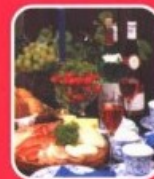


开店系列



开家



WESTERN

程永友 编著

西餐厅



中国宇航出版社

WESTERN



开西餐厅
家 WESTERN

姓西,名餐,字浪漫

生意做遍 不如开店

ISBN 7-80144-992-4



9 787801 449924 >

ISBN 7-80144-992-4

定价: 32.00元

WESTERN



中国宇航出版社
· 北京 ·

版权所有 侵权必究

图书在版编目(CIP)数据

开家西餐厅 / 程永友编著. —北京: 中国宇航出版社

2005. 9

(开店系列. 旺铺丛书)

ISBN 7-80144-992-4

I. 开... II. 程... III. 西餐-餐厅-商业经营. IV. F719. 3

中国版本图书馆CIP数据核字(2005)第098739号

责任编辑 卢珊 装帧设计 03工舍

出版 中国宇航出版社

社址 北京市阜成路8号 邮编 100830
(010) 68768548

网址 www.caphbook.com/www.caphbook.com.cn

经销 新华书店

发行部 (010) 68371900 (010) 88530478 (传真)
(010) 68768541 (010) 68767294 (传真)

零销店 读者服务部 北京宇航文苑
(010) 68371105 (010) 62579190

承印 中科印刷有限公司

版次 2005年9月第1版

2005年9月第1次印刷

规格 889 × 1194

开本 1/24

印张 6.5

字数 120千字

书号 ISBN 7-80144-992-4

定价 32.00元

本书如有印装质量问题, 可与发行部调换



目录 INDEX



第一章 姓西，名餐，字浪漫

- 一、西餐发展简史 ★ 2
- 二、西餐在中国 ★ 5
- 三、西餐的类别 ★ 7
- 四、西餐文化六要素 ★ 12
- 五、中国西餐市场的现状 ★ 14
- 六、西餐市场发展趋势 ★ 19

第二章 精心筹划，是成功的一半

- 一、认清自己 ★ 23
- 二、必不可少的咨询 ★ 24
- 三、开店流程 ★ 26
- 四、为餐厅选个“宝地” ★ 27
- 五、兵马未动，粮草先行——谈筹资 ★ 30

第三章 稳扎稳打，建立牢固根基

- 一、创业计划书 ★ 34
- 二、选择合适的经营方式 ★ 37
- 三、确定餐厅规模 ★ 41
- 四、店名的魔力 ★ 42
- 五、一定要把预算做好 ★ 43

第四章 魅力设计，诠释精典

- 一、精致中的浪漫 ★ 47
- 二、根据类型及主题巧妙设计 ★ 48
- 三、装修前的平面规划要点 ★ 49

INDEX 目录

- 四、厨房的种类及功能 ★ 50
- 五、厨房设计须实用 ★ 51
- 六、流光溢彩的光影效果 ★ 53
- 七、炫出个性的色彩 ★ 55
- 八、物品陈设及饰品摆放 ★ 57

第五章 精挑细选，合理采购

- 一、西餐厅所需物件总览 ★ 59
- 二、西餐厅的采购 ★ 66

第六章 全力打造优秀人才队伍

- 一、21世纪人才最贵 ★ 70
- 二、员工管理 ★ 76
- 三、基本服务规范和训练要求 ★ 77
- 四、留住优秀人才 ★ 79

第七章 精彩经营赢“上帝”

- 一、初试身手试营业 ★ 84
- 二、选个吉日开业 ★ 84
- 三、精心设计菜单 ★ 86
- 四、顾客就是上帝 ★ 94
- 五、作好餐饮经营分析 ★ 98
- 六、西餐厅经营创新 ★ 101

第八章 西餐厅的管理

- 一、现代西餐厅的管理 ★ 106
- 二、餐厅常用管理法 ★ 108



目录 INDEX



三、开源节流，把好财务关 ★ 110

四、西餐厨房管理 ★ 116

第九章 巧妙营销，广结财缘

一、餐饮营销 ★ 119

二、广告宣传 ★ 121

三、价格策略 ★ 123

四、西餐促销 ★ 124

五、西餐宴会促销技巧 ★ 129

六、让餐厅的触角在网上延伸 ★ 131

七、打造品牌 ★ 133

八、演绎文化 ★ 135

第十章 优雅的西餐礼仪

一、西餐礼仪的起源 ★ 138

二、吃就吃个优雅 ★ 139





第一章

姓西，名餐， 字浪漫

西餐是指西方国家的餐饮，主要是指欧洲和美洲的食品菜肴。西餐起源于欧洲，最早形成于古罗马时期，在中世纪基本定型。随着近代欧洲各国的发展，西餐随之兴旺起来，并向世界其他地方传播。

西餐厅是指装潢西化、供应欧美餐饮及以西式服务为主的餐厅。

了解和掌握西餐的历史、现状，是筹开一家西餐厅最起码的要求。



XICAN FAZHAN JIANSHI

一、西餐发展简史

西餐发展的历史可谓源远流长，据有关史料记载，早在公元前5世纪，在古希腊的西西里岛上就出现了高度发展的烹饪文化，煎、炸、烤、焖、蒸、煮、炙、熏等烹调方法均已出现，技术高超的名厨师也得到了社会的尊重。罗马文化受到希腊文化的影响，对烹饪文化也逐渐重视起来，厨师的社会地位逐渐上升，成为权威的象征。当时古罗马的宫廷膳房分工很细，由面包、菜肴、果品、葡萄酒四个专业部分组成，厨师总管的身份与贵族大臣相同。

在当时，尽管烹饪文化已经有所发展，但人们的用餐方法仍是以抓食为主，餐桌上的餐具还不完备，餐刀、餐叉、汤匙、餐巾等都没有出现。

西餐餐桌上的刀、叉、匙都是由厨房用的工具演变而来的。

厨房的菜刀，最早可追溯到石器时代，15世纪时出现了餐桌共用餐刀，而个人用的餐刀大约出现在17世纪，那时的餐刀是尖头的，形似匕首。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,觉得很不雅观,便下令将餐刀尖改为圆形,于是圆头形餐刀一直延用到现在。

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,英国水兵还不许使用餐叉和匙,据说水兵使用这些餐具会被认为不像男子汉。

勺子作为厨房用具,在远古时期已被人使用,作为餐桌上用的汤匙是在17世纪出现的,至于茶匙,则是红茶传入欧洲时的产物。

餐巾远在古代罗马时期就出现了,不过一直没有被多数人接受。15世纪初西方人还是习惯于用舌舔手,或用上衣揩手,或用面包片擦手。

15世纪中叶是文艺复兴时期,饮食同文艺一样,以意大利为中心发展起来,在贵族举行的宴会上涌现出各种名菜、细点。至今驰名世界的空面就是那时出现的。

到了16世纪初,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。

后来,法国有位叫蒙得弗德的人,在举行宴会时为了让客人预先知道全宴席的菜品,让管家在宴会前用羊皮纸写好菜名,放置在每个座位前,据说这就是西餐菜谱的开始。

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,这是当时基督教徒欢度复活节的圣餐场面,说明当时已经大体具备了现代西餐的雏形。

公元1638年到1715年间,由于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，给优胜者颁发奖章并给予奖赏，从而推动了烹饪业的蓬勃发展，一时间宫廷内佳肴美饌迭出，当时研制出来的菜称宫廷菜，独成一系，在宫廷举行宴会时，一餐的菜品往往达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，品种花样已有现代西餐的眉目，从此西餐发展逐步趋于完整。

宫廷和上层社会的烹调热，直接推动了整个社会的烹饪业发展，1765年法国出现了餐厅，1789年法兰西革命后，针对一般顾客消费的餐厅如雨后天春笋般地发展起来，供餐形式采取每人一份的方法，不久又出现了零点菜谱。19世纪初叶，餐桌上的用餐规矩已经与现在大致相同。第二次世界大战以后，出现了许多新餐具，而且配套使用，有着严格的摆放及使用方法。

西餐中的瓷器餐具，于18世纪中叶普及于欧洲，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。中国和印度的茶叶、阿拉伯地区的咖啡，成为欧洲人的必备饮料，后来逐步将瓷制餐具普及整个欧洲。

在中国青花瓷传入欧洲之前，西餐中使用的用具只有金属器、玻璃器和软质陶器。中国青花瓷的淡雅、精美，引起了欧洲人的喜爱，于是欧洲人便开始了瓷器的研制。1710年德国多列士典地方出现了欧洲最早的瓷窑——曼斯窑，1717年法

国建起了赛尔窑，接着，英国烧制出了洁白的骨灰瓷器，而且造型、质地不断更新，进而瓷器餐具在西餐中安家落户。





XICAN ZAI ZHONGGUO

二、西餐在中国

早在汉代时,张骞出使西域各国,就带回了一些西方的食品物产,如芹菜、菠菜、胡萝卜等,元朝时,意大利人马可·波罗到中国游历,也将欧洲的一些菜肴制作方法传到中国。由此可见,从古代起,中国与世界在饮食上就有了相互交流,但这种交流毕竟是少量的,西餐大规模传入我国,是近代的事情。

1. 西餐在中国的初步发展

鸦片战争以后,由于世界列强的侵略和清政府的腐败无能,帝国主义蜂涌而入,大批西方人来到中国,西方各国的公使馆、教堂、商会等处都有外国厨师烹制西餐菜肴,进餐方式也采用传统的西餐方式。随着进入中国的外国人增多,西餐逐渐走向市场,在外国人较集中的城市,开始出现了经营西餐的西餐厅。如上海、广州、天津、北京等地,当时就有咖啡厅、番菜馆、面包房等出现。进入20世纪以后,西餐的影响继续扩大,在北京,法国人创办了北京饭店,在天津,德国人创办了利顺德大饭店。20年代后,上海西餐发展更加迅速,礼查、汇中等大饭店相继开业,这些饭店不仅接待在华的外国人,而且接待中国的上层人物,在菜肴供应上也不仅限于法国菜,而是英式、意式、美式、俄式都有。总之,这一时期西餐在中国的发展非常迅速。

2. 西餐在中国的广泛发展

从全国解放到上世纪60年代末,西餐在中国的发展有一定的倾向性,由于我国与东欧和当时的苏联关系密切,俄式西餐在我国有一定的发展。

1971年我国在联合国的合法席位得到恢复以后,我国与世界各国的交往日益扩大,一批高档涉外饭店相继投入使用,西餐在我国的发展比历史上任何时期都更为迅速。



WESTERN
开家西餐厅



改革开放后,随着国人生活水平的不断提高,西餐得到了国内各层次消费者的喜爱。从总体来看,目前国内西餐的发展正处在上升阶段,从菜肴制作到餐厅服务,在一些高档饭店中已经与欧美各国的水平相差无几。

X XICAN DE LEIBIE

三、西餐的类别

西餐大致可分为法式、英式、意式、美式、俄式等几种,不同国家的人有着不同的饮食习惯,有种说法非常形象,说“法国人是夸奖着厨师的技艺吃,英国人注意着礼节吃,德国人考虑着营养吃,意大利人痛痛快快地吃”,现在,我们就来看看不同类别西餐的主要特点。

1. 西菜之首——法式大餐

法国人一向以善于吃并精于吃而闻名,法式大餐至今仍名列世界西菜之首。

法式菜肴的特点是:选料广泛(如蜗牛、鹅肝都是法式菜肴中的美味),加工精细,烹调考究,滋味有浓有淡,花色品种多;法式菜还比较

讲究吃半熟或生食,如牛排、羊腿以半熟鲜嫩为特点,海味的蚝也可生吃,烧野鸭一般六成熟即可食用等;法式菜肴重视调味,调味品种类多样,如用酒调味,什么样的菜选用什么酒都有严格的规定,如清汤用葡萄酒,海味品用白兰地酒,甜品用各式甜酒或白兰地等;此外,法国人还十分喜爱吃奶酪、水果和各种新鲜蔬菜。



法式菜肴的名菜有：马赛鱼羹、鹅肝排、巴黎龙虾、红酒山鸡、沙福罗鸡、鸡肝牛排等。

2. 简洁与礼仪并重——英式西餐

英国的饮食烹饪有家庭美肴之称。英式菜肴的特点是：油少、清淡，调味时较少用酒，调味品大都放在餐台上由客人自己选用。烹调讲究鲜嫩，口味清淡，选料注重海鲜及各式蔬菜，菜量要求少而精。英式菜肴的烹调方法多以蒸、煮、烧、熏见长。



英式菜肴的名菜有：鸡丁沙拉、烤大虾苏夫力、薯烩羊肉、烤羊马鞍、冬至布丁、明治排等。

3. 西菜始祖——意式大餐

在罗马帝国时代，意大利曾是欧洲的政治、经济、文化中心，就西餐烹饪来讲，意大利可谓是始祖，可以与法餐、英餐相媲美。

意式菜肴的特点是：原汁原味，以味浓著称，烹调注重炸、熏等，以炒、煎、炸、烩等方法见长。

意大利人喜爱面食，做法吃法甚多。其面条制作有独到之处，各种形状、颜色、味道的面条



至少有几十种，如字母形、贝壳形、实心面条、通心面条等。意大利人还喜食意式馄饨、意式饺子等。

意式菜肴的名菜有：通心粉素菜汤、馄饨、奶酪、通心粉、肉末通心粉、比萨饼等。

4. 营养快捷——美式菜肴

美国菜是在英国菜的基础上发展起来的,继



承了英式菜简单、清淡的特点,口味咸中带甜。美国人一般对辣味不感兴趣,喜欢铁扒类的菜肴,常用水果作为配料与菜肴一起烹制,如菠萝、火腿、菜果烤鸭等。美国人对饮食要求并不高,只要求营养、快捷。

美式菜肴的名菜有:烤火鸡、橘子烧野鸭、美式牛扒、苹果沙拉、糖酱煎饼等。

