



新课改烹饪专业“十三五”规划精品教材

西餐烹调 工艺与实训

XICAN PENGCHAO GONGYI YU SHIXUN

主编◎鲁焯 朱照华



新课改烹饪专业“十三五”规划精品教材

西餐烹调 工艺与实训

XICAN PENG TIAO GONGYI YU SHIXUN

主 编◎ 鲁 煊 朱照华
副主编◎ 沈培奇 苏 海 黄恒剑 滕永军 石自彬
参 编◎ 张奇媛 余正权 罗家斌 邓 玺 樊 杨
郭刚秋 黄克茂 黄凤娇 周启华 汪建全
黄维礼 刘红燕 梁 政

西南交通大学出版社

• 成都 •

图书在版编目 (C I P) 数据

西餐烹调工艺与实训 / 鲁焯, 朱照华主编. —成都:
西南交通大学出版社, 2016.6
新课改烹饪专业“十三五”规划精品教材
ISBN 978-7-5643-4729-1

I. ①西… II. ①鲁… ②朱… III. ①西式菜肴—烹
饪—高等职业教育—教材 IV. ①TS972.118

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2016) 第 133150 号

新课改烹饪专业“十三五”规划精品教材

西餐烹调工艺与实训

主编 鲁 焯 朱照华

责任编辑 周 杨
特邀编辑 刘 蔓
封面设计 严春艳

出版发行 西南交通大学出版社
(四川省成都市二环路北一段 111 号
西南交通大学创新大厦 21 楼)
发行部电话 028-87600564 028-87600533
邮政编码 610031
网 址 <http://www.xnjdcbs.com>

印 刷 四川煤田地质制图印刷厂
成 品 尺 寸 185 mm × 260 mm
印 张 15
字 数 376 千
版 次 2016 年 6 月第 1 版
印 次 2016 年 6 月第 1 次
书 号 ISBN 978-7-5643-4729-1
定 价 42.00 元

课件咨询电话: 028-87600533

图书如有印装质量问题 本社负责退换

版权所有 盗版必究 举报电话: 028-87600562

前言

“西餐烹调工艺与实训”课程是中职、高职烹饪类专业的主要课程之一。职业教育不同于普通教育，它有其自身的特点与规律。职业教育侧重强调培养学生的动手能力和解决实际问题的能力，即培养的是应用型人才。

本书根据《国务院关于大力推进职业教育改革与发展的决定》和《国家中长期教育改革和发展规划纲要》中的总体要求与意见，通过对相关院校、餐饮行业一线厨房工作人员及其经营管理人员进行调研，确定了本书编写的内容、体例、模式和原则；针对行业需要，以能力培养为本位、以学生为中心，重点培养学生的综合职业能力和应变能力。

本书的主要特点：

1. 突出职业教育理论联系实际的特色；
2. 专业知识全面而精炼；
3. 内容编排模块化、项目化、表格化；
4. 是作者多年西餐教学与实践的总结。

本书由来自广西经贸职业技术学院鲁煊、张奇媛，南宁职业技术学院朱照华，广西水产畜牧学校沈培奇、余正权、罗家斌，重庆商务职业学院石自彬、南宁市第三职业技术学校苏海、黎子宁、郭刚秋、陈子汉，南宁市第一职业技术学校黄恒剑、玉林师范学院滕永军，柳州第一职业技术学校樊杨，桂林商贸旅游技工学校黄凤娇，广西工贸高级技工学校梁政，攀枝花经贸旅游学校邓玺、周启华、汪建全、黄维礼、刘红燕等具有丰富的西餐教学经验与实践的技术能手编写而成，是一本实用性强、涵盖面广的创新型教材。

全书分十二模块，各模块编写分工如下：模块一由鲁煊编写，模块二由朱照华编写，模块三由鲁煊、沈培奇、黄恒剑编写，模块四由苏海、滕永军、石自彬编写，模块五由朱照华、张奇媛、余正权、罗家斌、黎子宁编写，模块六由鲁煊、邓玺、樊杨、郭刚秋、黄克茂、黄凤娇编写，模块七由周启华、汪建全、黄维礼、朱照华编写，模块八由刘红燕、梁政、陈子汉、鲁煊编写，模块九由鲁煊、苏海、黄恒剑编写，模块

十由鲁焯、朱照华编写，模块十一由鲁焯、罗家斌、梁政、刘红燕、沈培奇编写，模块十二由鲁焯、张奇媛、余正权编写，全书由鲁焯统稿。本书在编写过程中得到了桂林旅游学院刘墩荣教授的悉心指导，杭州千岛湖滨江希尔顿度假酒店行政总厨赛瑞曼对本书大纲编写和模块安排提出了宝贵的意见，并得到出版社编辑们的关心与支持，在此表示衷心的感谢！

我国高等职业教育在不断的探索中飞速发展，编写此书也是一次理论联系实际尝试，不足与疏漏在所难免，希望使用本书的专家学者、师生和广大厨房管理人员提出宝贵的意见，以便于进一步修订完善。

本书可作为高等职业院校、高等专科学校、中等职业学校烹饪类专业学生的学习用书，也可供旅游酒店、餐饮业员工培训参考。

鲁 焯

2016年3月

目 录

模块一 西餐基础知识	1
模块引导知识	1
模块学习目标	2
项目一 西餐的定义与发展历程	3
项目二 中国西餐市场发展概况	6
项目三 西餐主要菜式及其特点	10
项目四 西餐常用的烹饪原料	16
项目五 西餐常用的调味调料	35
模块二 西餐厨房认知	41
模块引导知识	41
模块学习目标	41
项目一 组织结构与厨师职责	42
项目二 工作间与规范化管理	47
项目三 西餐厨房主要设备	52
项目四 西餐厨房主要工具	58
模块三 西餐基本功实训	65
模块引导知识	65
模块学习目标	65
项目一 烹调操作基本技法实训	66
项目二 蔬菜类原料初加工实训	69
项目三 家畜类原料初加工实训	74
项目四 家禽类原料初加工实训	78
项目五 水产类原料初加工实训	81
项目六 原料成型技能实训	86

模块四 西餐配菜制作实训	91
模块引导知识	91
模块学习目标	91
项目一 土豆类配菜制作实训	92
项目二 谷物类配菜制作实训	97
项目三 其他蔬菜类配菜制作实训	101
模块五 西餐基础汤制作实训	105
模块引导知识	105
模块学习目标	105
项目一 奶油基础汤制作实训	106
项目二 白色牛基础汤制作实训	108
项目三 白色鸡基础汤制作实训	109
项目四 白色鱼基础汤制作实训	110
项目五 褐色牛基础汤制作实训	111
项目六 褐色虾蟹基础汤制作实训	112
模块六 西餐热少司制作实训	113
模块引导知识	113
模块学习目标	114
项目一 布朗少司制作实训	115
项目二 奶油少司制作实训	117
项目三 荷兰少司制作实训	119
项目四 番茄少司制作实训	120
项目五 咖喱少司制作实训	121
项目六 黄油少司制作实训	123
项目七 蔬果少司制作实训	126
模块七 西餐冷调味汁制作实训	128
模块引导知识	128
模块学习目标	128
项目一 马乃司少司制作实训	129
项目二 油醋少司及其衍生少司制作实训	134
项目三 特别冷少司制作实训	136

项目四 番茄沙沙制作实训	139
模块八 西餐冷菜制作实训	140
模块引导知识	140
模块学习目标	140
项目一 沙拉类制作实训	141
项目二 胶冻类制作实训	144
项目三 冷肉类制作实训	147
项目四 批类制作实训	149
模块九 西餐汤菜制作实训	151
模块引导知识	151
模块学习目标	151
项目一 清汤类制作实训	152
项目二 蓉汤类制作实训	154
项目三 冷汤类制作实训	157
项目四 奶油汤类制作实训	160
项目五 蔬菜汤类制作实训	163
项目六 海鲜汤类制作实训	165
模块十 西餐热菜类制作实训	167
模块引导知识	167
模块学习目标	167
项目一 炸法类制作实训	168
项目二 煎法菜制作实训	171
项目三 炒法菜制作实训	174
项目四 蒸法菜制作实训	177
项目五 烩法菜制作实训	180
项目六 焖法菜制作实训	183
项目七 烤法菜制作实训	186
项目八 焗法菜制作实训	189
项目九 温煮法菜制作实训	192
项目十 沸煮法菜制作实训	195

项目十一 串烧法菜制作实训	197
项目十二 铁扒法菜制作实训	200
模块十一 西式早餐制作实训	203
模块引导知识	203
模块学习目标	203
项目一 早餐蛋类制作实训	204
项目二 早餐肉类制作实训	209
项目三 早餐粥类制作实训	211
项目四 早餐煎饼类制作实训	213
模块十二 西式快餐制作实训	216
模块引导知识	216
模块学习目标	216
项目一 炸鸡类制作实训	217
项目二 汉堡类制作实训	219
项目三 比萨类制作实训	221
项目四 热狗类制作实训	224
项目五 意粉类制作实训	226
项目六 三明治类制作实训	230
参考文献	232

西餐基础知识



模块引导知识

随着改革开放的日益深入，西餐已经成为全国城市餐饮消费的重要组成部分。西餐以其鲜明的特色，别具一格的风味，独特的菜肴搭配，周到的餐桌服务，讲究的用餐礼仪，和悠闲典雅的就餐环境，给中国消费者提供了一种与中国传统饮食完全不同的享受。

1. 西餐工艺与实训课程的一般流程

西餐工艺作为一门技术，是由一定的科学理论、经验知识、操作技能、设计技能，以及能源、器皿、设备等要素有机构成的。在制作西餐的过程中，各要素的组配要遵循一定的方法和程序。

西餐工艺与实训的流程随具体成品的要求而定，因为西餐风味流派多，品类复杂，制作工艺也是千姿百态。为了研究的方便，用下图对西餐制作的工艺流程作以粗略归纳（见图1）。

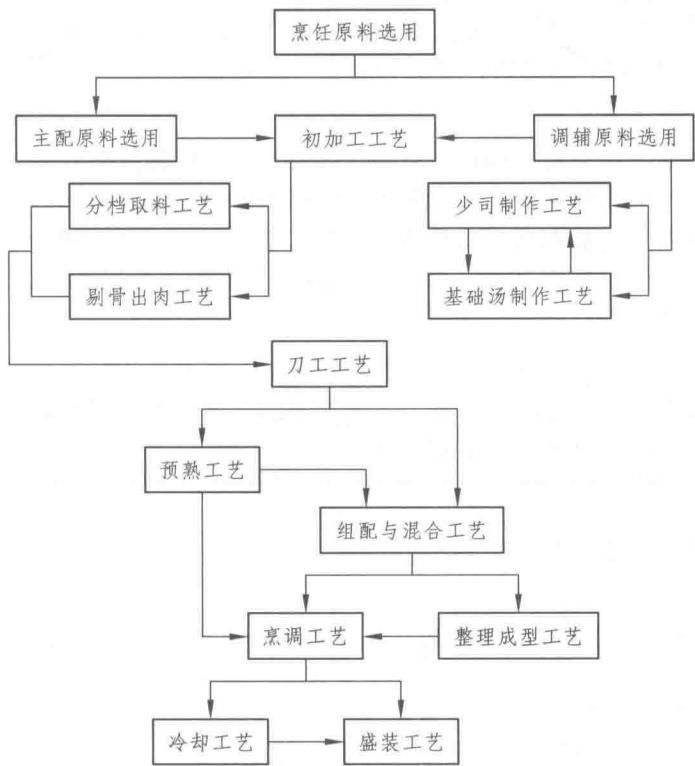


图1 西餐制作的工艺流程

2. 西餐工艺与实训的研究内容

(1) 西餐厨房的组织与设备工具

西餐厨房是西餐工艺的操作场地,即是将各种各样的西餐原料制成具体的西餐成品的地方。因此,必须了解西式厨房的人员组织与结构布局,掌握西餐工艺常用的设备和工具种类的性能、使用和保养方法。

(2) 西餐原料识别与选用

原料是西餐工艺与实训的物质基础。要准确的实施西餐工艺,必须依据食用意图和具体品种,科学选择和正确使用各类型的西餐原料,包括主配料和调辅料。

(3) 原料加工工艺

原料加工工艺是西餐工艺的重要组成部分,它为后续的烹调工艺提供所需的成型原料。

(4) 烹调工艺

烹调工艺是西餐工艺的主体内容,它主要研究不同类型的西餐成品的具体烹调工艺及其原理,研究各种成品的制作方法、定义、分类。

3. 学习西餐工艺的基本要求

(1) 要学好外语

西餐工艺是一种外来的餐饮文化,要想学好它,自然需要很高的外语水平。因为不懂外语,就看不懂外文专业书籍和文献,就不能直接与外国厨师进行交流,也就无法真正理解和掌握西餐工艺的真髓,无法深入地去研究它、参透它。

(2) 要熟练掌握西餐工艺的基本功

西餐工艺操作是一项较繁重的体力劳动,同时又是一项复杂细致的技术工作。由于西餐的品种繁多,操作中又要掌握火候、调味等因素的多种变化,因此,从事西餐工艺的操作人员一定要掌握扎实的基本功。只有基本功扎实了,才能谈得上西餐工艺操作水平的提高与发展。

(3) 要理论联系实际

西餐工艺作为一门技艺,会涉及一定的科学理论和经验知识。在学习中,一定要以理论为基础,以实践为手段,弄明白西餐工艺所涉及的一些概念、原理,并在学好理论的基础上,深入实践。只有在实践中才能发现问题,丰富理论,才能真正掌握西餐工艺。



模块学习目标

- 了解西餐的概念、西餐的发展历程以及中国西餐市场的发展概况等。
- 熟悉西餐烹调工艺与实训特点,西餐主要菜式及其特点等。
- 能认识西餐常用烹饪原料、常用调料。
- 掌握西餐常用烹饪原料、常用调料的性质和使用特点等。

项目一 西餐的定义与发展历程

子项目一：西餐的定义

学习项目名称	西餐的定义
学习目标	1. 掌握广义西餐和狭义西餐的定义； 2. 知道“西餐”一词的内涵。
学 习 内 容	
1. 西餐定义 “西餐”有广义和狭义两种解释。广义的“西餐”是指中餐以外的菜肴；狭义的“西餐”则是对西方饮食文化的统称，其基本特点是用刀叉进食。我们所说的“西方”习惯上是指欧洲国家和地区，以及由这些国家和地区为主要移民的北美洲、南美洲和大洋洲的广大区域。因此，本书所讲的“西餐”主要指代以上区域的餐饮文化。 2. 西餐概念的内涵 西方各国的餐饮文化都有各自的特点，各个国家的菜式也都不尽相同，严格意义讲，“西餐”这一叫法是不严谨的，例如英国人就认为他们做的是英国菜，而法国人就认为他们做的是法国菜。西方人自己并没有明确的“西餐”概念，这个概念是中国人和其他东方人的概念。 那么，我们为什么会有这样的概念呢？ 这是因为我们在刚开始接触西方饮食时还分不清什么是意大利菜，什么是法国菜、英国菜，只能以一个笼统的概念来称谓。另外，就西方各国而言，由于欧洲各国的地理位置都比较近，在历史上又曾出现过多次民族大迁移，其文化早已相互渗透融合，彼此有了很多共同之处。再者，西方各国的宗教信仰主要是天主教、东正教和新教，它们都是基督教的主要分支，因此西方人在饮食禁忌和用餐习俗上也大体相同。至于南、北美洲和大洋洲，其文化也是和欧洲文化一脉相承的。因此，不管西方人是否有明确的“西餐”概念，国人和其他东方人都将这部分大体相同，而又与东方饮食迥然不同的西方饮食文化统称为“西餐”。 随着东西方文化的不断撞击、渗透与交融，东方人民已经逐渐了解到西餐中各个菜式的不同特点，并开始区别对待了。但西方餐饮文化作为一个整体概念还是会继续存在。	
教学组织与时间安排	▼课堂讲授▼ 学生课前预习（引入知识 5 min；分组讨论 8 min；分组发言每小组 2 min；教师总结 6 min）。
思考与练习	1. 日常生活中所讲的“西餐”属于广义定义还是狭义定义？ 2. 起初国人为什么会将意大利菜、英国菜等笼统称为西餐？

子项目二：西餐的发展历程

学习项目名称	西餐的发展历程
学习目标	1. 了解西餐餐具及西餐礼仪的来源与演变； 2. 熟悉现代欧美西餐的发展现状。
学 习 内 容	
1. 餐具来源与演变	
(1) 餐刀的来源与演变	
厨房的菜刀最早可追溯到石器时代。15 世纪，出现了餐桌共用的餐刀。个人用的餐刀大约出现在 17 世纪。那时的餐刀头尖如匕首。据说，法国红衣主教黎希留看到有的就餐者在宴会上用餐刀尖剔牙，觉得很不好看，下令将餐刀的尖形改为圆形，于是圆头形餐刀一直沿用到现在。	
(2) 勺子的来源与演变	
勺子作为厨房用具，早在远古时期就已被人使用，但作为餐桌上用的汤匙是在 17 世纪才出现的。至于茶匙，是红茶传入欧洲时的产物。大叉子原来只在厨房使用，10 世纪拜占庭时期，餐桌上曾出现过较小型的银质叉子，但只是昙花一现。直到 1894 年，英国水兵还不被允许使用餐叉和匙，据说是因为使用这些餐具不像男子汉。	
(3) 餐巾的来源与演变	
餐巾远从古罗马时期就出现了，不过一直没有被多数人接受。15 世纪人们习惯于用舌舔手，或用上衣揩手，还有人用面包片擦手。在上层社会中，仍有部分人有抓食习惯。此外，在当时凡宴会处和就餐桌旁几乎都有狗的存在，这是因为当时人们就餐时用手抓食，后用面包片擦手，然后会把脏面包片丢在地上给狗食，故而时常会出现了人在桌上用餐，狗在桌下吞食面包片、残骨及碎肉之类剩饭的场面。	
2. 西餐礼仪的形成与发展	
(1) 名菜出现与文明就餐	
15 世纪中叶是文艺复兴开始兴起的时期，饮食同文艺一样，以意大利为中心发展起来，因此当时在贵族举行的宴会上涌现出各种名菜、细点。至今驰名世界的空心面就是在那时出现的。到了 16 世纪初、中叶，法国安利二世王后卡特利努·美黛希斯喜欢研究烹调方法，她从意大利雇用了大批技艺高超的烹调大师，在贵族中传授烹调技术，这样不仅使宫廷、王府的菜点质量显著提高，同时也使烹饪技法广为流传，促使法国的烹饪业迅速发展起来。与此同时，她为了改变不文明的用餐陋习，还明文规定了用餐规则，如用手抓食、舔手或用上衣擦手都是不文明行为，只有用桌布擦手才有礼貌。	
(2) 菜谱的出现	
法国有位叫蒙得弗德的人，举行宴会时，为了让客人预先知道全宴席的菜品，他让管	

家在宴会前用羊皮纸写好菜名，放置在每个座位前，据说这是西餐菜谱的开始。另外，在这期间，伟大的艺术家达·芬奇的油画杰作《最后的晚餐》如实地描绘了餐桌上的面包、仔牛肉、冷盘、葡萄酒、餐刀及玻璃杯等物，这是当时基督教欢度复活节的圣餐场面。这个场面已经大体具备了现代西餐的雏形。

(3) 西餐趋于完整

1638—1715 年，因讲究饮食而被人称为美食家的法国国王路易十四在宫廷中发起了烹饪大赛，优胜者可获得奖章及奖赏，这一举措推动了法国烹饪业的蓬勃发展，一时间宫廷内佳肴美饌迭出。当时研制出来的菜被称为宫廷菜，独成一系。宫廷举行宴会时，一餐往往达 64 种之多。在宫廷的影响下，上层社会盛行大摆宴席之风，当时的菜单上有冷盘、汤、肉食、禽类、水果、点心之类的餐品。品种花样已有现代西餐的眉目，从此西餐逐步趋于完整。

(4) 餐具的引进与推广

19 世纪初叶，餐桌上的礼仪与现在大致相同。第二次世界大战以后，才出现了许多新的餐具，而且配套成龙，并有着严格的摆放及使用方法。西餐餐桌的瓷器餐具，于 18 世纪中叶普及于欧洲。不过当时只是茶具和咖啡具。自从哥伦布发现新大陆之后，西方出现了航海热，世界各地的食品先后传入欧洲。到了 16 世纪，中国和印度的茶叶、阿拉伯的咖啡，成为欧洲人的必备饮料。后来瓷制餐具逐渐普及于全欧洲。

3. 现代欧美西餐的发展

20 世纪开始，国际间政治、经济、文化的交流日趋广泛，西餐的传播范围更广了。同时，西餐炊具的花样增多并出现一些专门用具，如鱼锅、汤锅、炒蛋平锅、各种各样制作甜点的模具、切菜的刀、馅饼盘等。厨房布局更加合理。厨房设备机械化程度大大提高，煤气的炉灶取代了其他炉灶，用电的炉灶如电炉、电灶、电磁炉也逐渐普及开来，各种烤箱不断改进，并出现了扒炉。科学进步不断改进并更新着烹调用具，随后又出现了粉碎机、搅拌机、刨片机、切菜机、去皮机等设备。设备的改善对烹饪方法产生了重大的影响，使得煮、炖、烤、炸、煎、烘等烹调方法更加可控，效果更加理想。

20 世纪 60 年代以后，西方民众逐渐认识到适量饮食的重要性，食品营养学概念逐渐被人们接受并重视，营养菜单走上餐桌。如今，合理膳食、营养均衡与饮食卫生已成为现代西餐烹饪的重要理念。人们开始在食品科学的指导下，利用实证研究创造出标准化食谱，并在烹饪中采用更合理的操作程序和烹饪方法，尽量减少营养损失，同时保持菜肴的口感和色香味。

教学组织 与 时间安排	▼课堂讲授▼ 学生课前预习（引入知识 6 min；分组讨论 10 min；分组发言每小组 2 min；教师总结 7 min）。
思考与练习	1. 西餐餐具中的刀、勺、口布是由什么演变过来的？ 2. 了解西餐的发展历程对学习西餐工艺有什么作用？

项目二 中国西餐市场发展概况

子项目一：我国西餐业现阶段呈现的特点及快速形成的原因

学习项目名称	我国西餐业现阶段呈现的特点及快速形成的原因
学习目标	1. 了解我国西餐业快速形成的主要原因； 2. 熟悉我国西餐业现阶段所呈现的几个特点。
学 习 内 容	
1. 我国西餐业现阶段呈现的几个特点 (1) 我国西餐业的发展显示出强大的生命力 参与调查的 30 个省市都有西餐企业，60% 以上的地级城市也有西餐。目前，西餐业的网点发展非常迅速，与中餐业比较，西餐业发展速度更快，触角更长，表现出强大的生命力。 (2) 多样化丰富了西餐消费者的选择 西餐一出现，即显示出多样化特色，从高档到中档到低档，从传统的西餐到便餐、茶餐同时出现，多种业态在西餐企业中发展得相当丰富，而且每种业态都有相当一部分的消费群在追捧，使得西餐的消费出现了多层次、多品种的局面，表现出十分活跃的生命力。 (3) 连锁化推进了西餐业的品牌效应 很多西餐企业是靠品牌、靠连锁迅速发展起来的，从调查中可看到，连锁企业占有 16% 的市场份额，这表明西餐企业一进入市场，即以现代化的风格与形式推进。 (4) 西餐要求有一支高素质的员工队伍 在调查中发现，西餐的经营要求有一支比较高素质的服务、管理人员队伍，从品牌包装到环境营造再到菜品制作，都对服务人员提出了更高的要求。 2. 西餐市场快速形成的主要原因 改革开放使人们的消费观念发生了变化，有一部分人追求更异样的东西、更特殊的文化、更高档的享受，于是，西餐消费群出现了。生活水平和支付能力的提高，促进了消费者消费需求的多样化。同时，国家对外开放形成了大量的商务往来，促进了外国人来华旅游和居住，增加了对西餐的需求。海归人士的大量增加也促进了西餐市场的发展。	
教学组织与时间安排	▼课堂讲授▼ 学生课前预习（引入知识 5 min；分组讨论 10 min；分组发言每小组 2 min；教师总结 5 min）。
思考与练习	1. 为什么西餐市场能在我国快速形成？ 2. 我国西餐业现阶段的主要特点是什么？熟悉这些特点有何意义？

子项目二：我国西餐业的主要分布与重要特征

学习项目名称	我国西餐业的主要分布与重要特征
学习目标	1. 了解我国西餐业的主要分布情况； 2. 熟悉我国西餐业的重要特征。
学 习 内 容	
1. 目前我国西餐业的主要分布情况 (1) 受殖民地时期的遗留文化和生活习惯影响的地区 如上海、大连、天津、青岛，当年帝国主义列强和商人进入中国，带来了西餐文化，也给当地留下了部分西餐传统。 (2) 沿海发达城市、受境外影响较大的地区 如广州、深圳等地受香港、澳门的影响，西餐发展非常快。 (3) 经济发达、对外开放比较早的地区 如吉林、辽宁等地经济相对发达，其对外开放的程度比较高，也促进了西餐的发展。 (4) 旅游发达地区 旅游发达地区虽然偏远，但西餐业发展很快，比如云南、广西、海南、西藏等地。 2. 丰富多样是目前我国西餐业的重要特征 经过约十年的发展，我国的西餐业已经呈现出多样化的发展态势，国外的流行业态都能很快地进入中国来。目前，我们把国内的西餐业态分成这样几个方面： 第一种是西式正餐。西式正餐从它的服务到它的文化包装再到它的菜品都有各自不同的体系，头主甜很讲究，法餐、德餐、意餐等不同口味也有明显区别。 第二种是西式快餐。西式快餐以麦当劳和肯德基为主，包括比萨、主菜配饭、意面等。 第三种是咖啡厅。目前咖啡厅分为两种形态，一种是以咖啡为主，稍带一些小点心；另外一种虽然叫咖啡厅，但实际上是一种有咖啡、茶、便餐的混合体，这是咖啡厅的一个早期形态，在中国可能会存在相当长一段时间。 第四种是茶餐厅。茶餐厅是中国的一个特色，最早是从我国香港引进过来的，特点是可以让顾客在很西式的环境下吃有中式特点的东西，还有一些西式便餐。 第五种是日餐、韩餐、东南亚餐等。这些餐饮企业都是以具有非常浓厚的地域特色、文化包装和菜品口味，为消费者提供服务。	
教学组织与时间安排	▼课堂讲授▼ 学生课前预习（引入知识 5 min；分组讨论 10 min；分组发言每小组 2 min；教师总结 5 min）。
思考与练习	1. 为什么我国西餐业主要分布在沿海及旅游发达等城市呢？ 2. 怎么理解“丰富多样是目前我国西餐业的重要特征”？

子项目三：我国西餐市场现阶段的发展特点

学习项目名称	我国西餐市场现阶段的发展特点
学习目标	掌握我国现阶段西餐市场的发展特点。
学 习 内 容	
1. 我国现阶段西餐市场的发展特点 (1) 发展迅速、灵活多样、紧跟时代 西餐业发展迅速是指近几年西餐业在全国范围内发展明显快于以前；灵活多样是指西餐业中多种业态的出现，不拘泥于一种形式；紧跟时代，就是指西餐企业的产生适应了所在地区消费群的需求。 (2) 文化包装创造了重要的附加值 与中餐不同，西餐店的菜点品种并不多，不是靠品种繁多的菜点来吸引客人，而更重视营造一种文化。文化包装为画外创造了丰厚的附加值。 (3) 品牌树立完整，颇具吸引力 就品牌建设的成熟度而言，西餐是领先于中餐的。即使是一个小小的西餐店，也有它自己的品牌形象，这种品牌形象进而转化为一种吸引力，在消费群中产生了良好的影响，使企业护大了市场占有率，部分品牌还延伸进入食品及其他行业。 (4) 标准化、规范化，代表了现代餐饮的经营理念 由于经营的特点，西餐店对标准化和规范化非常讲究，特别是一些连锁店，一建店就考虑了中心厨房、配送和产品标准化，减少了厨房的占地面积，保证了各店的出品品质一致，在经营上产生了非常好的效果。 (5) 卫生、安全吸引了高层次的消费 西餐企业从进货到厨房，从原料选择到制作，从营养搭配到出品大都遵循西方传统的卫生营养原则，加之烹炸类菜少，讲求原汁原味，对原料营养保存完好。这种突出卫生和安全的原则也吸引了很多高层次的消费群体。 (6) 本土化成为重要的卖点 中国的西餐要面向中国的消费者，才有发展前途，才有生命力，才有卖点。纵观西餐企业的发展模式，包括咖啡厅、茶餐厅等都具有这种特点，都是以中国的消费者为主进行销售，它代表了中国西餐发展的一个重要的方向，即本土化成为重要的卖点。	
教学组织与时间安排	▼课堂讲授▼ 学生课前预习（引入知识 5 min；分组讨论 10 min；分组发言每小组 2 min；教师总结 5 min）。
思考与练习	1. 目前我国西餐市场的发展特点主要有哪些？ 2. 掌握我国西餐市场的发展特点，对创业是否有帮助？