



21世纪中等职业教材系列
ERSHIYISHUI ZHONGDENG ZHIYE JIAOCAI XILIE

中等职业教育系列教材编委会专家审定

【西餐知识】

主编 吕懋国 李 晓



XICAN
ZHISHI



NORTHEAST NORMAL UNIVERSITY PRESS
WWW.NNUP.COM

东北师范大学出版社



21世纪中等职业教材系列
ERSHIYISHIJI ZHONGDENG ZHIYE JIAOCAI XILIE

中等职业教育系列教材编委会专家审定

【西餐知识】

主编 吕懋国 李晓



XICAN
ZHISHI



NORTHEAST NORMAL UNIVERSITY PRESS
WWW.NENUP.COM

东北师范大学出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

西餐知识/吕懋国, 李晓主编. —长春: 东北师范大学出版社, 2008. 12

ISBN 978-7-5602-5539-2

I. 西… II. ①吕…②李… III. 西餐—专业学校—教材
IV. TS971

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2008) 第 208881 号

☐ 策划编辑: 刘 伟

☐ 责任编辑: 梁艺凡 ☐ 封面设计: 沈朝霞

☐ 责任校对: 刘 伟 ☐ 责任印制: 张允豪

东北师范大学出版社出版发行

长春市人民大街 5268 号 (邮政编码: 130024)

电话: 0431—85685389

传真: 0431—85685389

网址: <http://www.nenup.com>

电子函件: sdcbs@mail.jl.cn

东北师范大学出版社激光照排中心制版

北京市彩虹印刷有限责任公司

北京市顺义区南彩镇南彩村

2009 年 1 月第 1 版 2016 年 3 月第 2 次印刷

幅面尺寸: 185 mm×230 mm 印张: 13.5 字数: 276 千

定价: 32.00 元

如发现印装质量问题, 影响阅读, 可直接与承印厂联系调换

编写委员会

(排名不分先后)

主 任	唐 文				
编 委	周晓燕	薛成城	李德春	吕懋国	
	贺敬伟	罗人桓	吴 平	李 晓	
	周军亮	潘文艳	孟祥忍		

本书作者名单

(排名不分先后)

主 编	吕懋国	李 晓
参 编	姜元华	张 浩

随着我国改革开放的发展和人民生活水平的不断提高,西餐日益成为国内城市餐饮文化的重要组成部分。尤其是近几年,西餐在国内出现了比以往任何时候都更迅猛的发展趋势,并迅速成为国内新兴的餐饮产业,在餐饮经济的发展中起到了重要作用。为顺应时代发展的趋势,适应目前国内餐饮市场对西餐专业人才日益增长的迫切需求,我们编写了《西餐知识》这本中等职业教育烹饪类教材。

本课程为中等职业教育烹饪类的专业必修课,具备系统的理论性和较强的实践性,因此,本书的编写体例也具有极强的实践性和应用性,同时可以作为企业在职培训的教学用书或者西餐厨房专业人员的自学教材。该书具有以下特点:

1.结构合理、系统全面

本书以中等职业教育烹饪类专业的学生为对象,从西餐的概念、特点、西餐厨房的结构和设备、西餐原料初加工技术、西餐刀工技术、西餐调味技术、西餐常用烹制技法、西餐配菜制作、西餐装饰、西餐菜单组合等对“西餐工艺”作了较详尽的阐述,使学生通过本课程的学习,对西餐有较准确的理解和认识,为进一步学习“西菜制作技术”课程打下了基础。本书在编写过程中,借鉴国外同类西餐烹饪教育的特色,结合国内西餐行业特点,以培养学生西餐综合技能为目的,以学生适应市场为中心,系统而全面。

2.理论和实践相结合

“西餐工艺学”课程是“西菜制作技术”课程的理论基础,教学中以增强学生综合知识,培养学生实践操作技能为重点,是一门理论和实践紧密结合的应用性学科。本书编写过程中,着重联系西餐工艺学的理论基础,通过菜例教学,使学生全面掌握本专业必需的西餐工艺知识和技能,学会正确的烹制方法,养成良好的职业习惯,熟悉西餐厨房的运作方式,从而具备西餐专业人员的基本素质。

3.图文并茂、实用性强

本书借鉴国外同类西餐专业培训院校的教学方法和模式,结合国内西餐发展的趋势,集思广益,选编了部分代表性强、实用性突出的西餐菜肴,并附部分彩图,便于学生更好地学习和提高。

4.编排科学、应用性广

本书编写方法科学,从西餐基础知识和技能,到西餐菜单编排、设计等,循序渐进,实践性强,应用性广。

5.文法简明、通俗易懂

本书文字精练、表述清晰、层次分明、言简意赅,便于学生学习和提高,也适合于从事西餐烹饪工作的专业人士参考使用。

本书的编者长期从事西餐专业教学工作,有丰富的社会实践工作经验,曾多次出访法国、美国、意大利等国的酒店、院校和餐饮企业交流学习,具备较先进的教学经验和西菜制作水平,在教学方法和理念上实现了与国外教学内容与方式的接轨、与社会和行业发展的接轨。因此,与同类型的国内西餐书籍比较,本书具有较强的理论性和实用性。

本书由四川烹饪高等专科学校吕懋国教授和四川烹饪高等专科学校李晓副教授担任主编,并负责全书的总纂、定稿。参加本书编写的有:四川烹饪高等专科学校张浩老师、四川烹饪高等专科学校姜元华老师。

限于编写时间的有限与编者的才疏学浅,疏漏之处在所难免,敬请读者不吝指正。

编 者

目 录

CONTENTS

绪 论

厨房结构和设备篇

模块一 厨房结构、管理制度和专业人员的素质要求

- 项目一 厨房结构和布局 / 12
- 项目二 厨房组织人员结构 / 15
- 项目三 专业人员的素质要求 / 18

模块二 西餐厨房的用具和设备

- 项目四 厨房常备用具及设备 / 20
- 项目五 厨房机械设备的种类及运用 / 29

模块三 西餐计量单位知识

- 项目六 西餐计量单位知识 / 36

西餐原料加工篇

模块四 西餐原料初加工

- 项目七 蔬菜原料的初步加工 / 40
- 项目八 水果类原料的初加工 / 41
- 项目九 水产类原料的初加工 / 42
- 项目十 蛋类原料的初加工 / 44
- 项目十一 畜肉类原料的初加工 / 45
- 项目十二 内脏类原料的初加工 / 46
- 项目十三 禽类原料的初加工 / 47

西餐刀工技术篇

模块五 西餐刀工技术

- 项目十四 西餐刀工的原则 / 50
- 项目十五 西餐刀工知识 / 51
- 项目十六 西餐刀法的运用 / 52
- 项目十七 西餐原料成形规格 / 54

西餐调味技术篇

模块六 西餐调味技术

- 项目十八 西餐调味概述 / 58
- 项目十九 基础汤 / 62
- 项目二十 基础汤制作实例 / 63
- 项目二十一 基础少司 / 70
- 项目二十二 基础少司制作实例 / 71
- 项目二十三 西餐腌制技术 / 97
- 项目二十四 西餐腌制技术制作实例 / 98

西餐烹制技术篇

模块七 西餐烹制技术

- 项目二十五 沸水煮和冷水煮 / 106
- 项目二十六 浸煮和清煮 / 110
- 项目二十七 烩和煨 / 114
- 项目二十八 煎和铁扒 / 124
- 项目二十九 油炸和焗 / 134
- 项目三十 烤和罐焖 / 140
- 项目三十一 干烹 / 149
- 项目三十二 低温煮和低温烤 / 151
- 项目三十三 微波烹制 / 155

西餐配菜制作篇

模块八 西餐配菜制作

- 项目三十四 西餐配菜概述 / 160
- 项目三十五 西餐配菜的种类和制作 / 165

西餐装饰篇

模块九 西餐装饰

- 项目三十六 西餐装饰概述 / 194
- 项目三十七 西餐装饰应用技法 / 197

参考文献 / 209



绪 论



中国饮食文化博大精深，源远流长，是中华民族文化的重要组成部分。它不仅是一种烹饪技艺，更是一种生活哲学。在漫长的历史长河中，中国人对饮食的追求从未停止，从简单的果腹到精致的享受，从地域特色的差异到文化交融的融合，中国饮食文化始终在不断地发展和演变。

本书旨在探讨中国饮食文化的内涵与外延，从历史、地理、社会、文化等多个角度，深入剖析中国饮食文化的形成与发展。通过梳理中国饮食文化的脉络，揭示其背后的文化逻辑与价值观念。本书不仅是一本学术著作，更是一本大众读物，旨在让读者了解中国饮食文化的博大精深，感受其独特的魅力。

本书共分十章，第一章为绪论，介绍中国饮食文化的概况；第二章至第六章分别探讨中国饮食文化的历史、地理、社会、文化背景；第七章至第十章则分别探讨中国饮食文化的烹饪技艺、饮食礼仪、饮食养生等方面。本书力求做到史论结合，图文并茂，既有学术深度，又有可读性。

本书的出版得到了许多专家和学者的支持，在此表示衷心的感谢。由于水平有限，书中难免存在不足之处，恳请读者批评指正。



绪 论

【学习目的】

通过学习，学生了解西餐的概念和特点，熟悉西餐烹饪的特点，掌握西餐各国菜式的特点，理解西餐工艺学的研究内容。

【学习重点】

西餐的概念，西餐烹饪的特点，各国西餐菜式的特点。

【基本理论知识】

一、西餐概述

1. 西餐的概念

“西餐”一般有广义和狭义两种概念。

广义的“西餐”指中餐以外的菜肴，而狭义的“西餐”则是我国和其他东方国家人民对欧美各国菜肴的统称。

西餐是我国及东方各国对欧美菜肴的统称。严格地说，西餐主要是指西欧和北美等国家的菜式，当然也包括其他一些国家的特色风味菜肴。英文通常表示为 Western-style Food 或 Occidental Cuisine。但是，在西方人的理念中，并没有明确的西餐概念。就如同我们中国人说到中餐，必然会想到自己最喜爱的菜系一样，如川菜、鲁菜、粤菜、苏菜。通常，我们根据不同国家的饮食特色、风土人情和在餐饮市场上的认知度，把西餐分为法国菜、意大利菜、英国菜、德国菜、俄国菜和美国菜等。

2. 西餐工艺学的研究内容

西餐工艺学是由西餐理论知识、实践操作技能、烹饪工艺流程及相应的设备操作知识构成的。其研究的内容主要为以下几个方面：

(1) 厨房结构和设备

西餐厨房是菜肴烹调的重地。在厨房中，厨师们将各种原料精心烹制，制作成独特的菜肴。本课程将介绍西餐厨房的人员组织结构，厨房中常用的设备及器具的种类、功能、



使用 and 保养方法。

(2) 西餐原料的选料和加工

烹饪原料品质的好坏直接影响成菜的效果。因此，只有严格地选料和合理地使用，才能做出精美的西餐。

(3) 西餐刀工技术

西餐原料的刀工技术是根据菜肴烹调的需要，将原料加工成不同形状的操作技术。原料的成形在很大程度上影响菜肴的质量。

(4) 西餐调味技术

西餐烹饪的精髓在于调味。人们常说，西餐少司的调味技术是西餐烹饪的灵魂。

(5) 西餐烹制技术

西餐烹制技术在西餐制作中具有十分重要的作用。烹制工艺的成功与否直接影响菜肴的色、香、味、形及营养等各个方面。因此，准确理解和掌握西餐烹制技术的基本原理和方法，对保证菜肴的质量具有十分重要的意义。

(6) 西餐配菜制作

西餐菜肴烹制中，以主辅料分开烹调为特色，由此形成各式不同风格的菜肴成品。因此，掌握各式不同的西餐配菜制作方法，有利于准确理解西餐烹饪的特色。

(7) 西餐装盘技术

美食需要美器，美器需要更好的装盘艺术。西餐装盘突出可食性和实用性，讲究立体、抽象的造型，形成独特的菜肴风格。

(8) 西餐菜单组合

精美的菜肴应根据不同的进餐标准、对象、时令和场合具体安排和组合，以体现最佳的食用效果。

3. 西餐在我国的历史和发展状况

西餐是从西方国家逐渐传入我国的。我国人民与西方人民的交往由来已久，远在2000年前，就打通了通往西方的“丝绸之路”。西餐传入我国的时间可追溯到17世纪中叶，当时欧洲的一些国家进入了资本主义，一些商人陆续来到我国部分沿海地区，与当地人民通商，另外，一些欧洲国家的政府官员和传教士陆续来到我国进行交流或传教。由于这些人在我国居住的时间较长，为了保持他们的生活习惯，他们常常自带本国的食品和本国厨师，也有的雇用当地人为他们服务。就这样，西方的生活方式和饮食习惯在我国逐渐传播开来，西餐技艺也逐步地被带到了中国。

鸦片战争以后，随着西餐烹调技术逐渐传入我国，我国当时已出现由中国人自己开设的，以赢利为目的的西餐厅，从此，我国有了西餐行业。辛亥革命以后，由于当时和西方国家人民交往的增多，因此，西餐行业在这种形势下很快发展起来。20世纪50-70年代，



我国的西餐业发展得比较缓慢，但在我国实行改革开放以后，到我国旅游的外国人日益增多，全国各地兴建了不少高级酒店。它们不断地引进新的设备和新技术，使我国的西餐业发展到一个新的阶段。

二、西餐烹饪的特点

1. 讲究营养价值

西餐的营养价值主要体现在菜肴中原料的应用和烹饪理念上。随着物质生活水平的日益提高，现今的人们在追求美味的同时，也越来越重视膳食的营养价值了。清新、健康的美食理念已经成为一种全球健康饮食的潮流和风尚。

2. 卫生标准严格

西餐厨房的卫生以严格的 HACCP 欧洲卫生标准为准则，并具有法律效力，这样就强化了操作卫生的安全性。厨房中最常见的菜板就普遍以高强度的抗菌塑料菜板为主，而且针对不同的原料和菜品，塑料菜板的颜色也不同。例如切生肉用红菜板，切熟食用白菜板，切海鲜用蓝菜板，切蔬菜用绿菜板。而木制菜板的使用逐渐减少，以免木制菜板产生污染、起木屑、生霉的现象。

另外，西餐原料的选料讲求新鲜、加工精细。肉类原料经过加工处理后一般都要冷藏，以达到洁净的卫生标准；蔬菜类原料一般都是经过加工处理的半成品原料。这样减少了在厨房里清洗加工的工序，既减少了人工，提高了工作效率，加快了速度，也保证了原料的品质，使厨房的管理更加便捷。

3. 原料使用考究

原料以牛肉、羊肉和海鲜鱼类为主，配以各种蔬菜和水果。原料中喜欢用黄油、奶油、牛奶、奶酪和各种香草调味料等，烹制出的菜肴具有独特的香味，这是一些亚洲人不习惯西餐风味的原因。

4. 刀工成形便捷

原料多以大块或整形为主，烹制中不易入味，所以上菜时多伴有调味酱汁——少司(Sauce)。少司的调制是西餐烹饪的一大特色，被称为少司烹饪，其制作方法考究。

5. 烹调方法精细

烹调方法主要有煎、炸、烤、焖、烩、煮、炭烤和熏制等，其中尤以铁扒和烤制的方法最具特色。烹制中特别强调保持原料自身的原汁原味，如牛肉、羊肉、鹿肉等煎扒类菜肴以五至八成熟为佳，而猪肉、鸡肉和鱼肉等习惯为全熟。



6. 装盘精致、美观，荤素搭配适宜

西餐菜肴的装盘层次分明，色彩鲜艳，讲究原料之间色彩的自然搭配，形状的巧妙配合等，尤其喜欢用立体的、抽象的或是各种空间几何图案和造型来美化、装饰菜肴，以突出一种自然的美感，但很少用具体的形象装饰，这一点和中餐常用的盘饰有很大的区别。

三、西餐的主要流派与特点

随着人类的发展和交流的日益频繁，西方国家之间也在不断地相互学习、借鉴和融合西餐技术。然而，由于文化、历史、地理、风俗、物产等因素，不同西方国家的菜肴仍存在较大的差异，具有各自独特的风格。

1. 法国菜

法国人一向对饮食艺术有极高的品位，对美食精雕细琢，以善于吃并精于吃而闻名。法国菜口感细腻，少司（Sauce）酱汁鲜香，餐具摆设华美，进餐礼仪讲究，简直可以称为一种吃的艺术，因此有“艺术烹饪之家”的美称，至今法式大餐仍名列世界西菜之首。

法国菜的特点：

- ① 选料广泛，加工精细；
- ② 烹调考究，讲究原汁原味；
- ③ 烹调中善用各种香料和酒类；
- ④ 追求鲜嫩的口感和原汁原味。

法国的名菜有普罗旺斯海鲜汤、法式鹅肝酱、法式煎鹅肝、法式焗蜗牛、巴黎烤龙虾、红酒烩牛肉等。

2. 意大利菜

意大利菜被称为“欧洲烹饪的始祖”，是西餐的重要代表流派之一。在罗马帝国时代，意大利曾是欧洲的政治、经济、文化中心，虽然后来法国人充分发挥了他们的浪漫想象空间，在烹饪领域超越了意大利人，但就西餐烹饪的起源和发展来看，意大利的确是欧洲烹饪的始祖，可以与法国和英国相媲美。

意大利菜的特点：

- ① 讲究菜肴的原汁原味。烹调中着重突出原料的本质，以味醇、香浓而著称。
- ② 烹调方法多炒、煎、炸、烩、焖、熏等。其中以炒、煎、炸、烩等方法见长。
- ③ 注重面食。意式菜肴中有很多面食类的菜肴，另外意式菜肴中可用面食做配菜。
- ④ 注重传统菜。意式菜肴的历史非常悠久，传统菜肴很多，厨师在制作菜肴方面相对其他国家比较保守，喜欢炫耀自己国家的传统菜肴。

意大利的名菜有意大利蔬菜汤、意式鲜虾烩饭、奶酪焗通心粉、肉酱意大利粉、佛罗



伦萨牛排、比萨饼等。

3. 英国菜

英国的饮食烹饪以简洁和礼仪并重。英国人习惯早上起床前喝浓茶。英国的传统早餐非常丰富，有“丰盛早餐”的美称。早餐一般有培根、水果、麦片粥、煎鸡蛋、果酱、面包、黄油、牛奶、咖啡等。英国人的午餐比较简单，一般只有一菜一汤。晚餐是英国人的主餐，有沙拉、汤、主菜和甜点。另外，英国人还有下午3点左右吃茶点的习惯，一般是一杯咖啡或茶，再加一份点心。英国人把喝茶作为一种享受。

英国菜的特点：

① 英国菜口味清淡，油少不腻，少有浓汁、浓味的菜肴。

② 英国菜的烹调方法主要有煮、蒸、烤、烩、煎、炸等。与法国菜和意大利菜不同，英国菜烹制方法简单。

③ 英国菜肴风味简约，调味方法较为简单。英国人常习惯把各种调味品，如盐、胡椒粉、沙拉酱、芥末酱、辣酱油、番茄沙司，放在餐桌上，随个人口味选用。

英国的名菜有鸡肉原汤、新英格兰煮牛肉、烟熏鲑鱼、大虾苏夫力、土豆烩羊肉、烧酿羊腿、伦敦鸡扒、约克郡布丁、爱尔兰土豆泥、英格兰烤鱼块、面包黄油布丁等。

4. 德国菜

德国菜既不像法国菜那样加工细腻，也不像英国菜那样清淡，在西餐中以经济实惠而著称，俗称“肉味十足的德国菜”。

气候和地理的原因使德国菜受到许多邻国菜肴的影响，因而形成了不同的风格特点。总体上，德国人对饮食的要求不高，菜肴风格朴实无华、丰盛实惠；肉食消耗量大，尤其喜欢吃猪肉、水果、奶酪、香肠、酸菜、土豆等；口味咸中带酸，喜欢酸性食物，量大开胃，追求实惠营养。德国的香肠和啤酒世界知名，并首先发明自助快餐。德国人爱喝啤酒，每年的慕尼黑啤酒节大约要消耗掉100万升啤酒。

德国的名菜有德式啤酒汤、德式烤猪脚、德式酸菜炖牛肉、德式啤酒烩鸡、黑森林火腿、德式烧猪排、德式酸椰菜以及各种德式香肠菜肴。

5. 俄罗斯菜

俄罗斯菜主要指俄罗斯、乌克兰和高加索等地方的菜肴。沙皇俄国时代的上层人士非常崇拜法国，贵族不仅以讲法语为荣，而且在饮食习惯和烹饪技术上主要学习法国。但经过多年的演变，特别是俄国地带寒冷，食物结构多高热量的品种，经过不断创新，逐渐形成了自己的烹调特色。

由于受地理位置和气候寒冷的影响，俄罗斯菜肴在总体上具有油大和味浓的特点。俄罗斯人喜食热食，爱吃用鱼肉、牛肉、鸡蛋和蔬菜制成的小包子和肉饼等，各式冷食、小



吃颇负盛名。菜肴味重，油多，制法较为简单。口味以酸、甜、辣、咸为主，酸黄瓜、酸白菜往往是饭店或家庭餐桌上的必备食品。烹调方法以烤、熏、腌等最具特色。

俄罗斯菜肴注重以酸奶油调味，菜肴多具有多种口味，如酸、甜、咸和微辣。其冷菜特点是新鲜和生食，如生腌鱼、新鲜蔬菜、酸黄瓜。俄罗斯菜肴中以冷开胃菜最有名，其中，黑鱼子酱在世界菜肴中享有很高的声誉。

著名的俄罗斯菜肴有罗宋汤、黑鱼子酱、俄式炒牛肉、俄式鱼子酱、莫斯科酸黄瓜汤、俄式酿椰菜卷、黄油鸡卷、高加索焗鸡盅、黄油鸡卷、煎牛肉条酸奶鲜蘑汁、煎鲑鱼饼等。

6. 西班牙菜

西班牙位于地中海地区，临近大海，喜欢用海鲜做菜，对于蔬菜水果和米饭的运用也相当娴熟。西班牙菜中的酱汁风味不浓厚，更强调食物本身的味道，所以不喜欢用酱汁来掩盖。配菜也比其他菜系少一点，以突出主菜的味道和整体感。西班牙菜多用橄榄油烹制，清香而健康。此外，西班牙菜也会用辣椒调味，但是大多数菜式只是微辣，不会太刺激。

西班牙菜肴具有独特的风味，它融合了地中海和东方烹饪的精华，食客可以通过菜中浓郁的橄榄油味和喷香的蒜茸味识别西班牙菜。西班牙菜注重菜式的装饰，对于同样一道菜，即使是同一名大厨做，也会采用多种不同的装饰方法，如用过油的芥蓝叶、各种生菜、青红椒，经常变换花样，让食客有新鲜感，永远也不会觉得沉闷。有人说，西班牙菜就像20世纪西班牙建筑奇才高地（Antoni Gaudi）的作品，具有多重而鲜艳的色彩，充满了烹饪者强烈的个人风格。

最具有代表性的西班牙名点“派勒（PAELLE）”就体现了这种特点，即以橄榄油炒鱼类、贝类、蔬菜类，再和米饭一起煮熟，等米粒煮到松软为止，其风味绝佳，令人垂涎。西班牙餐桌上菜肴以鳕鱼、虾、牡蛎等为主，还有火腿、蜗牛、鸡、鸭、肉排。平时也很喜欢选用一些营养丰富的蔬菜、水果、粗粮和小甜点。

7. 美国菜

美国菜是在英国菜的基础上发展起来的。美国菜以英国烹饪为基础，又融合不同国家烹饪的风格，成为西餐菜肴中的重要流派。

美国菜的特色是：用料朴实、简单，口味清淡，突出自然，制作过程简洁。在菜式上，大多保留着英国传统的制作工艺。

在对英国菜肴的吸收上，美国烹饪并不是僵化和呆板的。美国人常常根据本土的原料资源特色，对传统的菜肴进行改变和发展，如玉米菜肴。玉米原产于美洲，在发现美洲大陆以前，英国和其他欧洲国家的菜谱上，并没有玉米菜肴。因此，刚刚到达美国的移民也不了解玉米。然而不久，他们就开始用玉米代替面粉，并创造出了大量的美味佳肴。因



此,在美国经典菜肴中,有不少是玉米菜,如玉米面包、玉米松饼、玉米打汤、玉米团子、玉米布丁、玉米热狗、玉米蚝饼、玉米棒。美国对菜肴的创新精神,突出表现在沙拉的制作上。美国人在沙拉的烹调和使用上,突破了欧洲烹饪中沙拉多在宴席中作辅助角色的传统做法,而将沙拉大胆地使用在各种场合,作为开胃菜、甜菜、辅助菜甚至主菜。在这种开放思维的引导下,美国为世界创造出了五彩缤纷的沙拉菜肴,其中不乏经典之作。例如,美国著名大饭店 Waldorf Hotel 酒店总管华尔道夫先生创制的华尔道夫沙拉。

此外,美国菜在烹调中注重营养,大量使用果品和蔬菜、用新鲜水果制作菜肴、擅长扒(烧烤)等,也是美国菜肴的突出特点。

著名的美国菜肴有华尔道夫沙拉、原汁烤火鸡、马里兰炸鸡排、加州汉堡包、橘子烧野鸭、糖酱煎饼等。

8. 日韩料理

日本属于岛国国家,烹调原料中海产品占有很大的比例,烹饪调味比较清淡,尤其讲究菜肴的色泽与造型,被誉为“用眼睛吃”的菜肴。

受气候、物产以及风俗习惯的影响,日本菜肴分为关东料理和关西料理。前者以东京地区为主,口味偏浓,常用酱油为主要咸味调味品;后者则指京都、大阪等地区,味道清淡、甘甜,以盐为主要咸味调味品。此外,日本菜肴还有许多具有地方性的乡土料理,如北海道的石狩锅、福井的蟹料理、山都町的荞麦面、熊本的马刺身。

韩国菜的特色可以用三个“五”来形容。韩国菜以青、黄、红、白、黑“五色”为主色,以甜、辣、咸、苦、酸“五味”为主要味道,以韭菜、大蒜、山蒜、姜、葱“五辣”作为香辣的来源。

此外,韩国菜在制作时,推崇“医食同源”的宗旨,在原料的选择上,广泛使用各种药材,如人参、红枣、枸杞、薏苡、姜、桂皮,这是韩国菜肴的一大特点。

【复习思考题】

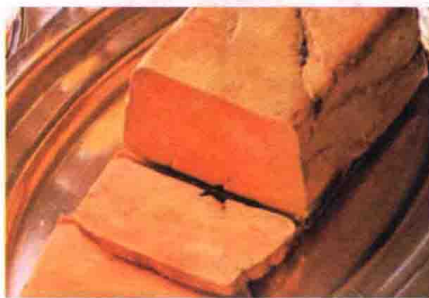
1. 西餐的概念是什么?西餐广义和狭义概念的区别与联系是什么?
2. 西餐工艺学的研究内容和方向是什么?
3. 西餐烹饪的特点有哪些?西餐原料的成形、烹制方法、火候及菜肴品质之间有哪些联系?
4. 常见西餐中的代表及特色菜肴有哪些?举例说明。



【参考图】



普罗旺斯海鲜汤（法）



法式鹅肝酱（法）



法式焗蜗牛（法）



肉酱意大利粉（意大利）



比萨饼（意大利）



约克郡布丁（英国）



德式烤猪脚（德国）



德式啤酒烩鸡（德国）