

Collections Of Etiquette

礼仪全书

4



青海人民出版社

K891
29-4

礼仪全书

主编 田晓娜

(四)

餐
饮
礼
仪

青海人民出版社



目 录

第十一篇 餐饮礼仪

一、中餐礼仪	(3)
中国菜肴	(3)
中国面点	(12)
赴宴的礼仪	(13)
宴请主人的礼仪	(16)
吃中餐的礼仪	(17)
使用筷子的礼仪	(19)
中餐宴会上的助兴节目	(20)
二、西餐礼仪	(21)
西餐菜肴	(21)
西式面点	(23)
西餐餐具的使用方法	(23)
西餐的食用方法	(37)
西餐水果的吃法	(44)
吃西餐的礼仪	(46)
三、宴会礼仪	(50)
宴会的类型	(50)
宴会的筹备	(52)
宴会礼仪	(65)
宴会服务	(71)
四、饮食文化	(79)
饮食是人类的天然本能	(79)



饮食器具的演变·····	(82)
饮食文化生成·····	(85)
饮食文化传播·····	(91)
饮食文明的引进·····	(97)
五、中西饮食文化比较 ·····	(101)
两种不同的饮食观念·····	(101)
饮食对象及方式的差异·····	(104)
饮食归属及性质的差异·····	(108)
六、饮茶礼仪 ·····	(113)
饮茶习俗·····	(113)
茶的饮用·····	(115)
饮茶方式·····	(117)
饮茶礼仪·····	(132)
茶会的礼仪·····	(135)
茶话会的礼仪·····	(137)
上茶礼仪·····	(143)
七、饮茶文化 ·····	
茶的种类·····	(143)
茶源诗话·····	(150)
择茶形式·····	(160)
选茶方法·····	(170)
品饮环境·····	(176)
茶会的组织·····	(179)
茶会的准备·····	(180)
茶室选址·····	(183)
茶室设计·····	(184)
泡茶礼仪·····	(185)
泡茶要领·····	(189)



饮茶的基本礼仪	(190)
清饮茶冲泡法	(193)
添加茶冲泡法	(202)
配料茶制作法	(204)
冰茶制作法	(205)
茶艺之道	(207)
茶艺“四要”	(209)
茶艺“三法”	(235)
八、饮咖啡礼仪	(246)
咖啡的饮用方法	(246)
饮咖啡的礼仪	(247)
咖啡室的服务	(249)

第十一篇

餐饮礼仪





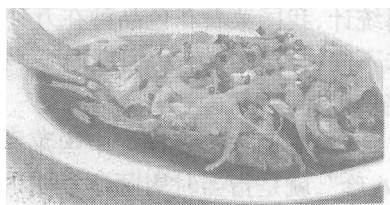
一、中餐礼仪

中国菜肴

1. 中国菜系的形成及其特点。

我国是一个具有 5000 多年历史的文明古国,疆域辽阔,物产丰富。我国的烹调技艺和菜肴面点,同光辉灿烂的历史一样,源远流长,是我国文化遗产的重要组成部分。《古史考》上说:“古考茹毛饮血,燧人钻火,始裹肉而燔之,曰‘炮’;神农时食谷,加米于烧石之上而食之;黄帝时有釜甑,饮食之道始备。”由此可见,早在 5000 年前的黄帝时代,烹调技艺已在中国萌芽。

到先秦时期,逐步形成菜系。战国是汉族文化急剧膨胀的时代。北方领土的扩大,黄河流域各封建诸侯国的兴起,在饮食上逐渐形成北方风味。西周宫廷菜肴的典范《八珍》、齐鲁孔子的饮食要求、以及《礼记·内则》上所记载的北方食



中国菜肴“红烧鲤鱼”

单,都较为详细地体现了北方菜系的风味、用料和制作方法。而当时汉族文化圈外的长江流域以南地区,也兴起了吴、越、楚等诸侯国。在屈原的《楚辞·招魂》和《吕氏春秋·本味篇》中,南方菜系的口味特点和用料品种均有具体的记载。由此可见,我国菜系的南北风味在春秋战国时期,已初见端倪。



秦以后,南北两种地方风味的菜肴又逐渐分支,并不断发展。南味出现川、粤、淮扬三大风味;北味形成鲁菜、秦菜两大流派。唐代是秦菜发展的鼎盛时期。南宋以后,苏、浙、粤菜是南味的三大支柱,闽、徽、湘菜逐渐自成体系。元、明、清时代建都于北京,促使京菜迅速发展。但是,由于历史的局限,封建制度的桎梏,行业之间的互相排斥,再加上世俗的偏见,致使中国菜系的形成与提高受到很大影响。

新中国成立以后,特别是改革开放以后,中国菜系的发展突飞猛进。中国菜肴之所以饮誉世界,具备许多与众不同的显著特点是其主要原因之一。这些特点是:

(1)菜肴品种丰富。中国菜肴历来以风格各异,品种繁多著称于世。就风味而言,有各具特色的地方风味,有珍馐罗列的宫廷风味,有制作考究的官府风味,还有不同民族的独特风味;就菜式品种而言,有乡土气息的民间菜式,有经济方便的大众菜式,有精彩纷呈的宴会菜式,还有传统的疗疾健身的药膳菜式。据有关资料统计,我国菜肴花色品种在万种以上,且色彩不一,形态各异,口味不同,技法多样,从而使中国菜肴构成了群星璀璨、精美绝伦的美食世界。

(2)烹调方法多样。中国菜肴的烹调方法源远流长。周代的“八珍”,就是指当时厨师所发明的八种珍贵的烹调方法。近几千年的历史长河中,经过历代劳动人民的实践,特别是从事烹饪的厨师们的不断创造,形成了数十类近百种烹调方法,同时各菜系又有许多地方特色的烹调方法。热烹、冷制、甜调是集烹调方法之大成的三类,其中每类的烹调方法少则数种,多达数十种,这些都是外国菜肴无法比拟的。

(3)选料讲究。美味佳肴取决于厨师技艺的高低,而技艺的高低与正确地选用原材料又有非常重要的关系。中国菜肴选料严谨乃千古之遗风。古今厨师历来对选料严肃认真,毫不马虎,质量上



力求鲜活且讲究时令,不同的菜肴选料有不同的要求。地方名菜的选料更为精细,一般都选用当地的原材料和调味品。今日中国的菜肴的选料不仅集前人之精华,而且不断地向合理化、科学化的方向发展。

(4)刀工精细。刀工是制作菜肴的一个很重要的环节。中国菜肴对原料加工讲究大小、长短、精细、厚薄一致,以保证原料受热均匀,成熟度一样。我国厨师创造了直刀、斜刀、花刀、平刀等多种刀法,并能根据原料的特点和制作菜肴的要求,把原料切成丝、片、条、块、丁、坨、段、粒、茸、末等各种形态,不仅便于烹煮和调味,又能使菜肴外形美观。

(5)配料巧妙。烹制菜肴,除选择好主要原料外,还要各种辅料和调料来拼配,才能使菜肴丰富多彩,滋味调和。中国菜肴历来讲究主辅料的拼配技术,擅长拼制各种平面的和立体的象形拼盘,使菜肴不仅具有食用价值,而且具有艺术欣赏价值。以致一些外宾对中国许多配料精妙的造型菜肴,常常叹为观止,不忍拆散,争相摄影留念。

(6)调味丰富多采。善于调味是中国烹饪的一大特色,也是形成菜肴丰富多采的重要因素之一。中国菜肴历来重视原料互相搭配,滋味互相渗透,交流融合,以达到去除异味、增加美味、丰富口味的目的。在中国菜肴中,如咸鲜味、咸甜味、甜酸味、麻辣味、香腊味、鱼香味等,素为人民群众所喜爱。广大厨师除了善于掌握各种调味品的比例外,还能巧妙地使用不同的调味方法,有的在菜肴加热前调味,有的在加热中调味,有的在加热后调味,从而使每个菜品均有特殊的风味。

(7)精于运用火候。中国菜肴千姿百态,风味各异,精于运用火候也是重要原因之一。中国烹饪对火力、火度、火势、火时诸因素均有讲究。为了保持菜肴的鲜嫩,须用旺火,火力要大,火度要高,火势要广,火时要短,否则菜肴就会疲沓变老。煨煮的菜肴要



用文火,火力过大则会使菜肴汤汁干枯。有的菜肴需先用大火,后用文火,不然就会夹生。对于什么菜肴运用什么火候,我国厨师在长期实践中,积累了丰富的经验,就像用什么钥匙开什么锁一样,得心应手,运用自如。

(8)讲究盛装器皿。古人曾经说过:“美食不如美器”,这是有一定道理的。菜肴与盛装器皿的完美结合,是形成中国菜肴绚丽多彩的重要因素,同时亦能体现强烈的民族风格和浓厚的生活气息。中国菜肴讲究盛装器皿,有如下几个内容:

①讲究色调和谐。菜肴与器皿色调和谐,强弱适当,因盘盛菜,水乳交融,是中国菜肴独具的特色。

②讲究形态的匹配。中国菜肴种类繁多,食器形态各异,因而比较讲究菜肴与盛器的匹配,使食与器互相衬托。菜肴为之增色,席面因而生辉。

③讲究大小相称。菜肴与盛器大小要相称适宜,菜量不超过盆沿,汤菜以八成满为宜。

④讲究美食美器。我国是瓷器的故乡,瓷质餐具品种繁多,有如冰似玉的白瓷,有蓝如天、明如镜的青瓷,有紫红发亮的朱砂陶瓷,还有镂纹刻花的银制餐具。美食美器在我国具有得天独厚的条件。

2. 中国菜肴的分类。

(1)地方菜。我国幅员广大,人口众多,由于气候、物产和风俗习惯的不同,各地区人们的饮食习惯和口味爱好也不同。这种差别是形成多种地方菜的根本原因。地方菜,是指各个地区具有不同特点的民间菜,它是相对于宫廷菜、官府菜、素菜而言的,是构成中国菜肴的主体。我国地方菜的系统比较多,主要有川菜、鲁菜、粤菜、苏菜、浙菜、闽菜、徽菜、湘菜(以上被称为八大菜系),还有京菜、沪菜、鄂菜等。当然,其他地方菜也有各自的特点,也有自己的风味名菜,并在国内享有一定的声誉。



(2)少数民族菜。我国自古以来就是一个多民族国家,除汉族外,还有 55 个少数民族,各个民族都有其独特的烹调方法和传统的名菜佳肴。早在 600 多年前的元代,少数民族菜就在我国烹坛中占有重要的一席之地。但是随着历史的变迁、民族的杂居,其中一些少数民族菜逐渐被别的民族所接受。如蒙古族、回族、满族的烤羊肉、烧羊肉、涮羊肉,维吾尔族的烤羊肉串,朝鲜族的烧狗肉等菜肴,也深受其他民族欢迎。

(3)宫廷菜。我国的宫廷菜至今有近 3000 年的历史。周、秦、汉、唐、宋、元、明、清等封建王朝,供帝王享用的菜肴,就其制作方法,可谓一脉相承。菜肴的特色可用“稀贵、奇珍、古雅、怪异”八个字来概括。它选料严格,制作精细,形色美观,器皿考究,具有皇帝贵族雍容华贵的气质,并富于工艺美。宫廷菜之所以如此奢侈豪华,这是由于封建统治阶级,一方面汇集了全国各地的烹调技术名师;另一方面,他们大肆搜括民脂民膏,原料充足,调料齐全。可以说,宫廷菜是我国封建社会烹调技艺的精华体现,标志着中国古代烹调的最高水平。但是宫廷菜只供帝王享用,局限于宫廷之中,技术很少在民间流传,以致限制了烹调技术的发展。辛亥革命后,随着封建社会制度的灭亡,部分流落在民间的御厨,聚集北京北海公园,开设了仿膳饭庄,这才使宫廷菜在民间得以流传,成为名扬海内外的中国烹坛的又一奇秀。

(4)官府菜。我国历代封建王朝的文武官员,非常讲究饮食质量,他们不惜采取一切手段,聘请各地著名厨师,精心制作各种美味佳肴,为他们的生活享受服务。这些官府菜虽然没有宫廷菜雍容华贵的气质和考究的器皿,但由于厨师手艺高超,技术精湛,制作的菜肴富有特色,再加上官府中相互宴请交流,博采众长,名人品味、总结、宣传,因而使得官府菜也非常豪华,名噪一时,出现了不少传世的烹调技艺和名贵菜肴。新中国成立后,有的官府菜不断传向社会,已融入地方菜系;有的官府菜,经过系统的发掘、整理、继承、



发扬,仍然以其独特的风味保留至今。目前比较有名气的官府菜有孔府菜、谭家菜和随园菜等。

(5)素菜。所谓素菜,是指以植物类食物和菌类食物为原料烹饪而成的菜肴。它是我国烹饪体系中的一大流派,也是中国菜肴的重要组成部分。特殊的用料、精湛的技艺,使这支流派绚丽多姿;清鲜的风味,丰富的营养,使它在中国菜肴中独树一帜。目前,我国的素菜主要由寺院素菜、市肆素菜和民间素菜所组成,它们既构成一个体系,又不完全一致,而以自己特定的风格存在和发展。

寺院素菜,一般是指道教、佛教寺庙中制作的素菜。它是随着道教、佛教的兴旺,寺庙的增多,香火的旺盛而发展起来的,受道教、佛教影响较大。寺院素菜存在于许多名山胜地的寺院所占据的市场,区域范围有特定的条件。同时,在使用烹饪原料上,除不用动物性原料外,对某些植物性食物也有一定的限制。

市肆素菜,一般是指繁华都市中的素菜餐馆所经营的风味素食,它是市肆素菜的主流。市肆素菜制作讲究,注重色彩,取料方便,品种繁多,经营范围较广,影响较大。

民间素菜,是指家庭烹制的一类素菜。它的特点是:用料多以新鲜的蔬菜、豆制品、面筋制品为主,制作简单,朴素而实惠,且颇具地方特色。以时令蔬菜为主,以地方特产为优。

据考证,素菜营养丰富,含有大量维生素、矿物质、有机盐、蛋白质和钙等营养素,能调节人体器官的功能,增强体质,而且还有一定的医疗作用,因而深受人们喜爱。古代著名诗人陆游、苏东坡对素菜赞不绝口,称“素菜之美,能居肉食之上”。随着生活水平的不断提高,人民群众对含脂肪、胆固醇较高的食物已感厌腻,而含多种营养素和具有疗疾健身的素菜正在受到更多人的重视。随着中国走向世界,外国人对中国素菜也逐渐认识和喜爱。

3、中国地方菜系及其风味特点。所谓地方菜系,是指某一地方的菜肴在选料、加工、烹饪、调味等方面形成独特的并富有浓厚



的地方色彩的流派和完整的体系。下面简介八大菜系等主要菜系。

(1)四川菜系(简称川菜)。四川菜系主要是由成都菜和重庆菜组成,它历史悠久,蜚声中外。

四川菜系的烹调技术博大精深,调味品纷繁复杂富有特色,菜肴的口味丰富而独特,素有“一菜一格,百菜百味”之美誉。四川菜口味多样:甜、咸、酸、麻、辣、香、鲜、嫩、软、脆十味皆备,又以麻、辣、酸为主。四川菜的品种约有 3000 多个,主要名菜有:鱼香肉丝、宫保鸡丁、麻婆豆腐、灯影牛肉等。

(2)山东菜系(简称鲁菜)。山东菜系是由济南菜和胶东菜组成的。它是我国北方菜的代表,华北、东北等地的菜肴,均受山东菜的影响。济南菜以清汤和奶汤调制的菜最有名气,以清汤调制的菜,汤清而色亮;以奶汤调制的菜,汤白而味醇。胶东菜以烹调海产品最拿手,菜肴以味鲜、色美、原汁原味见长。山东菜系的名菜有:糖醋黄河鲤鱼、德州扒鸡、油爆双脆、锅烧肘子等。

(3)江苏菜系(简称苏菜)。江苏菜系分为淮扬菜、苏州菜和南京菜三个流派。

淮扬菜包括扬州、镇江、淮安一带的菜肴,其特点是:原味原汁原色(很少用酱油),以油重味浓为主,菜肴浓而不腻,烂而不糊,名菜有清蒸鲥鱼、扬州锅巴。

苏州菜包括苏州、无锡两处的地方菜肴。特点是:细切粗斩,制作精细,用料考究,口味浓中带甜,侧重酥烂鲜香,名菜有叫化鸡、松鼠鳊鱼等。

南京菜以烹制鸭子见长,特点是滋味柔和,咸淡相宜,原汁本味,鲜香酥嫩。名菜有:南京扒鸭、清炖八宝鸭、煨三鸭等。

(4)广东菜系(简称粤菜)。广东菜系包括广州、潮州、东江三个地方菜。广东菜以用料广泛,新奇而著称,蛇、狗、猫都能制成美味佳肴。菜肴清淡、生脆、爽口。在口味上,咸、甜、酸、辣、苦、鲜和



清、香、酥、脆、浓,所谓五滋六味皆备。主要菜肴有:烤乳猪、龙虎斗、开煲狗头、白斩鸡、东江盐焗鸡等。

(5)浙江菜系(简称浙菜)。浙江菜系由杭州菜、宁波菜、绍兴菜组成,其中以杭州菜为代表。

杭州菜形成于南宋时期,刀工讲究,制作精细,口味具有清淡、香脆、细嫩的特色。名菜有西湖醋鱼、龙井虾仁、杭州酱鸭等。

宁波菜多以烹制海鲜为主,特点是鲜香、清淡、酸甜。名菜有三丝拌蛭、丝瓜卤蒸黄鱼等。

绍兴菜以制作河鲜、家禽为主,口味具有香酥绵糯,滋味浓重,富有乡土风味。

(6)福建菜系(简称闽菜)。福建菜系由福州、泉州、厦门等地方菜组成,以福州菜为代表。烹调的原料多为海味品。菜肴的特点是:色彩绚丽,味鲜而清淡,咸中略带酸甜。名菜有:佛跳墙、鸡汤川海蚌、福寿全、太极明虾等。

(7)安徽菜系(简称徽菜)。安徽菜发源于安徽的徽州,以擅长烹调山珍(果子狸、山鸡、斑鸠、野鸭)和各种河鲜(鲥鱼、鳊鱼、河虾、河蟹)而著称。突出口味特点是三重,即重油、重色、重火功。名菜有红烧果子狸、雪冬烧山鸡、葫芦鸭子、蟹黄虾盅等。

(8)湖南菜系(简称湘菜)。湘菜源远流长,至今已有 2300 多年的历史。它不仅品种繁多,琳琅满目,而且风味独特。其显著特点:一是刀工精妙,形味兼美;二是长于调味,酸辣著称;三是技法多样,尤重火煨。

湘菜主要由长沙地区、洞庭湖区和湘西区三种地方菜组成。

长沙地区菜:由长沙菜、衡阳菜、湘潭菜组成,是湘菜的代表。长沙是湖南的省会,历史上一直是官府衙门的集中所在地,名人荟萃,商贾云集,湖南的官府菜多发源于此地。

洞庭湖区菜:以常德、岳阳两地为代表。以烹制河鲜、水禽见长。



湘西山区菜:擅长烹制山珍野味,各种菌类菜肴,烟熏腊味、腌菜也颇负盛名。

湖南菜系的名菜品种较多,主要有:

东安子鸡、麻辣子鸡、辣味合蒸、发丝百叶、口蘑汤泡肚。

此外,名菜还有柴把鳊鱼、原汁水鱼、冰糖湘莲、黄焖鳝鱼、油淋子鸡等。近年,广大湘菜厨师又发展了一大批色、香、味、形俱佳的创新菜,如麻仁香酥鱼、锅贴兰花冬笋、荷花鸡腿、葵花虾饼、水晶鹌鹑蛋等。

(9)北京菜系(简称京菜)。北京菜是从元、明、清等封建王朝的宫廷御厨和王府家厨逐步流传演变而来的。北京菜肴选料广泛,刀法精细,烹调讲究,造型美观,注意营养卫生。其显著特点是:突出主料,菜名朴素,经济实惠,重视色、质、味、器,兼顾形的华美,以咸为主,其他口味相应配合。名菜有北京烤鸭、涮羊肉、银耳鸭舌、蜜汁樱桃肉等。

(10)上海菜系(简称沪菜)。上海菜系是一个年轻的菜系,约有200年的历史。由于上海是我国最大的工商城市,是海运中枢和进出口重镇,南来北往的人员云集,饮食市场逐渐繁荣。沪菜在吸收15个上海帮别长处的基础上,溶汇西餐菜肴风味而自成体系。特点是汤卤醇厚,重视原味,咸淡适宜,雕刻华美。名菜有椒盐蹄膀、五味鸡腿、双色鸡片、炒毛蟹等。

(11)湖北菜系(简称鄂菜)。湖北菜系主要由武汉、荆州和黄冈(即今天的黄冈县)三种地方风味菜组成。鄂菜擅长蒸、煨、炸、烧、炒,讲究汁浓,芡稠、口重、色纯。其主要特点是:注重刀工,善于变化,强调配色,注意造型,具有朴实的民间色彩和浓厚的乡土气息。名菜有:武昌鱼、糖醋麻花鱼、双黄鱼片、粉蒸肉、烧野鸭等。



中国面点

我国饮食服务行业的面点,具有广泛的内容。从广义上讲,泛指由各种米、麦、杂粮的粮食作物,加上豆类、果品、鱼虾以及根茎菜为原料,配以各种馅心而制作的各种小吃和点心。从狭义上讲,特指利用面粉和米粉等粉料调成面团而制成的面食小吃和酒席宴会上的各式点心。从面点的内容来说,它既是人们日常生活中不可缺少的食品,又是人们调剂口味的一种补充食物。

1、中国面点的起源与发展。我国的面点,同烹饪一样,历史悠久,源远流长。早在 3000 多年前的奴隶社会初期,劳动人民就学会了种植谷麦,并初步把它当作自己的主要食物。春秋战国时期,随着小麦种植面积扩大,人们对食品的要求也相应提高,面食制作开始萌芽。到了两汉时代,面食制作技术有了较大进步,劳动人民已经较熟练地掌握了发酵和制饼工艺,馒头、胡饼(即今日的芝麻烧饼)等面食品种应运而生。进入唐代,出现了点心,人们早晨以点心为小吃,面食制作水平提高较快,花色品种也相应增多,并由此逐步奠定了我国风格独具、基调一致的面点基础。清代,是我国面点技术发展的鼎盛时期。特别是新中国成立以后,各地面点师在继承传统的基础上,不断总结、交流、提高、创新,我国的面点制作发展到一个崭新的阶段,使之成为中国烹调技术中又一奇秀。

目前人们常把我国面点分为“南味”、“北味”两大风味,具体又分为“京式”、“广式”、“苏式”三大特色。京式面点系指我国的东北、华北、山东等地区所制作的面点,以北京地区为代表,故称“京式”,它具有吃口鲜香、咸甜适宜、柔软松嫩的独特风味;广式面点泛指珠江流域和南部沿海地区所制作的面点,以广东为代表,故称“广式”,它以讲究面点的形态、花样、色泽而著称;苏式面点主要是