

PENGR
JIBENGONG
RUMEN

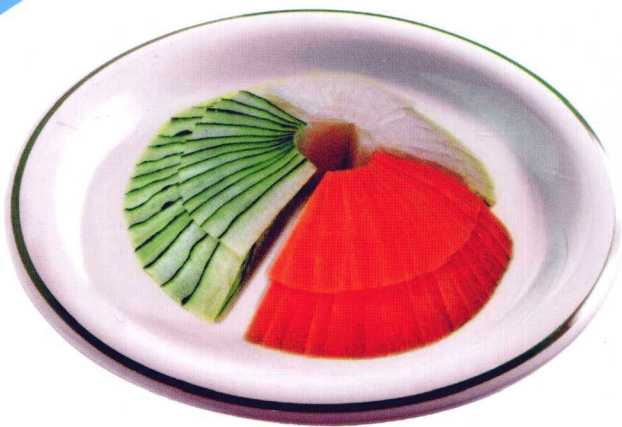
烹饪基本功入门

茅建民 主编



烹饪专业项目课程试用教材

PENGR ZHUANYE XIANGMU KECHENG SHIYONG JIAOCAI



 中国轻工业出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

烹饪基本功入门/茅建民主编. —北京: 中国轻工业出版社, 2010. 1

烹饪专业项目课程试用教材

ISBN 978-7-5019-7151-0

I. ①烹… II. ①茅… III. ①烹饪-方法-职业教育-教材 IV. ①TS972. 11

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2009) 第 185191 号

责任编辑: 白洁 史祖福

策划编辑: 白洁 史祖福 责任终审: 张乃柬 封面设计: 锋尚设计

版式设计: 王超男 责任校对: 李靖 责任监印: 马金路

出版发行: 中国轻工业出版社 (北京东长安街6号, 邮编: 100740)

印刷: 三河市世纪兴源印刷有限公司

经销: 各地新华书店

版次: 2010年1月第1版第1次印刷

开本: 787×1092 1/16 印张: 13.5

字数: 306千字

书号: ISBN 978-7-5019-7151-0

定价: 22.00元

邮购电话: 010-65241695 传真: 65128352

发行电话: 010-85119835 85119793 传真: 85113293

网址: <http://www.chlip.com.cn>

Email: club@chlip.com.cn

如发现图书残缺请直接与我社邮购联系调换

71296J2X101ZBW

烹饪专业项目课程开发工程指导委员会

主任：周俊

副主任：梅纪萍 杨存根 徐明 宋金海

委员：茅建民 刘宁海 李才林 步瑞晨 王蓓 冯小兰

烹饪专业项目课程试用教材编写委员会

主编：茅建民

副主编：刘宁海 李才林 许磊 李增

总纂：赵佳佳

参加编写人员（按姓氏笔画排序）：

冯小兰 刘文 刘宁海 阮雁春 许磊 陈礼福 杨兆丰
邵泽东 吴雷 李增 周文来 茅建民 姚庆功 钱小丽
唐建凤 殷庆宝 袁金广 徐健 顾铭清 彭旭东 董芝杰
储德发 薛伟 鞠新美

本书执笔（按编写顺序排序）：

储德发 周文来 彭旭东 殷庆宝 薛伟 袁金广

本书统稿：薛伟

序

在第十九届中国厨师节在扬州召开之际，在江苏省扬州商务高等职业学校建校 50 周年校庆之际，一套具有鲜明特色的“烹饪工艺与营养”专业项目课程的校本教材问世了，可庆可贺！

2006 年，江苏省扬州商务高等职业学校“烹饪工艺与营养”专业被江苏省确定为课程改革试验专业。几年来，承担该项目的工作班子潜心研究，大胆实践，在烹饪专业课程开发和课程改革中，成绩突出，效益显著。他们在 2004 年编写出版的“扬州三把刀技艺系列教材”烹饪类校本教材的基础上，根据课程改革的要求和新的人才培养方案，依据项目课程编写了“烹饪工艺与营养”专业项目课程试用教材，填补了烹饪专业项目课程的空白，是一项了不起的工程。

职业教育教学改革的核心是课程改革，而课程改革的中心又是教材的改革。教材的内容与编写体例基本上决定了学生从该门课程中能学到什么样的知识、技能，形成什么样的逻辑思维习惯。目前烹饪专业课程教材的编写多数是沿袭传统的学科教材模式，教材的内容与体例按章节设计，理论性强，没有与餐饮业产品、岗位紧密联系在一起，缺乏针对性。“烹饪工艺与营养”项目课程系列教材可以看做是对烹饪教材编写模式改革的一种探索，该套系列教材以项目课程为主线，采取模块化的编写体例，以任务驱动式完成课堂教学。教材内容围绕餐饮企业目前比较流行的菜品及岗位特点进行阐述和安排，同时采取教材体例模块化、模块内容单元化、单元结构程式化的编写模式，不能不说是一种探索和创新。

本套系列教材最大的特点是在烹饪项目课程开发的基础上编写项目课程试用教材。项目课程是指以工作岗位项目为单元，以工作任务为载体，以职业技术能力为基础，以学生素质与现代餐饮企业烹饪岗位相适应的技术实践能力为主要内容，以实训活动和实习为主要形式，多种课程形态相结合的课程。本套系列教材的显著特征是融学习过程与实践、训练为一体，凸显实用性、创新性、逻辑性和多样性。

当然，烹饪专业项目课程的开发还处于探索阶段，尚需要我们继续探究。本套系列教材只是目前烹饪专业课程改革前一阶段的物化成果，还有许多不完善的地方，尚需要我们共同努力，逐步完善，使我们培养的烹饪人才真正成为餐饮企业的栋梁。

江苏省联合职业技术学院扬州商务分院
江苏省扬州商务高等职业学校

党委书记、校长



2009 年 1 月于扬州

前 言

江苏省扬州商务高等职业学校的前身是江苏省扬州商业技工学校，成立于1959年，至今已有50年的办学历史，烹饪专业是学校的始创专业、主打专业、龙头专业。

由于学校烹饪专业职业教育办学历史悠久，师资雄厚，实训基地条件优越，办学效果显著，社会声誉好，2006年江苏省教育厅将学校的烹饪专业作为全省的重点示范专业，进行课程改革实验试点。几年来，学校投入了大量的人力、财力，组织力量，成立专门班子，投入烹饪专业课程改革的实验工作中去。他们在高密度的社会调研基础上，由行业专家参与，科学制订了烹饪专业人才培养方案，确定了烹饪专业各主干课课程标准，并多次通过专家论证，几易其稿，最后得以确定。他们深入餐饮企业，结合行业特点，开发了烹饪专业项目课程，并经过实验实践，获得了餐饮企业、行业专家的认可。2008年，课程改革在学校1000多名烹饪专业的学生中全面推开，成效显著，深受教师、学生、企业、社会的欢迎。全国数百家烹饪类职业学校前往该校参观学习，烹饪专业的课程改革和项目课程的开发获得了成功。

本套系列教材是学校烹饪专业课程改革的再现，是课程开发的物化成果。该套教材以项目课程为主线，分为六个大项目，即《烹饪基本功入门》、《冷菜工艺教程》、《热菜工艺教程》、《面点工艺教程》、《烹饪艺术教程》、《国外菜点制作教程》。编写体例突破了传统教材的章节，采取课程模块化，以任务驱动式完成课堂教学。教材内容围绕餐饮企业目前比较流行的菜品及岗位特点进行阐述和安排，融学习过程与实践、训练为一体，凸显了实用性、实践性、创新性、逻辑性和多样性的特点。烹饪职业学校的学生使用本套教材学习烹饪专业，会受益匪浅。

本套教材的编写是在该套教材编委会的领导下，历时一年完成的。由江苏省扬州商务高等职业学校烹饪系主任、副教授、高级烹饪技师、中国烹饪名师、江苏烹饪大师茅建民担纲主编，参与编写的老师近30名。在教材编写过程中，走访了许多企业的专家、学者，参阅了很多烹饪类教材和书籍，特别是得到了江苏省教育厅职社处、教研院以及江苏联合职业技术学院领导的关心和支持，在这里不一一列出，谨表示衷心的感谢。

由于水平有限，本套教材的编写肯定有不足之处，望在发现后向我们指出，以便修订时及时改正。好在本套教材是作为课程改革的试用教材，我们力荐全国同业学校能共同使用，试用一段时间。如果有效果的话，能与我们共同开发，在此基础上，编制一套大家认可的、正式使用的烹饪专业项目课程教材，为中国烹饪职业教育锦上添花，将烹饪专业的课程改革推向深入。

《烹饪基本功入门》一书，模块一由储德发编写，模块二、模块三由周文来编写，模块四由彭旭东编写，模块五由殷庆宝编写，模块六由薛伟编写，模块七由袁金广编写。

烹饪专业项目课程试用教材编写委员会

2009年1月

知识链接示意图

项目课程：《烹饪基本功入门》

课程导入

行业认知

大师介绍

餐饮企业的认知

烹饪文化的认知

体质训练

烹饪专业学生力量素质训练

发展烹饪专业学生肌肉力量的实践示例

烹饪健美操

烹饪健美操

创编烹饪健美操的重要性

刀工基础

了解刀工

熟悉刀工设备

刀法展示

勺工基础

勺工基础知识的认知

勺工用具的认知

掌握各种翻锅技术

勺工综合技能训练要求与模拟考核实例

学会感官测算

厨房劳动

厨房工位认识

厨房设备管理

厨房安全训练

厨房个人卫生

厨房环境卫生

烹调方法训练

热菜的烹调方法

冷菜的烹调方法

《烹饪基本功入门》课程导入

“烹饪基本功入门”是烹饪专业学生必须掌握的一门重要的基础操作课，它以行业认知、体质训练、刀工、勺工、司厨劳动和烹调方法训练为主要内容，通过教师的讲解、演示和学生的模仿练习，使学生掌握多项操作技能，为以后的烹饪实训工艺课教学及生产实习打下坚实的体能和技术基础。

对于进入烹饪院校的学生而言，大多数学生操作基础薄弱，没有良好的学习钻研习惯。如果教师在上课时过多地重视手段而忽视基础，可能一开始学生会因为新鲜，产生一定的兴趣（其实这里所谓的兴趣并不是对烹饪实验的兴趣，而是对一些新鲜事物的兴趣），但这种兴趣不可能持久。只有当学生能基本听得懂、说得出、做得对的时候，才会真正喜欢烹饪，对烹饪的兴趣也就油然而生。而要达到以上所说的“基本”，必须从一开始就艰苦地、踏踏实实地打基础。

烹饪专业入门课程的基本教学应围绕专业热情的激发、体能的加强、教学的展开、增强教学趣味性和考核达标五个方面进行。

为了实现专业培养目标，保证培养出来的学生符合基本要求，不仅需要有科学、合理、体现时代特征的课程设置，而且对教材也提出了相应的要求。笔者根据烹饪教学经验，在教学中边实践边摸索，探索出“入门课程”教学应遵循的基本原则，而编写了这本教材。

目 录

模块一 行业认知	1
任务一 大师介绍	1
任务二 餐饮企业的认知	5
任务三 烹饪文化的认知	9
模块二 体质训练	27
任务一 烹饪专业学生力量素质训练	27
任务二 发展烹饪专业学生肌肉力量的实践示例	32
模块三 烹饪健美操	48
任务一 创编烹饪健美操的重要性	48
任务二 烹饪健美操	52
模块四 刀工基础	66
任务一 了解刀工	66
任务二 熟悉刀工设备	69
任务三 刀法展示	74
模块五 勺工基础	96
任务一 勺工基础知识的认知	96
任务二 勺工用具的认知	100
任务三 掌握各种翻锅技术	104
任务四 勺工综合技能训练要求与模拟考核实例	110
任务五 学会感官测算	112
模块六 厨房劳动	119
任务一 厨房工位认识	119
任务二 厨房设备管理	127
任务三 厨房安全训练	131
任务四 厨房个人卫生	139
任务五 厨房环境卫生	151
模块七 烹调方法训练	158
任务一 热菜的烹调方法	158
任务二 冷菜的烹调方法	190
参考文献	204

模块一 行业认知

模块描述：此模块为烹饪专业入门课程的认知篇。通过学习，对烹饪行业有总体的了解，包括中国烹饪大师、名师成长历程；餐饮企业的创业艰辛；中国烹饪的起源、菜系的流派、特点及各种类型的特色菜肴。

建议学时：12 学时

教学目标：

终极目标：通过课堂对学生讲述部分中国烹饪大师的成功经历、餐饮企业的创业过程、中国烹饪文化的渊源，使学生树立正确的职业理念，激发学生学习专业知识和技能的兴趣。

过程目标：了解部分中国烹饪大师、名师的光辉历程；部分餐饮企业（老字号）的成长过程；中国烹饪的起源、菜系的流派、特点及各种类型的特色菜肴。

任务分解：

任务 1：大师介绍

任务 2：餐饮企业的认知

任务 3：烹饪文化的认知

任务一 大师介绍

学习目的：了解部分中国烹饪大师、名师成长过程，给个人职业生涯以启迪。

教学方法：课堂讲述、影像展示和资料收集。

任务驱动：以大师、名师为学习榜样，实现成功的人生。

知识链接：

（一）薛泉生——中国十佳烹饪大师

中国十佳烹饪大师之一，国家一级烹饪评委，中国烹饪国际评委，全国十佳烹饪明星之一，高级技师。曾夺得全国第二届烹饪大赛全能奖杯等。在继承传统基础上，勇于创新。曾赴日本、新加坡等国献艺。

1959 年，薛泉生开始涉足烹饪事业，成了烹饪泰斗丁万谷先生的得意门生。

1962 年，入冶春园高级饭馆和富春茶社操练技艺。

1972 年，入扬州百年老店菜根香饭店。

1973 年，为江苏商校烹饪专业讲师。

1981 年，赴香港表演“大江南北宴”受到好评。

1984 年，受中央电视台和中国食品报社邀请，讲解烹饪，在亿万观众面前亮相。

1988年，在江苏省烹饪比赛中获冠军金杯。在第二届全国烹饪大赛中连获两金、两银、一特别奖，荣获全能奖，步入全国烹饪赛十佳明星行列，晋升为特一级烹调师，任江苏扬州商业技工学校副校长，兼绿扬村酒楼总经理。

1989年，又赴香港表演“乾隆宴”，再一次引发香港数十家媒体争相报道，当时创作的“乾隆大鲍翅”、“翠珠鱼花”、“虹桥修禊”、“蟹粉狮子头”、“御果园”等，令参加活动的社会各界特别是文化界、艺术界人士耳目一新。

1990年，任中国商业部主办的“鲁、川、淮扬、粤”四大菜系之一的淮扬菜系电视烹饪教学片技术总顾问。

1993年，江苏科技出版社出版了《薛泉生烹饪精品》画册，创作的作品成为许多厨师模仿的范例菜式，先后设计过“红楼宴”、“乾隆宴”、“古筝宴”、“三头宴及新三头宴”、“满汉全席”等多款宴席，是扬州大学旅游烹饪学院、黑龙江商学院、四川烹饪专科学院兼职教授。培养的学员遍布全国，可谓“桃李满天下”。

1999年，被评为国家烹饪一级评委。

2000年，被评为全国十佳烹饪大师。

2002年，赴日本、新加坡表演“乾隆宴”，得到很高评价，并被同行业争相邀请。同年，被评为中国烹饪国际评委，先后赴新加坡、马来西亚等地评判赛事。

2004年，应邀赴日本表演中国淮扬菜，同年又应新加坡政府之邀，担任新加坡2004年美食节“狮城天厨宴”和“红楼宴”的顾问及中方领队。

（二）高炳义

高炳义，1947年出生，山东省青岛市人，高级烹调技师、特一级烹调师、中国名厨和鲁菜大师。现任青岛市劳动就业训练中心副主任、青岛市烹饪协会名誉会长、中国烹饪协会副会长。1964~1967年就读于山东省青岛第一商校烹饪专业，从师于鲁菜大师杨品三、纪树昌，从事烹饪实践和研究30多年，历任青岛市崂山人民饭店主厨，青岛崂山旅社厨师长、经理；青岛崂山迎宾馆总厨、副总经理；青岛崂山宾馆总经理；青岛大厦总经理兼北京青岛渔家宴大酒楼有限公司董事长、总经理。曾担任过《青岛厨师报》总编辑、青岛市高级厨师协会会长。高炳义烹饪技艺全面、精湛，富有创新精神，在烹饪界享有很高的声誉，几十年来曾在国内、国际烹饪比赛中获得骄人成绩。早在70年代就多次获青岛市烹饪比赛冠军，1987年参加山东省第一届鲁菜大奖赛，获金杯奖，所制作的菜肴“锅烧鸭”被评为山东十大名菜之一。1995年参加在加拿大多伦多举行的国际烹饪比赛获“金厨奖”和多枚金牌。1997年参加美国旧金山国际中菜大赛获特别奖，曾多次出国进行烹饪技艺表演、交流。2000年参加中国名厨创新菜表演。

高炳义十分重视烹饪科研和创新开拓，经多年努力，博采齐鲁渔民饮食之长，根据鲁菜的传统技艺，创制了有百余道菜点的“渔家宴”，并在青岛、北京和美国洛杉矶开办了“渔家宴”饭店，引起极大反响。他曾两次参加国际饮食烹饪理论研讨会，所撰论文被评为优秀，并被收编入国际烹饪研讨会论文集。多年来他编著和与人合著专业书籍8部，达160多万字。他所创制的菜肴已有17项被国家专利局授予专利权，曾有几十款菜肴在国内、国际比赛中获金奖。

高炳义司厨30多年来，凭高超的技艺和出色的工作，多次担任过国内、国际烹饪比

赛的评委。1999年当选为中国烹饪协会副会长。

在传授技艺、培养徒弟等方面有突出的业绩，自1994年起担任青岛大学旅游系客座教授和山东东方美食学院副院长、教授。亲自培养了几百名徒弟，许多已成为高手和酒店烹饪界的佼佼者。

高炳义1992年被评为山东省优秀科技工作者。中央电视台曾在一套节目黄金时段专题报道和介绍过他的事迹。

（三）徐永珍

徐永珍，中国烹饪大师，全国劳动模范，七届全国人大代表，中国烹饪协会副会长，高级技师。曾获江苏省首届美食杯白案最佳奖。参加三届全国烹饪大赛扬州队，夺得团体金杯。赴日、法等国献艺，受到高度评价。

“不进富春门，等于未到过扬州城”。富春是扬州的百年老店，是历史文化名城扬州的一个引人入胜的“窗口”，是淮扬菜点的正宗代表，也是扬州人及中外游客嘉宾的福地洞天。而富春的原领头人，就是被誉为“点心王国女状元”的中国烹饪大师徐永珍。

徐永珍与富春一样也闻名中外，载誉遐迩。她15岁即从师学艺，专攻面点制作。磨刀，剁馅，擀皮子，捏包子，“身不离案板，手不离面杆”。长年累月的艰苦磨砺，加上心灵手巧，她逐渐熟练地掌握了擀、捏、斩、剁、蒸等面点基本功。熟能生巧，60年代初，在扬州地区青工技术比赛中，徐永珍以2分钟擀出72张饺皮的惊人速度，夺得第一名。扬州市团委、扬州市总工会为她颁发了荣誉证书。“巧姑娘”的美名霎时传遍了大街小巷。

1984年，江苏省首届美食杯烹饪大赛在南京隆重举行。“巧姑娘”徐永珍凭着久经磨练的坚实功底、日积月累的娴熟技艺，又一次充满信心地登上了赛台。果然，她以“玉果粉点”、“双麻酥饼”、“野鸭菜包”等面点制作技压群芳，一举夺得最佳点心师的桂冠，成为江苏省第一位“点心女状元”。

后来，在1988年和1993年的全国第二届、第三届烹饪大赛上，徐永珍又个人独得3枚奖牌，并奋力夺得了团体金牌。

1997年，徐永珍继在东瀛表演之后，又作为江苏省唯一的代表、全国女点心师唯一的代表，随中国技能工人访法观摩表演团去了法兰西。她超人的美点技艺，传到了欧洲大地。

1997年6月17日，在法国巴黎市中心的日月星酒家，徐永珍游刃有余地表演中式面点的制作。只见她巧手翻动，笑脸如花，制作的“千层油糕”、“小鸡归巢”、“双麻酥饼”、“月宫玉兔”等十余种面点，不仅造型逼真，而且香味绕梁，令人叹为观止。巴黎政界、企业界、法律界、金融界，还有烹饪界等各界来宾三百多人，络绎不绝地步入展厅，争相与徐永珍握手、拥抱。

在巴黎表演，不仅受到法国政府的礼遇，还受到了法兰西人民的热情欢迎。徐永珍，又一次在国际烹饪大舞台上，留下了坚实光彩的足迹，为祖国为人民争得了荣耀。

“点心女状元”徐永珍为伟大祖国争了光，为古城扬州添了彩。同时，也赢得了一连串闪亮的光环：中国烹饪大师、高级面点师、中国烹饪协会副会长、全国劳动模范、全国

商粮供明星、全国三八红旗手、全国技术能手、第七届全国人大代表、江苏省优秀女企业家以及省和市党代会代表、《中国淮扬菜》丛书“点心”主编等。她领导的百年老店富春，也成了国家特级酒家，并在日本等地开设了分店。企业的社会效益与经济效益步步上升，年利润从几十万元增加到二百余万元，在全省同行中名列前茅，连续十年被命名为省、市文明单位，成为全国商业系统和全市的明星企业。

对于这一切，徐永珍只有一句话：“在中国与世界的烹饪事业中再作贡献。”

（四）史正良

史正良，四川绵阳市人，特一级厨师，高级中式烹调技师，国家烹饪大师，现任四川省绵阳市饮食服务有限责任公司副总经理、兼任该公司专业技术培训中心主任，中国烹饪协会副会长，四川省烹饪协会副理事长，第三届、第四届全国烹饪大赛评委。

史正良 14 岁入厨，40 年的烹饪实践，使他练就了一身扎实深厚的基本功。他精通川菜，旁通鲁、苏、粤、闽、徽、湘、宫廷菜和西菜。他能熟练口咏、默写、烹制 2000 多种传统和创新川菜的冷、热菜肴和川式面点的制作工艺。尤其擅长墩炉，经他加工的原料，薄厚均匀，剞花清晰，片薄如纸，切丝如发，堪称绝招。

几十年来，他在继承优良传统川菜的基础上，博采众长，勇于创新，推出了 200 余款新菜。如当今四川流行的“鱼香虾球”、“火爆春蚕肚”、“茄汁茶花鱼”、“峨眉松鼠鱼”和“太白诗酒宴”等。他的这些创新名菜既保持了传统特色，又注意了营养的合理调配，更具时代气息，许多中外宾客慕名到四川品尝“史派”菜肴。

1995 年被中共绵阳市委、市政府授予“有突出贡献的中青年科技拔尖人才”，1997 年被国家贸易部授予“全国商业行业技能之星”，国家劳动部授予“全国技术能手”、四川省省委、省政府授予“四川省十大杰出技术能手”，2000 年，被国家贸易部授予“中国烹饪大师”光荣称号。

（五）孙应武

孙应武，男，汉族，1946 年生，安徽芜湖人，高级烹调技师，人民大会堂餐厅处处长，人民大会堂首个总厨师长。1961 年开始事厨，1964 年调到人民大会堂餐厅处工作。从 1976 年起，历任厨房冷菜、热菜加工间厨师长和总厨师长，1994 年任餐厅处副处长。1984 年和 1989 年分别参与编写和出版了《人民大会堂国宴菜谱集锦》和《人民大会堂国宴食品雕刻画册》。

1988 年，参加首届北京市“京龙杯”烹饪比赛，获热菜总分第二的好成绩，同年参加全国第二届烹饪技术比赛，获一金、一银、一铜三枚奖牌；1993 年，被第三届全国烹饪技术比赛组委会聘为个人赛评委。2007 年获“中国烹饪大师金爵奖”。

1985 年，赴日本新大古饭店进行餐饮考察工作；1987 年和 1992 年，作为世界名厨协会会员出席了在美国召开的第十届和在北京召开的第十五届年会，分别受到美、中两国领导人的接见。1997 年，率领人民大会堂国宴表演团赴新加坡进行技术表演和交流，在当地引起极大的反响，博得同行和食客们的高度评价。

成功地组织并实施了数百次接待外国元首的重大国宴和大型宴会的烹调工作，他制作的黄焖鱼翅、蚝皇鲜鲍、富贵龙虾、清炖羔蟹、麻香鱼卷等菜肴，多次受到党和国家领导人及外国元首的赞扬。

任务二 餐饮企业的认知

学习目的：了解部分中国餐饮名企、名店的创业艰辛，树立最高职业梦想的目标。

教学方法：课堂讲述、影像展示和资料收集。

任务驱动：借鉴餐饮名企、名店为个人职业奋斗目标。

知识链接：

一、概 念

1. 餐饮企业的概念

饮食企业，是指从事饮食食品生产，提供饮食消费场所、设备和服务性劳动，直接为消费者销售饮食品的经济组织。饮食企业具有生产、服务、销售为一体的特点，从而区别于其他企业。

2. 餐饮业的概念

餐饮业是指在一定场所，对食物进行现场烹饪、调制，并出售给顾客，主要供现场消费的服务活动。

餐饮业包括：餐馆、饭店、酒楼、酒吧、茶楼、美食城、快餐店等。

3. 餐馆的概念

所谓餐馆，是指专门从事饮食经营的饮食企业。如饭馆、菜馆、酒馆等。除定点涉外餐馆外，这类企业的消费对象一般为国内旅游者和本地区消费者。企业规模以中、小型为主体。组织机构设置，以企业经理直接负责，下分厨房、餐厅、财会、仓库四个部门。厨房生产由厨师长负责，指定采购员采购烹饪原料。餐厅销售服务由餐厅部经理负责，兼管饮料、服务用具、用品的采购和保管。仓库管理员主要负责烹饪原料保管和领用。财会部全面负责财务管理。

4. 饭店的概念

所谓饭店，通常是指以从事食、宿为主要经营服务的饮食企业。如宾馆、饭店、酒店等。消费对象主要为国内、外旅游者，企业规模以大、中型居多。组织机构设置：饭店设餐饮部，由餐饮部负责饮食经营管理活动。一般设厨房、餐厅、宴会部和采购部。与餐馆设置相比较，餐饮部突出了宴会销售服务和采购的功能。在现代饭店管理中，餐饮部实行经济独立核算，财务管理由饭店财务部直接管理。

二、部分餐饮企业简介

（一）中国全聚德（集团）股份有限公司

1. 公司简介

中华著名老字号“全聚德”，创建于1864年（清朝同治三年），历经几代全聚德人的创业拼搏获得了长足发展。1999年1月，“全聚德”被国家工商总局认定为“驰名商标”，是我国第一例服务类中国驰名商标。

在百余年里，全聚德菜品经过不断创新发展，形成了以独具特色的全聚德烤鸭为龙

头，集“全鸭席”和400多道特色菜品于一体的全聚德菜系，备受各国元首、政府官员、社会各界人士及国内外游客喜爱，被誉为“中华第一吃”。敬爱的周恩来总理曾多次把全聚德“全鸭席”选为国宴。

1993年5月，中国北京全聚德集团成立。1994年6月，由全聚德集团等6家企业发起设立了北京全聚德烤鸭股份有限公司。2004年4月，首都旅游集团、全聚德集团、新燕莎集团实施战略重组。首都旅游集团成为北京全聚德烤鸭股份有限公司的第一大股东。2005年1月，北京全聚德烤鸭股份有限公司更名为中国全聚德（集团）股份有限公司。2007年4月，北京著名老字号餐饮企业仿膳饭庄、丰泽园饭店、四川饭店也进入全聚德股份公司，至此中国全聚德（集团）股份有限公司已发展成为涵盖烧、烤、涮，川、鲁、宫廷、京味等多口味，汇聚京城多个餐饮老字号品牌的餐饮联合舰队。

全聚德股份公司成立以来，秉承周恩来总理对全聚德“全而无缺，聚而不散，仁德至上”的精辟诠释，发扬“想事干事干成事，创业创新创一流”的企业精神，扎扎实实地开展了体制、机制、营销、管理、科技、企业文化、精神文明建设七大创新活动，确立了充分发挥全聚德的品牌优势，走规模化、现代化和连锁化经营道路的发展战略。十几年来，以独具特色的饮食文化塑造品牌形象，积极开拓海内外市场，加快连锁经营的拓展步伐。现已形成拥有70余家全聚德品牌成员企业，年销售烤鸭500余万只，接待宾客500多万人次，品牌价值近110亿元的餐饮集团。

在取得良好经济效益的同时，全聚德股份公司其他各项工作也取得了优异的成绩。先后被中央文明办、全国总工会、国家质检总局、中国商业联合会等单位授予“全国文明行业示范点”、“全国五一劳动奖章”、“全国质量管理先进企业”、“国际餐饮名店”、“国际质量金星奖、白金奖和钻石奖”、“国际美食质量金奖”、“全国商业质量管理奖”、“中国十大文化品牌”、“中国餐饮十佳企业”、“中国最具竞争力的大企业集团”和“北京十大影响力企业”等荣誉和奖励。

经评估，“全聚德”无形资产价值1994年1月1日是2.69亿元人民币；2004年6月28日在世界品牌实验室和世界经济论坛主办召开的世界品牌大会上，全聚德品牌评估价值上升到84.58亿元人民币；2005年8月6日，世界品牌实验室宣布全聚德品牌评估价值为106.34亿元人民币。2007年9月，在第二届亚洲品牌盛典中，“全聚德”品牌荣获第320强，是亚洲餐饮行业唯一进入亚洲500强品牌的企业。

2. 特色菜肴

经过100多年的不断发展与创新，形成了以全聚德烤鸭为代表、集全鸭席及400多道特色名菜于一体的全聚德菜系。全聚德烤鸭及其独具特色的饮食文化，已成为中华饮食文化的重要组成部分，享誉海内外。

为了使全聚德饮食文化不断发扬光大，现已从全聚德400多道菜品中精选出具有代表性的21个特色菜品，通过量化定标，并由国家食品营养专业研究机构测定营养成分，确定为首批全聚德特色菜品。这些菜品色香味俱佳，营养比例合理，是全聚德菜肴中的精粹。

3. “全聚德”的企业精神

一炉百年的火，铸成了“全聚德”。天下第一楼，美名遍中国。“全聚德”闪光的金

匾，历经百年沧桑，讲述着古老的故事，记录着几代人的艰辛与成果。

新一代全聚德人“继承和弘扬民族优秀饮食文化成果，以繁荣和发展中华饮食为己任”。充分发挥老字号的品牌优势，立足北京，面向全国，走向世界。努力实现集团化体制、连锁化经营、现代化管理的目标，并已建立现代企业制度，成功上市。

“不到长城非好汉，不吃全聚德烤鸭真遗憾”。这发自国内外五洲宾朋内心的赞美，使“全聚德”同中国的长城一样，成为中华民族的又一象征。200多个国家和地区的元首、政要都曾光临“全聚德”。百余年来，“全聚德”总济天下同仁，高朋满座，胜友如云。“全聚德”不仅仅是在做生意，还在传播中华民族的饮食文化、成为促进中外友谊、交流与合作的纽带和桥梁。

“全聚时刻当然在全聚德”。这表达了顾客对“全聚德”的企盼。一把飘香的木柴点燃了甜美的生活。朋友在这里相聚，亲人在这里欢乐，全聚德人捧出了清香，捧出了爱，情比炉火热。

“全而无缺、聚而不散、仁德至上”。百年的炉火，锤炼出不灭的企业精神，传导着“全聚德”不畏艰难、全力以赴、奋力拼搏、谋求发展壮大的宏图伟志；体现着“全聚德”同心协力、锲而不舍、聚心、聚志、聚力、追求事业发展和永远奋进的顽强精神；象征着“全聚德”圆满、团圆、仁义、恭谦的道德观念和以德为先、诚信为本，热情、周到为各方宾客服务的经营理念。

每一个全聚德人都要像爱护自己的眼睛那样，珍惜“全聚德”的信誉。“全聚德”兴，则我兴我荣，“全聚德”衰，则我穷我耻；情系“全聚德”，命系“全聚德”。全体全聚德人要风雨同舟，荣辱与共，携手并进，坚定不移地把“全聚德”事业推向新的发展阶段。让“全聚德”的金匾，更加灿烂夺目。

4. “全聚德”的由来

杨全仁（字全仁，本名寿山），河北冀县杨家寨人，初到北京时在前门外肉市街做生鸡鸭买卖。杨全仁对贩鸭之道揣摩得精细明白，生意越做越红火。他平日省吃俭用，积攒的钱如滚雪球一般越滚越多。杨全仁每天到肉市上摆摊售卖鸡鸭，都要经过一间名叫“德聚全”的干果铺。这间铺子招牌虽然醒目，但生意却江河日下。到了同治三年（1864年）生意一蹶不振，濒临倒闭。精明的杨全仁抓住这个机会，拿出他多年的积蓄，买下了“德聚全”的店铺。

有了自己的铺子，该起个什么字号呢？杨全仁便请来一位风水先生商议。这位风水先生围着店铺转了两圈，突然站定，捻着胡子说：“啊呀，这真是一块风水宝地啊！您看这店铺两边的两条小胡同，就像两根轿杆儿，将来盖起一座楼房，便如同一顶八抬大轿，前程不可限量！”风水先生眼珠一转，又说：“不过，以前这间店铺甚为倒运，晦气难除。除非将其‘德聚全’的旧字号倒过来，即称‘全聚德’，方可冲其霉运，踏上坦途。”

风水先生一席话，说得杨全仁眉开眼笑。“全聚德”这个名称正和他的心意，一来他的名字中占有一个“全”字，二来“聚德”就是聚拢德行，可以标榜自己做买卖讲德行。于是他将店的名号定为“全聚德”。接着他又请来一位对书法颇有造诣的秀才——钱子龙，书写了“全聚德”三个大字，制成金字匾额挂在门楣之上。那字写得苍劲有力，浑厚醒目，为小店增色不少。

在杨全仁的精心经营下，全聚德的生意蒸蒸日上。杨全仁精明能干，他深知要想生意

兴隆，就得靠好厨师、好堂头、好掌柜。他时常到各类烤鸭铺子里去转悠，探查烤鸭的秘密，寻访烤鸭的高手。当他得知专为宫廷做御膳挂炉烤鸭的金华馆内有一位姓孙的老师傅，烤鸭技术十分高超，就千方百计与其交朋友，经常一起饮酒下棋，相互间的关系越来越密切。孙老师傅终于被杨全仁说动，在重金礼聘下来到了全聚德。

全聚德聘请了孙老师傅，等于掌握了清宫挂炉烤鸭的全部技术。孙老师傅把原来的烤炉改为炉身高大、炉膛深广、一炉可烤十几只鸭的挂炉，还可以一面烤、一面向里面续鸭。经他烤出的鸭子外形美观，丰盈饱满，颜色鲜艳，色呈枣红，皮脆肉嫩，鲜美酥香，肥而不腻，瘦而不柴，为全聚德烤鸭赢得了“京师美馔，莫妙于鸭”的美誉。

相关链接：

“德”字为什么少一横？

当年全聚德的创始人杨全仁，请一位名叫钱子龙的秀才题写匾额。这一匾额几经风雨，一挂就是130多年。可是不知您是否注意到：全聚德牌匾上的德字少了一横。这是为什么呢？

有人说，当时杨老板把钱子龙请来，两人对饮开怀，杨全仁得知钱子龙书法非常好，于是马上拿出笔墨纸砚，请钱秀才题个字。由于钱秀才多喝了两杯，精神有些恍惚，一不留心，“德”字忘写了一横。

还有人说，当时杨全仁创业时，一共雇了13个伙计，加上自己一共14个人。为了让大家安心干活，同心协力，所以让钱秀才少写一横，表示大家心上不能横一把刀。

这些当然都是猜测和传说。真正的原因是什么呢？原来早在1000多年前，“德”字在书法作品中，就可以有一横，也可以没有横。这一点，我们可以从唐宋元明清书法名家的墨迹中得到印证。比如，现立于北京国子监孔庙的清朝康熙皇帝御书《大学碑》中的“德”字就没有一横；又比如生活在与全聚德创立同期的清代画家郑板桥本人书写的“德”字，有的带一横，有的不带一横。

另外，我们还可以从中国古钱币方面来考证“德”字。例如，北宋真宗年间（公元1004年）铸造的“景德通宝”的“德”字就没有横，而明朝宣宗年间（公元1426年）铸造的“宣德通宝”的“德”字就有横。

从以上分析可以得出这样的结论：在过去，“德”字有两种写法，可以有横，也可以没有横，两种写法都是正确的。全聚德为了保持其牌匾的历史原貌，所以牌匾上的“德”字一直少一横。

（二）富春茶社

坐落于古城扬州得胜桥的富春茶社，是一座闻名中外的百年老店，始创于1885年。百余年来，经过几代人的共同努力和精心经营，逐步形成了花、茶、点、菜结合，色、香、味、形俱佳，闲、静、雅、适取胜的特色，被公认为淮扬菜点的正宗代表。扬州人宴请宾客的常用方式，就是去富春吃茶。古城的过往客人都以品尝富春菜点为莫大享受。

富春茶有特色，富春茶名为“魁龙珠”，它是用浙江的龙井、安徽的魁针加上富春自家种植的珠兰配制而成。用扬子江水泡沏，汇龙井之味，魁针之色、珠兰之香于一堂，浓郁醇厚，茶色清澈，香气诱人，难怪使中外嘉宾流连忘返。

富春茶社的淮扬细点，经过几代人的不断继承和创新，已成为扬州烹饪的重要组成部分。

分。以历史悠久，制作精细，造型讲究，馅料多样，风味佳美闻名于世。传统名点三丁包被誉为“天下一品”，千层油糕与翡翠烧卖堪称“扬州双绝”。上述名点曾荣获全国“金鼎”奖，被中国烹饪协会认定为“中华名小吃”。近年来，茶社将传统点心产业化，推出“富春”牌速冻点心，确保了品质，提升了形象，深得消费者喜爱。

富春茶社制作的淮扬菜肴选料严格，制作精细，注重本味，讲究火工，清新平和，浓醇兼备。富春狮子头圆润膏黄，咸鲜隽永；拆烩鲢鱼头肉质腴嫩，汤汁鲜美；大煮干丝刀工精细，绵软入味；肴肉透明晶莹，红润酥香；清炒虾仁洁白如玉，鲜嫩爽口……2000年，中国烹饪协会授予富春的蟹粉狮子头、拆烩鲢鱼头、大煮干丝为中国名菜。近年来，富春成功推出了“春晖宴”、“夏沁宴”、“秋瑞宴”、“冬颐宴”四季淮扬宴席，声誉倍增。

富春菜点之所以闻名遐迩，是因为有一支过硬的厨师队伍，淮扬名师严长山、张广庆、朱万宝、杨玉林、董德安、徐永珍、陈春松等相继在富春主厨和不断创业。1980年起，富春茶社加强了技术输出，向国内外输送了几十名厨师，有的在五星级酒店，有的在驻外使馆，大大弘扬了淮扬美食文化。

如今的富春茶社生机勃勃，名列扬州餐饮业前茅，是国家特级酒家、中华餐饮名店。“富春”商标被评为江苏省著名商标，企业多年来荣获“江苏省文明单位”的称号。正如中外宾客所云：“不到富春就不能算来过扬州”。

任务三 烹饪文化的认知

学习目的：知道中国烹饪文化的渊源，以及菜肴菜系的流派、特点及各种类型的特色菜肴，提高个人专业文化修养。

教学方法：课堂讲述、影像展示、资料收集和讨论交流。

任务驱动：了解中国源远流长的烹饪文化，提高专业基础知识能力。

知识链接：

一、烹饪释义

1. 烹

“烹”，字典的解释为：

- ① 烧煮：烹调。烹饪。
- ② 做菜方法之一，热油把食物略炒后，即加入液汁调味品，迅速搅拌。如烹对虾。

2. 饪

“饪”的字典的解释为：饪（rèn），做菜做饭：烹饪。<动>形声。从食，壬声。本义：做饭做菜。

二、烹饪的作用

烹的起源是火的利用，调的起源是盐的利用。烹调就这样演绎过来的。然而现在所说的烹调，有了更新、更科学的含义。烹即加热，调即调味，通过加热和调味制作出不同风味菜肴的一种方法叫做烹调。饪即熟，原料加工成熟能食即为烹饪。其作用如下：