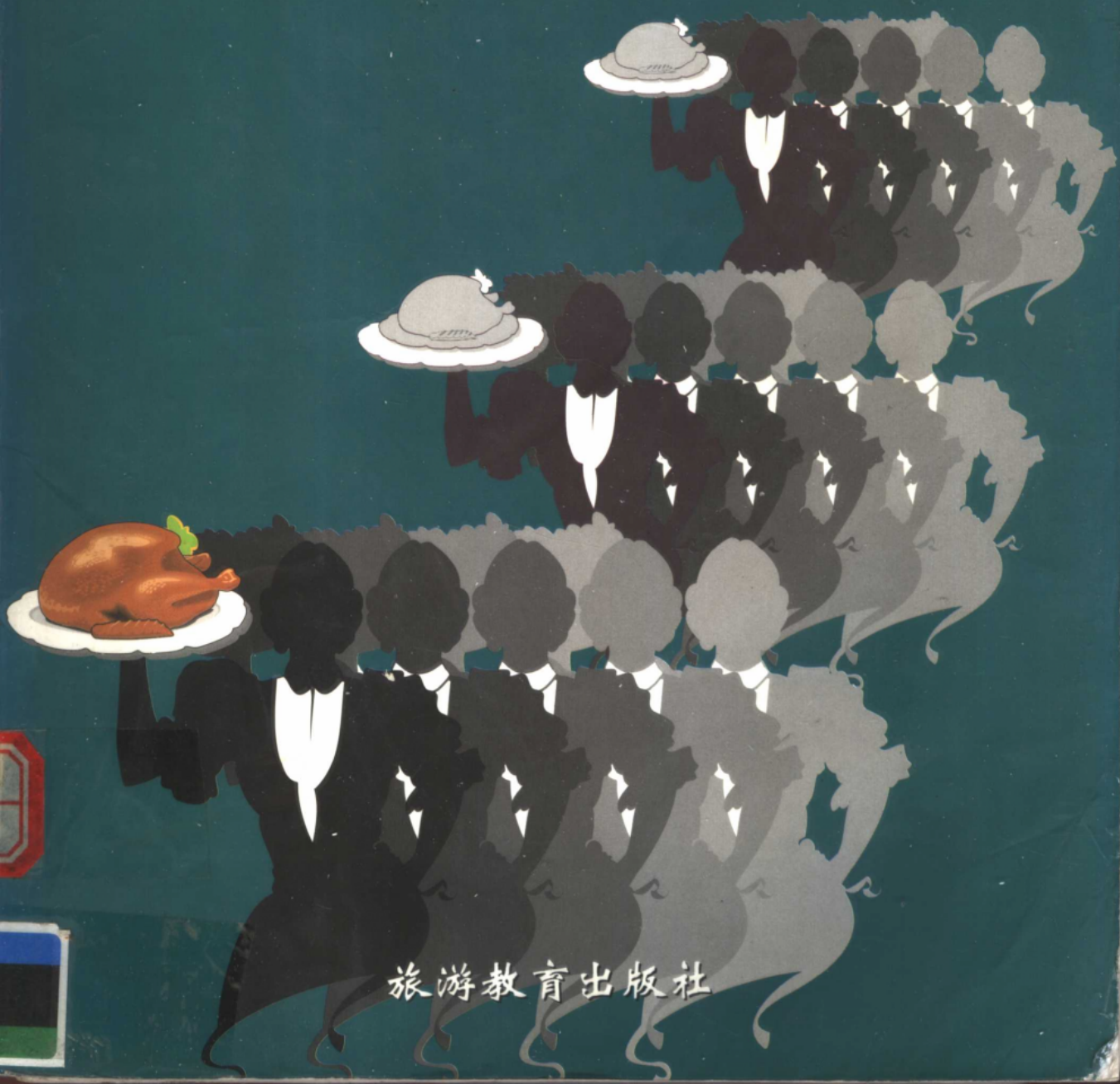


西餐经营管理

王天佑 著



旅游教育出版社

ISBN 7-5637-0886-3



9 787563 708864

ISBN7-5637-0886-3
F·096 定价:27.50元



西餐经营管理

OPERATION MANAGEMENT OF WESTERN FOODS

王天佑 著

旅游教育出版社

· 北 京 ·

责任编辑:李 立

图书在版编目(CIP)数据

西餐经营管理 / 王天佑著. —北京:旅游教育出版社, 2000.9

ISBN 7-5637-0886-3

I. 西… II. 王… III. 饭店-经济管理
IV. F719.3

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2000) 第 36635 号

西餐经营管理

王天佑著

出版单位	旅游教育出版社
地 址	北京市朝阳区定福庄南里 1 号
邮 编	100024
印刷单位	北京科技印刷厂
经销单位	新华书店
开 本	787 × 1092 1/16
印 张	21.875
字 数	517 千字
版 次	2000 年 9 月第 1 版
印 次	2000 年 9 月第 1 次印刷
印 数	5000 册
定 价	27.50 元

简 介

随着经济改革的深入发展,我国的旅游业、饭店业和餐饮业也在蓬勃地发展。近两年来,我国的西餐业发展得很快,在一些城市中到处可见西餐快餐厅、酒吧和咖啡厅。《西餐经营管理》一书,正是为了满足当前饭店业和餐饮业经营管理和大专院校饭店管理专业的教学需求而编著的。

本书全面系统地介绍了西餐的经营理念、营销策略、烹调方法、服务标准和酒水配制。本书在编写中吸收了当前欧美国家餐饮管理理论,收进了最新的西餐食谱、酒谱和服务方法,认真总结了西餐传统的烹调方法和服务技巧,这些宝贵的财富是西餐业的精华。本书深入浅出、循序渐进地将西餐的经营理念、营销策略、烹调方法、服务技巧和酒水的配制进行了归纳和总结,专业性强,理论联系实际,重要的专业术语和词组、菜肴和酒水的名称都配有英语,有较强的适应性,既适应饭店和餐饮管理人员的自学和培训,更适合大专院校饭店管理专业的教学。本书在编写过程中,力求以新的内容、新的观点,创出自己的特色。

目 录

第一篇 西餐经营策略与管理

第一章 西餐经营管理概述	(2)
第一节 西餐介绍	(2)
第二节 西餐的发展	(5)
第三节 西餐经营管理	(8)
第二章 西餐市场营销管理	(13)
第一节 餐饮市场营销概述	(13)
第二节 西餐市场定位决策	(14)
第三节 西餐市场营销决策	(17)
第三章 西餐菜单筹划与设计	(23)
第一节 西餐菜单概述	(23)
第二节 西餐菜单筹划	(34)
第三节 菜单的定价	(35)
第四节 西餐菜单设计	(38)
第四章 西餐成本控制	(41)
第一节 西餐成本控制概述	(41)
第二节 西餐食品原料采购控制	(45)
第三节 西餐食品原料贮存控制	(48)
第四节 西餐生产控制	(52)
第五章 西餐卫生与安全管理	(54)
第一节 食品卫生管理	(54)
第二节 个人卫生和环境卫生管理	(57)
第三节 生产和服务安全管理	(60)
第六章 西餐质量管理	(64)
第一节 西餐质量概述	(64)
第二节 西餐全面质量管理	(67)
第三节 质量标准文件	(71)

第二篇 西餐烹调与厨房管理

第七章 西餐生产概述	(76)
第一节 西餐生产主要环节	(76)
第二节 西餐的主要烹调方法	(78)

第三节 西餐烹调与热能选择·····	(81)
第八章 西餐食品原料 ·····	(84)
第一节 奶制品与鸡蛋·····	(84)
第二节 畜肉、家禽、水产品与野生动物·····	(87)
第三节 蔬菜、淀粉类原料、水果与调味品·····	(92)
第九章 西餐生产设备及用具管理 ·····	(98)
第一节 西餐生产设备概述·····	(98)
第二节 西餐生产工具概述·····	(102)
第三节 西厨房设备的选购·····	(105)
第四节 西餐生产设备的保养·····	(107)
第十章 西厨房设计与布局 ·····	(109)
第一节 西厨房设计与布局概述·····	(109)
第二节 西厨房设计·····	(110)
第三节 西厨房布局·····	(113)
第四节 西厨房生产流程·····	(116)
第五节 人机工程学在西厨房的应用·····	(117)
第十一章 西厨房组织管理 ·····	(119)
第一节 西厨房概述·····	(119)
第二节 西厨房组织形式·····	(120)
第三节 西厨房组织管理·····	(123)
第四节 西厨房员工岗位职责·····	(124)
第十二章 开胃菜制作 ·····	(129)
第一节 开胃菜概述·····	(129)
第二节 开那批制作·····	(129)
第三节 鸡尾类开胃菜制作·····	(132)
第四节 迪普类开胃菜制作·····	(134)
第五节 其他开胃菜制作·····	(135)
第十三章 沙拉制作 ·····	(140)
第一节 沙拉概述·····	(140)
第二节 沙拉制作·····	(142)
第三节 沙拉酱制作·····	(149)
第十四章 三明治制作 ·····	(153)
第一节 三明治概述·····	(153)
第二节 三明治制作·····	(156)
第十五章 蔬菜、鸡蛋和淀粉类菜肴的烹调 ·····	(160)
第一节 蔬菜的烹调·····	(160)
第二节 淀粉原料的烹调·····	(163)
第三节 鸡蛋的烹调·····	(169)
第十六章 水产品的烹调 ·····	(172)
第一节 鱼的初加工·····	(172)

第二节	贝壳水产品的初加工·····	(173)
第三节	水产品的烹调·····	(175)
第十七章	畜肉菜肴的烹调·····	(182)
第一节	畜肉概述·····	(182)
第二节	畜肉的烹调·····	(183)
第三节	畜肉的烹调方法·····	(185)
第十八章	家禽的烹调·····	(191)
第一节	家禽概述·····	(191)
第二节	家禽的加工与烹调·····	(191)
第三节	家禽的烹调方法·····	(193)
第十九章	原汤、汤和少司的制作 ·····	(198)
第一节	原汤的制作·····	(198)
第二节	汤的制作·····	(201)
第三节	少司的制作·····	(206)
第二十章	甜点制作·····	(214)
第一节	甜点概述·····	(214)
第二节	蛋糕的制作·····	(215)
第三节	茶点和饼干的制作·····	(218)
第四节	排与酥点的制作·····	(221)
第五节	布丁和冰冻点心的制作·····	(224)
第二十一章	面包制作·····	(228)
第一节	面包概述·····	(228)
第二节	酵母面包的制作·····	(231)
第三节	快速面包的制作·····	(235)

第三篇 西餐服务与餐厅管理

第二十二章	西餐服务管理·····	(240)
第一节	西餐服务设计·····	(240)
第二节	餐厅的筹划与配置·····	(242)
第三节	餐厅组织与管理人员的职责·····	(243)
第四节	餐厅经营设备和餐具的管理·····	(247)
第二十三章	餐厅服务管理·····	(253)
第一节	西餐服务的种类和特点·····	(253)
第二节	咖啡厅服务管理·····	(256)
第三节	扒房服务管理·····	(258)
第四节	西餐宴会服务管理·····	(261)
第二十四章	西餐服务标准化管理·····	(264)
第一节	西餐服务标准化管理概述·····	(264)
第二节	西餐摆台标准化管理·····	(264)

第三节	西餐服务标准化管理	(266)
第二十五章	西餐服务礼节礼貌管理	(277)
第一节	西餐服务礼节礼貌概述	(277)
第二节	西餐服务中的礼节礼貌	(277)
第三节	西餐服务礼节礼貌管理	(279)
第二十六章	西餐客前烹调与切割服务	(281)
第一节	客前烹调与切割服务概述	(281)
第二节	西餐客前烹调服务	(282)
第三节	西餐客前切割服务	(287)

第四篇 西餐酒水营销与酒水服务

第二十七章	西餐酒水营销	(292)
第一节	西餐酒与饮品概述	(292)
第二节	西餐酒水营销	(295)
第三节	西餐酒单的筹划与设计	(296)
第二十八章	发酵酒营销与服务	(299)
第一节	葡萄酒概述	(299)
第二节	各国葡萄酒	(302)
第三节	葡萄酒营销与服务	(309)
第四节	啤酒营销与服务	(311)
第二十九章	蒸馏酒营销与服务	(314)
第一节	白兰地酒和威士忌酒	(314)
第二节	金酒、朗姆酒、伏特加酒和特吉拉酒	(317)
第三节	蒸馏酒营销与服务	(319)
第三十章	配制酒营销与服务	(322)
第一节	餐前酒	(322)
第二节	甜点酒	(323)
第三节	利口酒(餐后酒)	(326)
第四节	配制酒营销与服务	(328)
第三十一章	鸡尾酒营销与服务	(330)
第一节	鸡尾酒概述	(330)
第二节	鸡尾酒的配制	(334)
第三节	鸡尾酒制作案例	(338)
第四节	鸡尾酒营销与服务	(342)

第 一 篇

西餐经营策略与管理

第一章 西餐经营管理概述

第一节 西餐介绍

一、西餐的含义

西餐(Western Foods),是中国人对欧美各国菜肴的总称,常指以法国、意大利、美国、英国、俄国为代表的菜肴。同时,希腊、德国、西班牙、葡萄牙、荷兰、瑞典、丹麦、匈牙利、奥地利、波兰等欧洲各国的菜肴也很著名,并有着自己的特色。

二、各国菜肴的特点

(一)法国菜

法国菜,在法国人的生活中占有重要的位置。传统的法国人将用餐看作是休闲和享受。菜肴可以表现艺术甚至是爱情,用餐人可以对菜肴提出表扬或建设性的建议等。法国人的早餐习惯于清淡,喜欢大陆式早餐(Continental Breakfast),包括面包、黄油、果酱和各种冷热饮料。午餐通常食用面包、汤、肉类菜、蔬菜、麦片粥、水果等。正餐(晚餐),法国人的饮食比较讲究,通常包括开胃菜、海鲜、带有蔬菜和调味汁的肉类菜、沙拉、甜点、面包、黄油、不掺牛奶的咖啡等。

法国菜的食品原料很广泛,从各种肉类、牛奶制品、海鲜、蔬菜、水果、稀有珍蘑至各种野味,如鸽子、斑鸠、鹿、野鸭、野兔、蜗牛、洋百合、椰树芯等都是法国菜的理想原料。法国菜制作精细,口味鲜浓,讲究原色原味。不仅如此,法国菜还注重调味技巧和调味汁的制作并巧妙地运用,形成了法国菜的独特风味。由于法国盛产酒,因此烹调时普遍用酒,对不同类型的菜肴选用不同的名酒,如做甜菜和点心常用朗姆酒,做海鲜用白兰地酒和白葡萄酒,做牛排用红葡萄酒等。传统的法国菜有鹅肝冻(Foie Gras Mousse)、鸡尾生蚝杯(Oyster Cocktail)、焗蜗牛(Baked Snail)、法国洋葱汤(French Onion Soup au Gratin)、法国咸鱼酱(Brandied de Morue)、马赛鱼羹(Bouillabaisse a la Marseillaise)、巴黎小牛柳(Tournedos de Boeuf Parisienne)等。

(二)意大利菜

意大利烹调技术,是西餐烹饪的始祖。意大利菜的特点,是突出菜肴主料的原汁原味,烹调方法以炒、煎、炸、红烩、红焖为主。意大利南部和北部人们的饮食习惯各异。南部人在烹调时,习惯使用橄榄油、浓味的红色少司(热菜调味汁)和干面条。北部人在烹调时,习惯使用黄油、玉米面糕(polenta)、菠菜马奶少司(Green Sauce)、新鲜的意大利面条和米饭等。意大利人通常每日三餐,早餐包括面包和掺牛奶的咖啡。午餐比较清淡,通常包括意大利面条汤、奶酪、冷肉、沙拉和酒水等。正餐比较丰富,特别是一些较正式的正餐包括开胃酒、清汤、意大利咸饭(Risotto)或烩意大利面条、主菜、蔬菜、沙拉、甜点等。意大利面条和馅饼世界闻名,意大利人在制作面条、云吞和馅饼方面非常考究,面条有各种形状、各种颜色和各种味道,颜色来源于鸡蛋、菠菜、番茄、胡萝卜等原料,这样不但诱人食欲还增加了营养价值。云吞外观精巧、造型美观。意大利馅饼更是世界驰名。意大利菜肴

用的食品原料,有各种冷肉、牛奶制品、水果、蔬菜等。常见的意大利菜有,开胃小菜(Antipasto)、青豆蓉汤(Crema di Piselli)、奶酪比萨饼(Cheese Pizza)、烩罗马意大利面(Fettuccine Alfredo)、焗肉酱玉米面布丁(Polanta Pasticciata)、米兰牛排(Costoletta alla Milanese)等。

(三)美国菜

美国是个多民族的国家,美国菜有多种风味,并且它的变化和创新的速度相当快。美国菜的口味比较清淡,讲究突出主料的自然口味。美国菜的食品原料来自世界各国。传统的美国人的早点包括面包、黄油或果酱、鸡蛋、肉类(咸肉、火腿或香肠)、果汁、咖啡或茶等。现代美国人的早点,讲究营养和效率,通常吃些冷牛奶、米面锅巴及水果等。美国人的午餐很简单,经常只吃三明治、汤、沙拉等。美国人的正餐比较讲究,正餐常有三至四道菜肴,有冷开胃菜或沙拉、汤、主菜和甜点、面包、黄油、咖啡等。美国菜有许多制作方法,但以扒(烧烤)最为流行,许多食品原料都通过扒的方法制熟,如西红柿、小南瓜、鲜芦笋,以及各种畜肉、家禽和海鲜等。当今,沙拉和三明治是美国人喜爱的菜肴。美国沙拉的特点是选料广泛,别具一格,打破了传统西餐中沙拉的陈规旧念,沙拉以开胃菜、主菜、配菜和甜菜的各种形式出现。各种类型的三明治是美国人大众化的早午餐(Brunch)、午餐、下午茶和夜餐的首选菜肴。在美国的餐厅或商场中,到处可见销售沙拉的沙拉吧。此外,美国菜还常选用各种水果制作菜肴和点心。著名的美国菜有,华尔道夫沙拉(Waldorf Salad)、原汁烤火鸡(Roast Turkey with Giblets Gravy)、西冷肉扒(Sirloin Steak)、马里兰炸鸡排(Fried Chicken Maryland)、加州汉堡包(California Burger)等。

(四)俄国菜

俄国菜主要指俄罗斯、乌克兰和高加索等地方的名菜。俄国的烹调技术受外界影响很大,许多菜肴是由法国、意大利、奥地利和匈牙利等国传入,经与本国菜肴融合形成了独特的俄国菜。据资料记载,16世纪,意大利人将香肠、通心粉和各式面点带入俄国;17世纪,德国人将德式香肠和水果汤带入俄国;18世纪初,法国人将少司、奶油汤和法国面点带入俄国。由于俄国气候寒冷的原因,俄国菜的特点是油大和味浓。俄国人习惯于清淡的大陆式早餐,喝汤时常吃黑面包,喜欢食用以黄瓜与西红柿制作的沙拉,并且喜欢食用鱼类菜肴和油酥点心。俄国菜常用的食品原料有,禽肉、海鲜、鸡蛋、奶酪、酸奶酪、蔬菜和水果等。俄国菜带有多种口味,如酸、甜、咸和微辣,常以酸奶油调味。冷菜的特点是新鲜、生食,如生腌鱼、新鲜蔬菜、酸黄瓜。俄式菜肴中小吃最有名,其中冷吃的黑鱼子酱在西菜中享有很高的声誉。传统的俄国菜有,罗宋汤(Borshch)、黑鱼子酱(Caviar)、高加索焗鸡盅(Chakhokhbily)、黄油鸡卷(Chicken Kiev)、串烤羊肉(Lamb Shashlik)、煎牛肉条酸奶鲜蘑汁(Beef Stroganoff)、煎鲑鱼饼(Cotletki Siemgoi)、俄式炸猪肉丸番茄少司(Russian Croquette Tomato Sauce)等。

(五)英国菜

英国菜的特点是清淡,注重选用海鲜及蔬菜做原料。它的烹调方法主要有煮、蒸、烤、烩、煎、炸。烹调时使用香料和酒较少。英国人的饮食习惯是把各种调味品放在餐桌上,如盐、胡椒粉、沙拉油、芥末酱、辣酱油、番茄沙司等,随个人口味选用。英式早点,以鲜嫩、干净、漂亮受到各国旅游者的好评。如各种煎鸡蛋,外观洁白,蛋黄鲜嫩,配上各式水果、面包、黄油等,深受人们的欢迎。传统的英国菜有,鸡肉原汤(Chicken Broth)、新英格兰煮牛肉(New England Boiled Beef)、爱尔兰烩羊肉土豆(Irish Lamb Stew)、爱尔兰土豆泥(Colcannon)、英格兰烤鱼块(Baked Pike Fillets English Style)、伦敦什锦扒(London Broil)、面包黄油布丁(Bread Butter Pudding)等。

(六)其他欧洲各国菜肴

1. 德国菜

德国菜,不像法国菜那样加工细腻,也不像英国菜那样清淡,而是以经济实惠著称。由于德国的气候和地理的原因,其菜肴形成了不同的风格。又由于德国菜受到许多邻国菜肴的影响,因此它的菜肴特点又包括各国菜肴的特点。德国人的早餐包括面包、黄油、掺有牛奶的咖啡、嫩煮的鸡蛋等。午餐包括肉类菜肴、马铃薯、汤、三明治和沙锅菜肴(Casserole)。德国人习惯喝午茶,午茶的菜肴经常是香肠和啤酒。德国人的正餐时间大约是晚上7点,正餐包括奶酪、冷肉类开胃菜、面包、汤、甜点等。德国人的夜餐常包括香肠、奶酪、三明治、甜点和咖啡等。德国人喜爱酸甜味的菜肴,水果常当作肉类菜肴的配菜。德国菜常用的食品原料有,各种肉类、海鲜、家禽、鸡蛋、牛奶制品、水果、蔬菜等。某些德国菜以啤酒为调味品,别有风味。传统的德国菜肴有,蔬菜沙拉(Rohkostsalatteller)、鲜蘑汤(Schwammerlsuppe)、蔬菜烩牛肉(Schmierwurst)、柏林式炸猪排(Fried Pork Berlin Style)、焗鱼排(Fischragout)、红酒焗火腿(Schinken in Burgunder Wein)等。

2. 希腊、匈牙利、西班牙和奥地利等国菜

希腊菜,以清淡、典雅和原汁原味而著称,常以橄榄油和柠檬汁为调料。希腊人的早餐很清淡,午餐和晚餐常食用汤、奶酪、鸡蛋、青葱和面点。希腊人常食用黑鱼子酱、鸡肝、奶酪、热的小肉丸子拌蔬菜等开胃菜。匈牙利菜,在西餐中有独特的风味,它常以红辣椒为调料。菜肴的味道浓,富有乡土味。西班牙人,以制作米饭而著称。西班牙人早餐习惯食用烤面包片、热的咖啡或巧克力牛奶。午餐的用餐时间约在下午2点多,正餐或晚餐常在10点或更晚些的时间,正餐菜肴常是烩烩的肉类或海鲜、面包和甜点等。奥地利、匈牙利、保加利亚和波兰等国,习惯使用酸牛奶、洋葱、酸黄瓜调味。瑞典、丹麦和芬兰等国地处寒带,气候较冷,其菜肴特点味重,喜欢用酸奶油、酸黄瓜、辣椒和柠檬调味。传统和常见的菜肴有,希腊式烤瓤茄子(Moussaka)、匈牙利烩牛肉(Beef Goulash a la Hongroise)、匈牙利瓤青椒(Toitott Pafrika)、维也纳柠檬鸡蛋(Wiener Luft)、西班牙龙虾沙拉(Ensalade de Langosta)、西班牙什锦饭(Paella)、保加利亚冷酸奶油汤(Tarator)、瑞士扒羊舌排(Grilled Lamb Tongue a la Suisse)、葡萄牙焗咸鱼(Bacalhau A Portuguesa)、波兰酸菜牛肉(Bigos)、荷兰式炒牛里脊片(Tenderloin Saute au Minute a la Dutch)、布鲁塞尔式红烩牛排(Beef Steak Bruxelloise)等。

三、西餐的特点

(一)西餐食品原料的特点

西餐使用的食品原料,主要是海鲜、畜肉、禽类、鸡蛋、奶制品、蔬菜、水果和粮食。西餐食品原料中的奶制品包括,牛奶(Milk)、奶油(Cream)、黄油(Butter)、奶酪(Cheese)、酸奶油(Yogurt)等,这些奶制品是西餐中不可缺少的原料,失去奶制品将使西餐失去特色。西餐使用的畜肉,以牛肉为最多,其次是羊肉和猪肉。西餐常以大块食品为原料,如牛排、鱼排、鸡排等,因此人们用餐时必须使用刀、叉,以便将大块菜肴切成小块后再食用。西餐的食品原料特别讲究新鲜,这是因为许多菜肴是生吃的,如生蚝、生三文鱼、生的各种蔬菜制作的沙拉、生鸡蛋黄制作的沙拉酱等,甚至牛排也经常是半熟或七八成熟,有些顾客还喜欢三四成熟的牛排。

(二)西餐的制作特点

西餐制作的最主要特点是,突出主料,讲究菜肴的造型、颜色、味道和营养,讲究菜肴的加工和烹调工艺。

西餐在选料方面很精细,菜肴的食品原料质量和规格都有严格的要求。西餐的初加工有严格的程序,如畜肉中的筋、皮一定要剔净,鱼类的头尾、皮骨等基本上全部去掉。西餐讲究调味,不同的菜肴有不同的调味方法,如烹调前的调味,烹调中的调味,烹调后的调味。通常,使用扒、烤、煎和炸等

方法制作的菜肴,在烹调前多用盐、胡椒粉进行调味。而使用烩、焖等方法制作的菜肴常在烹调中调味。西餐菜肴最讲究的是烹调后的调味,各种有特色的少司和沙拉调味酱是西餐的特色和精华。西餐的调味品种类很多,制成一种菜肴往往需要多种调料才可完成。不仅如此,西餐的调味酒也有多种,如常用的调味酒有各种白兰地酒、朗姆酒、啤酒和各种葡萄酒。现代化的西餐菜肴,除了某些俄式服务的宴会将每桌菜肴放在一个大餐盘外,大多数西餐的菜肴以份(一个人的食用量)为单位,每份菜肴分别装在餐盘中,采用分食制。西餐菜肴讲究火候,如扒牛排的火候根据顾客的需求,有三四成熟的(Rare)、半熟的(Medium)和七八成熟的(Well-done)几种。煮鸡蛋分三分钟(半熟)、四分钟(七八成熟)和五分钟(全熟)几种。在营养方面,西餐讲究原料的合理搭配,并根据原料的不同特点尽量保持其营养成分。西餐在制作中有严格的卫生标准,如原料保存的温度、保存的时间和菜肴在加工中的卫生要求等,都有很具体的规定。

(三)西餐道数的特点

欧美人在用餐中,对菜肴的种类和上菜的次数有着不同的习惯,通常这些习惯来自不同的年龄、不同的地区、不同的用餐习惯、不同的用餐时间和不同的用餐目的等。较传统的欧美人吃西餐时,讲究一餐的道数(Course),尤其是在正餐时人们会点上(购买)三至四道菜肴。一些讲究传统观念的欧洲人,在比较隆重的场合可能将五道菜肴或更多的菜肴作为一餐。许多现代的欧美人,在平时用餐中对菜肴的道数不讲究,只在较为隆重的场合才讲究菜肴的道数。通常,在三道菜肴组成一餐时,第一道菜肴是开胃菜,第二道菜肴是主菜,第三道菜肴是甜点。如果开胃菜点了两道菜肴,一道冷的开胃菜和一道热的开胃菜(汤),再加上主菜和甜点就组成了四道菜肴的一餐。一餐的道数,指在一餐中吃了几个种类的菜肴。当今欧美人的早餐经常是吃些面包(带黄油和果酱)、热饮或冷饮等,有时加上一些鸡蛋和肉类。欧美人当今的午餐讲究实惠、实用和节省时间,根据自己的需求点菜。一些男士可能点上三道菜:一个开胃冷菜、一个含有蛋白质和淀粉原料多的主菜、一道甜点或水果。有些男士可能只点一个三明治和冷饮为午餐。很多女士午餐时经常仅要一个沙拉和一个汤。自助餐是当今人们喜爱的用餐方式,它灵活、实用和方便,可以根据自己的需求取菜。

第二节 西餐的发展

根据资料记载,西餐的发展至今有数千年的历史。古代巴比伦人在象形文字中记录了当时西餐的种类和烹调方法。我们可以将西餐的发展概括为三个阶段:古代西餐、中世纪西餐、近代和现代西餐。

一、古代西餐

公元前 2500 年,古埃及在世界上占有重要的地位。当时埃及是由法老统治的王国,这些法老自以为是地球的上帝,其食物要经过精心制作。尼罗河流域土地肥沃,盛产粮食。高度文明的社会创造了灿烂的艺术和文化,其中包括西餐的出现和发展。许多出土的西餐烹调用具证明了西餐在这一时期有着较大的发展。当时,富人的菜单上已经出现了烤羊肉、烤牛肉和水果等菜肴。

公元后不久,希腊受埃及文化的影响成为欧洲文明的中心。经济的发展带来了丰富的农产品、纺织品、陶器、酒和油,此外还出口谷类、羊毛、马匹和药品。当时希腊的贵族很讲究饮食,日常食物已经有山羊肉、绵羊肉、牛肉、鱼类、奶酪、大麦面包、蜂蜜面包和芝麻面包等,西餐有了进一步的发展。

大约在公元 200 年,古罗马的文化和社会高度发达,烹调方式汲取了希腊烹调的精华。罗马人

尤其擅长制作面食,至今意大利的比萨饼和面条仍享誉世界。当时的罗马厨师不再是奴隶,而是拥有一定社会地位的人。在哈德连皇帝统治时期,罗马帝国在帕兰丁山建立了厨师学校,以发展西餐烹调艺术。在罗马帝国灭亡后,罗马的教堂建立了许多招待设施为旅游者提供食宿。

二、中世纪的西餐

1066年,法国的诺曼底人侵占了大英帝国,使当时说英语的人们在生活习惯、语言和烹调方法等各方面都受到法国人的影响。如英语的小牛肉、牛肉和猪肉等词都是从法语演变过来的。用法文书写的烹调书详细地记录了各种食谱,打破了英国人传统的和单一的烹调方法。1183年,伦敦出现第一家小餐馆,出售以鱼类、牛肉、鹿肉、家禽为原料的菜肴。16~17世纪,意大利的烹调方法传到法国后,厨师们有了制作新菜肴的愿望,制出新式菜肴会得到人们的尊敬和重视。

三、近代和现代的西餐

1650年,英国牛津出现第一家咖啡厅以后,从此咖啡厅雨后春笋般地接连出现,到1700年仅伦敦就有200余家。1765年,伯郎格(Boulanger)在法国巴黎开设了第一家法国餐厅。现在经营的西餐厅的很多条件,当时这家餐厅即已都具备了。

18世纪以后,法国涌现出了许多著名的西餐烹调艺术大师,如安东尼·卡露米(1784~1833年)、奥古斯特·埃斯考菲尔(1846~1935年)等。这些著名的烹调大师设计并制作了许多有名的菜肴,至今都在扒房(Grill Room)菜单上受顾客的青睐。

安托南·卡露米(Antonin Careme),生于法国巴黎,家境贫寒。由于他父亲无力抚养10余个孩子,因此他从13岁开始就在一家小餐馆当上帮厨。他勤奋好学,自学了法语和面点制作,不久就脱颖而出并闻名巴黎。他第一个把糕点样品陈列在拿破仑·波拿巴皇帝的餐桌上。他先后被邀请到伦敦皇宫、巴黎、维也纳、圣彼得堡等地献艺。在这期间,他改进和独创了许多新式菜肴,因而获得“国王厨师”的美称。卡露米常把烹调法和建筑学紧密地融合在一起,使菜肴艺术化。他非常重视菜肴的外观,从而奠定了古典菜肴的基础。他在伦敦任宫廷主厨师时曾说:“我所关心的是用各种花样的菜肴引起人们的食欲。”他写过几部介绍糕点制作方法的烹饪书稿,但是由于他过早离开人世,所以他写的大部分书稿未能成书。

奥古斯特·埃斯考菲尔(Auguste Escoffier),是制作欧洲传统高级菜肴的著名厨师,他烹调豪华菜肴的高超技术,引起欧洲社会的瞩目。他设计了数以千计的食谱,确立了豪华烹饪法的标准。他在蒙地卡罗大酒店当厨师长时,与饭店经理塞扎里茨密切合作,进行了餐饮经营与烹调设施的现代化和专业化建设,并取得了良好的效果。后来,塞扎里茨又把他带到闻名世界的伦敦塞维饭店。为了纪念著名的澳大利亚歌剧演员内莉·梅尔巴,他创造了独特的甜点——美尔巴桃(Peach Melba)。埃斯考菲尔曾指出,厨师的任务就是完善烹调法、分道上菜和使用现代厨房。他注意烹饪的专一性,按照俄罗斯服务方式上菜,每一种菜为单独的一道,改变了全部菜肴一齐上的传统方式。他的著作《我的烹调法——菜谱与烹饪指南》确立了法国古典烹饪法的地位。

此外,18世纪,在法国还出现了世界上第一个饮食鉴赏家——让·安塞尔姆·布里亚·萨瓦里(Jean Anthelme Brillat Savarin)。在他的著作《品尝解说》中,他对各种菜肴作了评价,并以百科全书的形式综述了菜肴与饮料。1894年,第一部烹调书籍,由美国厨师查里斯·瑞奥弗(Charles Ranhofer)编著的《美食家》出版了。1920年,美国开始了汽车窗口饮食服务,1950年以后,西餐快餐业首先在美国发展起来,尔后遍及世界。当今的西餐更讲究营养、卫生和实用性。

四、我国西餐的发展

西餐传入我国,可追溯到 13 世纪。据说,意大利旅行家马可·波罗到中国旅行时,曾将某些西餐菜肴传到中国。1840 年,鸦片战争以后,一些西方人进入中国,将许多西餐菜肴制作方法带到中国。清朝后期,欧美人在我国的上海、北京、天津开设了一些西餐饭店,厨师长由外国人担任。至 20 世纪 20 年代,西餐在我国的一些沿海等著名城市有了较大的发展,开设了上海的礼查饭店、慧中饭店,天津的利顺德大饭店、起士林饭店等。近年来,随着我国改革开放和经济的发展,我国西餐的经营不断扩大和发展,北京、上海和天津的咖啡厅和西餐厅的总数已经超过了 1000 余家,菜肴种类不断增加,质量不断提高。我国的西餐厨师经过培训,烹调技术有了很大的进展。当今的西餐比以往任何时候都更讲究营养、卫生和实用性,如在许多饭店中的菜单上,在每个菜肴的解释中,常注明营养成分含量以方便顾客选择适合自己营养需求的菜肴。许多西餐菜肴原料的配量,都是根据顾客一餐的实际需求配制的。在西餐制作中讲究食品原料卫生、个人卫生和环境卫生,已作为餐厅重要的营销手段。

第三节 西餐经营管理

一、现代西餐经营管理发展趋势

当今,西餐经营管理的专业化程度愈来愈高。咖啡厅和西餐厅的菜肴和酒水的制作及服务的经营趋势,正向特色化和风格化方向发展,西餐菜肴和面点的生命周期,也愈来愈短。现代化的西餐经营脱离了传统的仅以提供菜肴和酒水为目的的经营思想,当今的西餐经营,除了提供高质量的和有特色的菜肴和酒水外,还表现在为顾客提供满意的服务和良好的用餐环境,使顾客感受到西餐的文化和习俗,重视西餐厅和咖啡厅的外观和内部的装饰,重视餐厅的摆设和装饰。现代的西餐厅和咖啡厅不仅是供应餐饮产品的场所,更是一个包括休闲、宴会、交际等多元化的场所,餐厅的空间、家具、照明、色彩、风格、音乐等方面的设计都讲究特色。为了适应西餐市场的变化,西餐经营管理人员注重西餐产品的营销,树立现代经营意识,不断开发受顾客欢迎的西餐菜肴和酒水。当今顾客对西餐的价格更加敏感,因此西餐经营管理人员都将餐饮成本的控制作为西餐经营管理的关键。根据西餐管理专家和企业家的预测,未来的西餐风味餐厅理想的地点不是商业区,而是空气好又比较安静的城郊。专家还预测,西餐菜单将朝特色化和有限的品种化方向发展。未来的西餐经营方向将朝着两大方向发展,一个是体现各种风味的西餐厅,另一个是大众化的咖啡厅和快餐厅。

二、现代西餐经营管理的要素

根据西餐经营管理的成功经验,西餐经营管理的关键取决于五要素。它们是:餐厅环境、菜肴和酒水、西餐服务、评价和管理、餐次筹划。

(一)餐厅环境

西餐经营和管理人员认为,良好的餐厅环境是餐饮经营成功的一半。所谓良好餐厅环境,是指餐厅应设在交通方便的地方,应与它周围环境的相协调,如设在静中有动的地方像商业区。同时,良好的餐厅环境还指餐厅的建筑有特色、餐厅的外观美观大方、餐厅的气氛和谐、餐厅的装饰与家具雅致,以及菜单、餐具、酒具与摆台等有特色。除此之外,还表现在有方便的停车场等方面。

(二)菜肴和酒水

西餐经营的关键,是菜肴和酒水。菜肴和酒水是西餐厅和咖啡厅最基本的产品。优质菜肴和酒水的标准,首先是卫生的、新鲜的、有营养的、有特色的。热菜应是非常热的,冷菜应是凉爽的,菜肴和酒水的数量和重量、气味和味道、颜色和造型、装饰和包装都应达到顾客的需求,达到饭店和餐厅的标准。必须对各种开胃菜、沙拉、汤、三明治、主菜、面包和甜点的开发、设计、制作、质量及成本等,进行严格的管理。此外,西厨房的组织、人员、布局、生产线、卫生和安全等方面的管理,也是菜肴生产管理的基本内容。酒水是不可轻视的餐饮产品。酒水产品不仅每年为咖啡厅和西餐厅带来巨大的利润,还可为餐厅带来声誉。西餐酒水的品种非常多,不同的酒有着不同的饮用温度、饮用时间、配制方法、服务方法等。除此之外,西餐还提供各种果汁、软饮料、茶和咖啡等。因此,必须对酒水单的设计和筹划,各种鸡尾酒和饮料的开发、设计、生产和配制与服务进行全方位的管理。

(三)餐饮服务

餐饮服务,也是西餐经营成功的关键。餐饮服务指,顾客受到服务人员提供的亲切、热情和真诚的接待。西餐厅和咖啡厅的服务要达到优秀,西餐管理人员首先必须以身作则,重视服务态度、礼节