆形用于喝清汤。

甜点匙 (Dessert spoon), 形同汤匙, 头部较汤匙尖长。一般吃软的甜点或果酱蛋卷、火烧冰淇淋等点心用。

蛋匙 (Egg spoon), 这种匙小而扁长, 头部略呈椭圆形, 一般早餐吃煮蛋(Boiled egg)用。

咖啡匙 (Coffee spoon), 喝咖啡时跟在咖啡底盆上, 咖啡加奶或糖时调匀用。

小咖啡匙 (Demi-tass spoon), 比咖啡匙略小, 晚餐喝小杯咖啡时, 跟在小杯咖啡底盆上。

茶匙 (Tea spoon), 比咖啡匙小, 也可与小咖啡匙互用, 喝红茶加奶、加糖时调匀用。

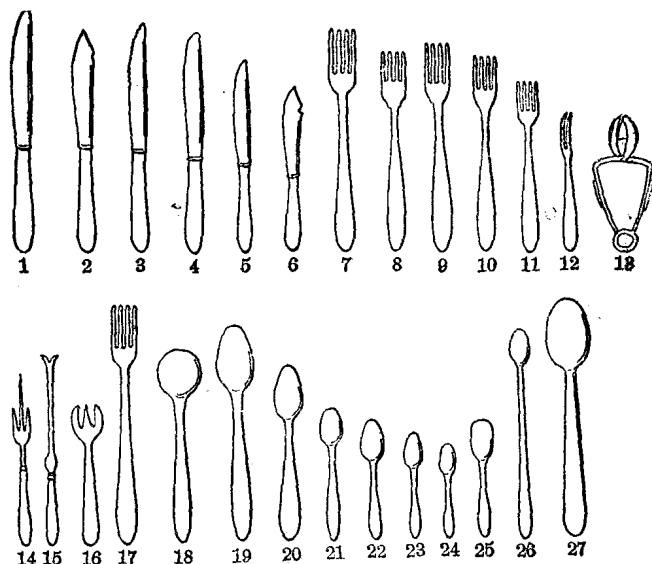


图 1-1 餐具类

1. 正餐刀; 2. 鱼刀; 3. 牛排刀; 4. 副菜刀; 5. 水果刀;
 6. 牛油刀; 7. 正餐叉; 8. 鱼叉; 9. 牛排叉; 10. 副菜叉;
 11. 水果叉; 12. 蜗牛叉; 13. 蜗牛夹; 14. 龙虾叉; 15. 龙虾
 签; 16. 蚝叉; 17. 服务叉; 18. 汤匙; 19. 清汤匙; 20. 甜点
 匙; 21. 蛋匙; 22. 咖啡匙; 23. 小咖啡匙; 24. 茶匙; 25. 冰
 淇淋匙; 26. 冰淇淋苏打匙; 27. 服务匙

冰淇淋匙 (Ice cream spoon), 大小和咖啡匙差不多, 匙底平, 靠头处无边, 形状如炒菜锅铲。

冰淇淋苏打匙 (刨冰匙) (Ice cream soda spoon), 形状如咖啡匙, 但匙柄长, 是咖啡匙长的两倍, 用于吃各种冰茶、冰咖啡、刨冰等。

服务匙 (派菜匙) (Service spoon), 形同汤匙, 但较长较大, 派菜或餐厅服务用。派菜时右手拇指、食指拿叉, 中指、无名指拿匙, 叉口对匙口, 象夹子一样, 夹住食品进行台面服务。

2. 瓷具

瓷具，在这里统指餐桌上的各种瓷质的用餐盆。如果用陶质的则更佳，也有用塑料的，密胺的，或不锈钢的。一般家宴，应为每位客人至少备面包盆、大菜盆、点心盆、汤盆各一只，尺寸大小视需要而定。

肉排盆(主菜盆)(Meat plate)，直径约26厘米，俗称10吋盆，用于盛各种牛、羊、猪排或鸡、鸭等主菜用。

鱼盆 (Fish plate)，直径约24厘米，俗称9吋盆，用来作鱼、虾盆、副菜盆或甜点盆。

汤盆 (Soup plate)，有直径约23厘米和18厘米两种，用于盛各种菜或肉汁浓汤。

清汤汤碗和底盆(Consomme soup bowl and saucer)，两边带耳的直身汤碗，带有底盆，用于盛鸡茶、牛茶及各种清汤。

色拉盆 (Salad plate)，直径约18厘米，俗称7吋盆，用于盛色拉、冷肉、冷拌菜等冷菜，也可用于盛甜点。

半月形色拉盆(Crescent plate for salad)，这种盆的形状象半月，便于放在主菜盆的上端，占地地方少，用来盛放各种生菜蔬菜。这道菜一般是跟主菜一起吃的。

大盆(特大盆) (Platter)，用于盛半只鸡等大菜用，形同主菜盆，但略大。

面包盆(忌司盆)(Bread plate)，宴会上放面包用，也可在茶会(Tea party)上用来放小块蛋糕(cake)，一客放两块，或放一些三明治 (Sandwich) 之用(但总会三明治 Club sandwich 之类除外，因总会三明治适宜热吃)。

椭圆形盆 (Elliptic plate)，形状椭圆形，面积比主菜盆

大，用于盛放大块肉排，如天蓬牛排(T-bone steak)。

麦片粥碗(Porridge bowl)，形同汤盆，但小于汤盆，用于早餐盛麦片粥或面糊。

白脱盆(Butter dish)，用于盛白脱或果酱，放在面包盆旁。

沙司盅(Sauce boat)，盛沙司用，用于盛甜点沙司，或用于各种需跟沙司的鸡、鸭、肉类，或各种色拉沙司跟色拉上台。

3. 饮具

饮具一般可分三种：玻璃饮具，指各种水杯和酒杯，瓷质饮具和陶质饮具，指各种茶具和咖啡用具。此外，还有银质的和铜质涂银的。

有好的酒，好的饮料，还必需有合适的杯子。按外国人的习惯，各种酒都有其专用的饮用杯。如选杯错误，葡萄酒倒在咖啡杯里喝，会招人笑话。手持精美的杯子，品尝着喜爱的饮料，琼浆玉液，不但是一种享受，而且能创造出一种美好的气氛。

世界各国各种款式的酒杯起码有百种以上。所用材料不同，造型风格也各异。水晶酒杯(Crystal glass)是用象水晶般的高级透明玻璃制造成的，使用的是高纯度的原料，如硅、钾等。它质量稳定，光泽柔雅，用这种杯子碰杯时，会发出象金属一样清脆的铿锵声，悦耳动听，真可称为玻璃杯中的上品。除此以外，英国的燧石玻璃、法国的伯卡拉玻璃都是很高级的制杯材料。有手雕几何图形花纹的波希米亚玻璃制品，被称为玻璃工艺之王。意大利的威尼斯玻璃，色彩十分丰富；美国的斯蒂文玻璃，历来是美国的骄傲，世界上很多著名的工艺品都用它来制造。不过，这些高级材料制造的玻璃杯，用在

家宴或一般的酒店里就没有这个必要了。举办家宴，一般应有平底杯、葡萄酒杯，如再购置高脚杯和白兰地杯、雪利杯则更好。总之，可根据经济条件和爱好备一些酒杯，只要杯子能适合饮酒人的习惯就可以了。

在玻璃制品店或专柜上，能找到适合家宴用的杯子。选购杯子时，除了讲究成套，其外观及容量亦须同时考虑。酒杯的最佳选择应该考虑这样几点：(1)酒杯必须光洁透明，不带任何花纹及色彩，色彩会导致看不清酒的美丽本色；(2)不要用塑料杯或密胺杯，这些都会使酒走味，也不要用不锈钢高脚杯，因为这样看不见酒；(3)任何酒杯最好都用高脚的，便于手持酒杯柄而碰不到酒，因为许多冰冻的酒必须保持冰冷度，手的触摸会使酒变味。见图 1-2。

(1) 玻璃饮具(Glass ware)

平底玻璃杯 (Tumbler)，最普通，用途最广，即日常家庭生活中常称的“杯子”或“玻璃杯”。可用于盛各种冰水、软饮料，也可盛啤酒。容量 240 毫升。

高脚杯 (Goblet)，古时人们常以牛或野兽的角做酒杯，这些简陋的酒杯，一放在桌上即会倾倒，于是产生平底杯 (Tumbler)，高脚杯是有杯脚的酒杯，平常用的酒杯，可以用无脚平底杯，即最普通的杯子。至于在宴会上，在正式场合，如高档的宴请或贵客临门，即使是盛放啤酒或冷开水，都要用高脚酒杯，以示隆重。

水杯 (Water glass)，用以盛冰水和各种汽水混合饮料的杯子，容量为 300 毫升。

香槟杯 (Champagne glass)，这种酒杯常用于盛庆祝酒的场合，是香槟酒的专用杯。香槟酒杯的种类很多，常用的有三种：有杯口宽广的浅碟型香槟杯 (Saucer champagne glass

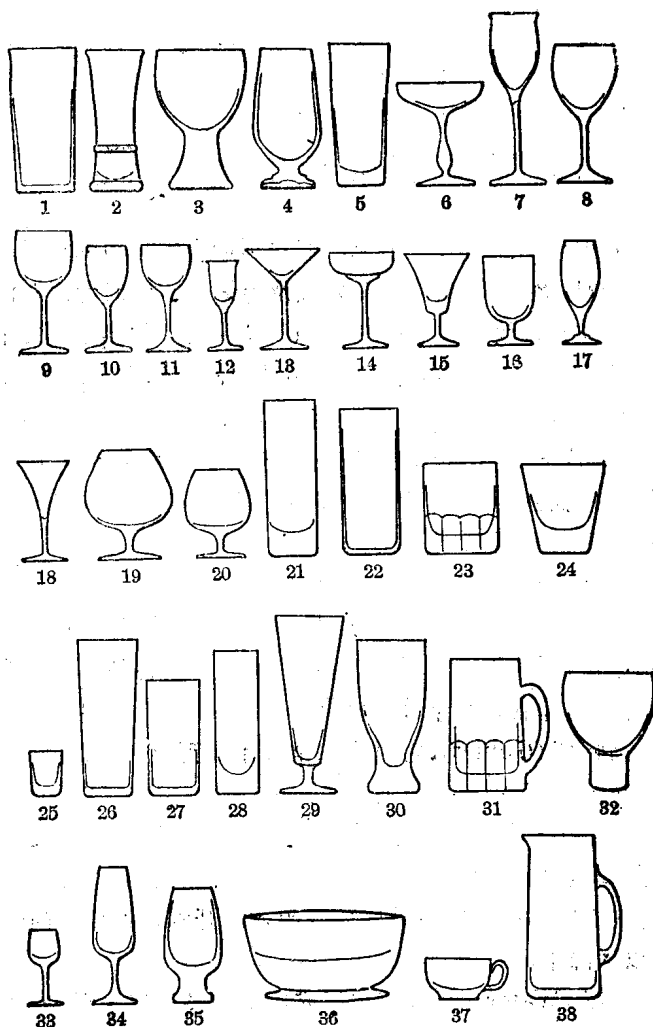


图1-2 玻璃饮具类

1,2. 平底杯; 3,4. 高脚杯; 5. 水杯; 6,7. 香槟杯; 8. 红葡萄酒杯; 9. 白葡萄酒杯; 10. 雪利杯; 11. 巴特杯; 12. 烈酒杯; 13~18. 鸡尾酒杯; 19,20. 白兰地杯; 21,22. 考林斯杯; 23,24. 古典杯; 25. 纯威士忌杯; 26,27. 高杯; 28. 森比杯; 29~32. 啤酒杯; 33. 小杯酒杯; 34,35. 酸威士忌杯; 36. 潘趣酒缸; 37. 潘趣酒杯; 38. 水罐