

烹饪基础

(下册)

烹饪专业高级工技术培训教材

烹饪基础

(下 册)

国内贸易部饮食服务业管理司 编

中国商业出版社

(京)新登字 073 号

图书在版编目(CIP)数据

烹饪基础/国内贸易部饮食服务业管理司编. —北京:

中国商业出版社, 1994 年. 12

烹饪专业高级工技术培训教材

ISBN 7-5044-1422-0

I. 烹… I. 国… II. 烹饪—基础知识—教材 N.TS972.1

中国版本图书馆 CIP 数据核字(94)第 14666 号

责任编辑: 乔杰

烹饪专业高级工技术培训教材

烹饪基础

(下册)

中国商业出版社出版发行

(100053 北京广安门内报国寺 1 号)

新华书店总店北京发行所经销

中国石油报社印刷厂印刷

1994 年 12 月第 1 版 1999 年 1 月第 4 次印刷

787×1092 毫米 32 开 13.75 印张 330 千字

印数: 8000—11000 册 定价: 27.50 元(全两册)

ISBN 7-5044-1422-0/TS·358

前 言

中国烹饪是科学、是文化、是艺术。我国的烹饪技艺历史悠久,是传统的文化遗产,国之瑰宝。社会经济的发展、科学技术的进步和人民生活水平的提高,促进了烹饪事业的繁荣与发展,同时也对餐饮行业的服务工作提出了更高的要求。为了继承、发扬、开拓、创新烹饪技艺,更好地适应社会发展需要,国内贸易部饮食服务业管理司组织编写了这套《烹饪专业高级工技术培训教材》,作为全国烹饪技术培训中心的高级工培训教材之一,同时也可作为行业工作人员和烹饪爱好者的自学参考书籍。

这套教材由林则普主编,孙培泉任副主编。

全套教材由《烹饪基础》、《烹调工艺》、《面点工艺》、《餐厅服务工艺》四种组成,以适应不同专业的需要。

《烹饪基础》,是烹调、面点、餐厅服务三专业的共用基础教材,全书为上、下两册,共分十篇。在结构内容上,依照总体的基础课程设置和不同专业的教学要求,较系统地把烹饪相关科技知识集于一体,并纳入教材各篇的章节体系。各专业可结合教学需要,从中取材。参加本书撰写的人员和分工是:第一篇陈光新;第二篇李彪、龙青蓉、丁志培;第三篇刘登峰;第四篇魏峰;第五篇陈光新、刘四元、曾凡琪、胡必荣;第六篇陈光新、贺习耀;第七篇向家方;第八篇陈颢;第九篇陈光新;第十篇鄢跃来。参加本书审稿的有朱宝鼎、李志武、张振义等。林

则普、孙培泉总纂。在本书的编写过程中,得到武汉商业服务学院、四川烹饪专科学校、北京市服务管理学校、南京市第二商业局、广州东方宾馆、广西壮族自治区饮食服务公司等单位以及徐志虔、朱耀华、卿光国、辛秀敏、芦一、朱大文等同志的大力协助和支持,在此一并致谢。

由于编者水平有限,编写时间仓促,书中内容欠妥之处,敬请读者指正。

国内贸易部饮食服务业管理司
一九九四年四月

目 录

第六篇 筵席设计.....	(432)
第一章 筵席的特征和类别.....	(432)
第一节 筵席的定义和特征.....	(432)
第二节 筵席的规格和类别.....	(435)
第二章 筵席的环节、结构和要求	(442)
第一节 筵席的环节.....	(442)
第二节 筵席的构成.....	(443)
第三节 筵席的基本要求.....	(445)
第三章 筵席菜品的设计.....	(448)
第一节 冷碟类的设计要求.....	(449)
第二节 热炒大菜的设计要求.....	(452)
第三节 饭点茶果的设计要求.....	(456)
第四节 配套餐具的设计要求.....	(458)
第四章 席单的编制.....	(460)
第一节 席单的作用和种类.....	(460)
第二节 席单的编制原则.....	(466)
第三节 席单的编制方法.....	(471)
第四节 席单的排菜格局.....	(478)
第五章 筵席的发展趋势.....	(483)
第一节 筵席历史的回顾.....	(484)
第二节 筵席改革的提出.....	(490)
第七篇 餐饮管理.....	(494)

第一章 概论	(494)
第一节 餐饮业的重要性	(494)
第二节 餐饮企业管理的职能	(498)
第三节 餐饮企业管理的原则和方法	(502)
第二章 餐饮业务经营	(506)
第一节 餐饮业的经营思想和方针	(506)
第二节 市场调查、经营预测与决策	(508)
第三节 餐饮业务经营计划	(515)
第三章 厨房管理	(517)
第一节 厨房管理的任务	(517)
第二节 餐饮原材料管理	(521)
第三节 餐饮生产管理	(526)
第四节 餐饮生产的组织与实施	(532)
第四章 餐厅管理	(534)
第一节 餐厅管理的任务	(534)
第二节 餐厅销售管理	(538)
第三节 餐厅经营食谱	(545)
第五章 餐饮核算与经济效益	(547)
第一节 餐饮成本核算	(547)
第二节 餐饮价格核算	(554)
第三节 餐饮费用与利润核算	(559)
第四节 餐饮企业的经济效益	(563)
第八篇 餐饮心理	(569)
第一章 心理的基本规律	(569)
第一节 辩证唯物主义的心理学观	(569)
第二节 心理过程和个性心理特征	(573)

第二章 饮食消费心理·····	(582)
第一节 影响饮食消费心理的因素·····	(582)
第二节 消费者对饮食的心理要求·····	(584)
第三节 饮食消费心理的表现·····	(588)
第三章 餐厅服务心理·····	(591)
第一节 食俗对就餐心理的影响·····	(591)
第二节 餐厅服务的心理形象·····	(596)
第四章 服务人员的心理品质·····	(602)
第一节 服务行为与心理品质的关系·····	(602)
第二节 服务人员应具备的心理品质·····	(605)
第三节 服务人员心理品质的培养·····	(609)
第九篇 食俗礼节·····	(613)
第一章 民俗与饮食民俗·····	(613)
第一节 民俗与民俗学·····	(613)
第二节 饮食民俗与饮食民俗学·····	(615)
第二章 中国饮食民俗·····	(619)
第一节 年节文化食俗·····	(619)
第二节 地方风情食俗·····	(626)
第三节 宗教信仰食俗·····	(641)
第四节 少数民族食俗·····	(656)
第三章 世界主要地区饮食民俗·····	(672)
第一节 海外食俗概述·····	(672)
第二节 主要国家的饮食风情·····	(674)
第四章 社交礼节·····	(691)
第一节 社与礼节·····	(691)
第二节 中外礼节常规·····	(694)

第三节 三大社交礼节.....	(703)
第四节 中外习俗概要.....	(712)
第十篇 餐饮服务英语.....	(717)

第六篇 筵席设计

第一章 筵席的特征和类别

第一节 筵席的定义和特征

“筵席”，就是酒席。它是多人围坐聚餐、聊欢共乐的饮膳方式；按一定规格和程序编排起来，档次较高的整套菜点；人们进行交往、庆祝、纪念、游乐等社交活动的一种礼仪。设计与制作筵席，首先应了解它的定义和特征。

一、筵席的定义

筵席，是宴饮活动时食用的成套肴馔及其台面的统称。古人席地而坐，筵和席都是宴饮时铺在地上的座具。后来，筵席一词逐渐由宴饮的座具演变为酒席的专称。筵席古代叫做燕饮或会饮，现代则称宴席、酒席、宴会或酒会。从现象看，筵席是人们精心编排和制作的一整套菜点，是菜品的艺术组合。无论操办什么筵席，都应选择优质的原料，运用精湛的烹饪技艺，制出色香味形俱佳的菜点，配上香茶美酒，辅以隆重礼节，表达主人待客的情谊。无论哪一类酒宴，都是有酒有菜、有饭有点、有水果还有饮料，干稀、荤素、咸甜兼备，显得丰盛、充实、精美，既能集中体现一个国家和一个民族的饮食文化，又是一次很好的物质享受。

从实质看，筵席中的这套菜点，还与欢聚目的、办宴规格、

待客礼仪有着内在联系。举凡请客治宴，都有明显目的。或是红白喜事、亲朋团聚、接风送别、乔迁开业，或是疏通关系、酬谢恩情、国家庆典、欢度年节，主人都不会无缘无故请客，客人也不会随随便便赴宴，这便是筵席的功利性。办宴规格是指筵席的档次，筵席规格的高低，受主人的经济力量、办宴目的及客人身份等诸因素约制。如果主人富裕，主宾身份显赫，办宴意义重大，筵席规格自然就高；否则，筵席档次就会相应降低。至于宴饮礼仪，这是每个赴宴者都须遵守的，所谓“设宴待佳宾，无礼不成席”，指的正是这个意思。现今倡导精神文明，更重视筵席的礼节、礼貌、礼俗和礼仪。无论国宴、专宴，还是家宴、便宴，都有一定的席礼酒规，只是繁简程度、场景铺排、接待规格不同而已。由此可见，功利性、规格化和礼仪，均是筵席的重要内涵。

所以，筵席的定义可以这样归纳：筵席是人们为着某种社交目的而隆重聚餐，并根据接待规格和礼仪程序精心编排制作的一整套菜品。它既是菜品的组合艺术，又是礼仪的表现形式，还是人们进行社交活动的工具。

二、筵席的特征

筵席不同于普通的便饭，在于它具有聚餐式、规格化和社交性这 3 个鲜明的特征。

所谓聚餐式，是指筵席的形式。我国筵席历来是多人围坐，亲密交谈，在欢快气氛中进餐的。中国传统筵席习惯于 8 人、10 人或 12 人一桌，以 10 人一桌为主，至于桌面，虽有方形、圆形和长方形等型制，但以圆桌居多，赴宴者通常由 4 种身份的人组成，即主宾、随从、陪客和主人。主宾是宴饮的中心人物，常置于最显要的位置，宴饮一切都要围绕主宾进行；随

从是主宾带来的客人,伴随主宾,其地位仅次于主宾;主人即办宴的东道主,筵席要听从其调度与安排;陪客是主人请来陪伴客人的,有半个主人身份,在劝酒、敬菜、攀谈、交际、烘托筵席气氛、协助主人待客等方面,起着积极作用。此外,由于是隆重聚会,又有特定目的,所以菜点丰盛,接待热情,不象平常吃饭那样简单随便,“礼食”的气氛颇为浓郁。

所谓规格化,是指筵席的内容。筵席不同于便餐,十分强调档次和规格化。它要求菜品配套成龙,应时当令,制作精美,调配均衡,食具雅丽,仪程井然,服务周到热情,整个席面的冷碟、热炒、大菜、甜食、汤品、饭食、茶酒、点心、水果、蜜饯,均须按一定质量与比例,分类组合,前后衔接,依次推进,形成某种格局和规程。而且,为了装饰席面和烘托气氛,还须穿插一些造型艳美的工艺菜,选用应时当令的上等原料和畅神悦情的吉祥菜名(含掌故传闻);与此同时,在办宴场景装饰上,在宴会节奏掌握上,在接待人员选择上,在服务程序配合上,都要考虑周全,使宴饮始终保持祥和、欢快、轻松的格调,给人美的享受。

所谓社交性,是指筵席的作用。筵席是菜品的艺术组合,集多种美味于一桌,它既可满足口腹之需,又能引发谈兴,给人精神上的享受。尤其是在社会交际方面,筵席可以聚会宾朋,敦亲睦谊;可以纪念节日,欢庆大典,可以接谈工作、商务,开展交际等等。所以,筵席是人们进行社交活动的工具,中华民族好客尚礼的表现形式,中国传统礼俗的重要内容之一。

正因如此,古往今来,我国的筵宴隆重、典雅、精美、热烈。不论祀筵、祭筵、燕筵和围筵,还是国宴、家宴、盛宴和便宴,都强调突出主旨和统筹规划,注意拟定菜单和接待礼仪,讲究餐

室美化和席面安排,重视选任主厨和烹调工艺。久之,筵席形成一套传统规范,并作为礼俗固定下来,世代相传,成为中华民族饮食文化的组成部分。

第二节 筵席的规格和类别

一、筵席的规格

筵席的规格又叫档次,这是就其等级而言的。古代,在宗法思想的支配和贫富不均的影响下,筵席等级明显,不同阶级和阶层的人只能享用不同等级的酒宴。如使用餐具,“礼祭天子九鼎,诸侯七,卿夫五,元士三也”;食品的数量,“天子之豆二十有六,诸公十有六,诸侯十有二,上大夫八,下大夫六”。

现在,饮食行业和接待部门依据宴饮的不同情况,一般将筵席分为四个类别(即普通筵席、中档筵席、高级筵席和特等筵席)。衡量筵席等级的标尺,一看菜点的质量,二看料的优劣,三看烹制的难易,四看餐馆的声誉,五看餐室的设备,六看接待的礼仪。其中,关键是菜点的质量,它直接决定筵席规格的高低。

1. 普通筵席

用料多是猪肉、羊肉、普通鱼鲜、四季蔬菜和粮豆制品,常有10%左右的低档山珍海味充当头菜。肴馔以乡土菜式为主,制作简易,讲求实惠,菜名朴实,多用于民间的婚、寿、喜、庆以及企事业单位的社交活动。

2. 中档筵席

用料以鸡、鸭、猪、牛、鱼鲜、蛋奶、时令蔬果和精细的粮豆制品为主,可配置20%左右的山珍海味。多由地方名菜组成,取料较为精细,重视风味特色。餐具整齐,席面丰满,格局较为

讲究,经常用于较隆重的庆典或公关宴会。

3. 高级筵席

用料多为动植物原料的精华,山珍海味约占 40%。常配置知名度高的风味特色菜品,花色彩拼和工艺大菜占较大的比重,调理精细,味重清鲜。餐具华美,命名雅致,文化气质浓郁,席面丰富多彩,多用于接待知名人士或外宾、归侨,礼仪隆重。

4. 特等筵席

用料多为著名的土特产品,山珍海味高达 60%,常配置全国知名的佳肴,工艺菜比重很大,并且常以全席(如满汉全席、海八珍席之类)的形式出现,菜名典雅,盛器名贵,席面跌宕多姿,雄伟壮观,多接待显要人物或贵宾,礼仪隆重。

上述四类筵席的划分,只是大致的标准,没有绝对的界限。为了清楚显示筵席的规格,认真贯彻“按质论价”的销售原则,在我国,筵席规格通常是用售价(或成本)来表示,既简洁明了,又方便实用。但是,筵席售价只能相对体现筵席的档次。因为,我国各地的烹调技术、物价指数和消费水平高低不一,故而筵席售价也不统一。此外,淡旺季的差异,物价的波动和企业出于竞争需要的调价,也会影响筵席价格的浮动。所以,用售价表示筵席规格,必须考虑具体时间和环境,只有在同一时间和地域里,筵席规格由售价表示才较准确。

二、筵席的类别

筵席分类,通常有两个体系:一是按筵席特性即教材分类法;一是按饮食行业习惯,即行业分类法。两种体系各有千秋,前者的好处是简便明了,不足的是未能把中国筵席的神韵反映出来;后一种分类法是细线条的,它振钢带目,主旨突出,不

仅体现了筵席风采,还与经营特色结合紧密。

1. 按筵席特性划分

我国筵席是在古代祭祀和礼仪的基础上发展起来的,它萌芽于虞舜时代,孕育在夏、商和西周,春秋战国已初具规模。后来,随着社会经济和文化的推进,筵席规模和内容有很大变化和发展。现今种类繁多的筵席,可分为中国传统筵席和中西结合酒席两个大类。

①中国传统筵席。这是我国最为常见的筵席,它按照中华民族的聚餐方式、燕饮礼仪和审美观念编成:上中国菜点,用中国餐具,摆中国式台面,反映中国风俗习惯,展示中国饮食文化,具有儒家伦理道德观念和五千年文明古国风情。这类筵席中,如果按规格和应用场所的不同,又可再分为宴会席和便餐席。

宴会席是我国民族形式的正宗筵席。其特点是形式典雅,气氛浓重,注重档次,突出礼仪。整套菜肴由酒水、冷盘、热炒、大菜(包括甜食、汤品)、点心和水果组成,以热菜为主。事先发请柬,席上有菜单,讲究程序,重视节奏,服务强调规范;每桌安排10人左右,席位多是主人事先排定,也可由宾客相互推让就坐。适用于举办喜事、欢庆节日、洽谈贸易、款待宾客等社交场合,国宴为其最高形式。饮食行业经营的筵席,也以中档宴会席居多。

便餐席是宴会席的简化形式。其特点是菜品不多,宾客有限,不拘形式,灵活自由。肴饌不要求成龙配套,根据宾主爱好确定(如临时换菜、加菜、点菜),聚餐场所也能改变,还可自行服务。它类似家常聚餐,经济实惠,轻松活泼,还去掉许多繁文缛节,适于接待至亲好友,可以充分畅谈友情。

②中西结合酒席。它是在中国传统筵席基础上,吸取西式筵席的长处融汇而成,有招待会、茶会、自助餐宴会、冷餐酒会、鸡尾酒会、仿制的海外筵席等不同形式。其特点是气氛活泼,洒脱自然,客人允许迟到早退,用餐时间可长可短;主人周旋于宾客间,服务员巡回服务;冷菜为主,热菜、点心、水果为辅。它通常是将各式菜点集中放置在一张长方桌上,席位则散置餐厅各处(有时不设座椅),宾主随意走动,取食喜爱的菜点或饮料,自由攀谈。这是中西饮食文化交流的产物。它充分尊重宾客自由,不受席规酒礼约束,便于交流思想感情和广泛开展社交活动;同时食品利用率高,较之正规宴会节约。

2. 按饮食行业习惯划分

这是餐馆、酒楼、饭店、茶社世代相传的筵席分类法,它与筵席命名多有直接联系,并且特色鲜明,对实践的指导作用较强。

①按地方风味分类。如京菜席、鲁菜席、苏菜席、粤菜席、川菜席。内部又可再分,象鄂菜席便可分为武汉筵席、荆沙筵席、黄冈筵席、襄樊筵席。由于地方风味本身就是以风味特征独树一帜的,故而这样分类,能与不少餐馆的经营特色结合,使名店、名师、名菜、名点、名席、优质服务一体化,乡情土味浓郁,便于顾客选用。

②按菜品数目分类。如四六席、八八席、十大碗席、三蒸九扣席、四喜四全席、六六大顺席、八仙过海席、九九上寿席等。此外,还有“四碟四炒五大菜”、“十二碟十二盘四汤四点两茶”之类。如此分类,一可从数量上体现筵席规格,便于计价和调配品种,二可满足人们企求丰盛的心理,兼顾了乡风民俗,因而在集镇甚为流行。

③按头菜名称分类。如鱼翅席、海参席、烤鸭席、猴头席、三蛇席等,它们大多是从满汉全席的一些套式中分化出来的。所谓头菜,即筵席的首菜,它排在所有大菜前面,统帅全席菜品;要求原料精美,烹制精细,装盘丰满。用头菜分类,可从质地上体现档次,也利于菜品配套,所以大、中型餐馆里使用普遍。

④按烹制原料分类。如山珍席、水鲜席、素菜席等。这样分类,或是强调某些地方土特产品,或是突出某一民族饮膳风情,或是照顾宗教信徒的饮食习惯。由于选用的是同一大类的物料,因而菜品风味谐调;还由于同类原料的精品同时上桌,所以食用别有情趣,这种筵席档次偏高,制作更要真功夫,给客人留下的印象也深。

⑤按主要用料分类。全羊席、全鱼席、蟹宴、藕席、菊花全席、面宴等。这类筵席又叫全席,主料只能是一种,而且每菜必用,所变的仅是辅料、刀口、技法和风味。由于全席主要靠主料支撑席面制作难度甚大,故称“屠龙之技”。这种“不变中有变,变中有不变”的全席,对于餐饮者吸引力很大。

⑥按时令季节分类。如夏季筵席、冬季筵席、端午宴、重阳宴等。这种筵席重视选用应时当令的鲜活原料,按照季节规律调味和配菜,给人耳目一新的快感;它还以中医学的“季节进补说”作指导,注意配制食医结合的滋补菜和健美菜,因而颇有号召力。

⑦按办宴目的分类。婚席、寿席、开业席、庆功席。这类筵席重于菜单的组合编排(如喜事逢双、丧事排单、庆婚要八、祝寿重九)以及菜名的典雅吉祥(如全家福、满堂春、罗汉斋、龙凤配),讲究菜名掌故、席面铺陈和装璜美化,能从心理和观感