



中国旅游院校五星联盟教材编写出版项目

中国骨干旅游高职院校教材编写出版项目

| 烹饪工艺与营养专业模块 | 模块主编 邵万宽

西餐工艺与实训

Knowledge of Western Cooking

| 主编 陆理民

China Tourism

中国旅游出版社



中国旅游院校五星联盟教材编写出版项目
中国骨干旅游高职院校教材编写出版项目

烹饪工艺与营养专业模块 | 模块主编 邵万宽

西餐工艺与实训

Knowledge of Western Cooking

主编 陆理民 副主编 赵世和 高志斌
编者 胡国勤 孙在荣
刘立新 吴兴树
王 东

中国旅游出版社

责任编辑: 付 蓉 黄志远

责任印制: 冯冬青

封面设计: 鲁 筱

图书在版编目(CIP)数据

西餐工艺与实训 / 陆理民主编. -- 北京: 中国旅游出版社, 2013.9

中国旅游院校五星联盟教材编写出版项目 中国骨干
旅游高职院校教材编写出版项目

ISBN 978-7-5032-4805-4

I. ①西… II. ①陆… 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(2013)第215040号

书 名: 西餐工艺与实训

主 编: 陆理民

出版发行: 中国旅游出版社

(北京建国门内大街甲9号 邮编: 100005)

<http://www.cttp.net.cn> E-mail: cttp@cmta.gov.cn

发行部电话: 010-85166503

排 版: 北京中文天地文化艺术有限公司

印 刷: 河北省三河市灵山红旗印刷厂

版 次: 2013年9月第1版 2013年9月第1次印刷

开 本: 720毫米×970毫米 1/16

印 张: 21.5

印 数: 1-4000册

字 数: 380千

定 价: 39.80元

I S B N 978-7-5032-4805-4

版权所有 翻印必究

如发现质量问题, 请直接与发行部联系调换

前 言

在总结多年教学经验的基础上,本教材广泛征求了有关专家委员会及行业权威人士的意见,对相关院校、行业和广大读者进行了充分的调研,确立了编写原则和模式:针对行业需要,以能力为本位、以就业为导向、以学生为中心,着重培养学生的综合职业能力和创新精神。

本教材在体例上突破了传统教材的常规,特别是借鉴了欧美同类教材的体系,具有鲜明的实用性、先进性、国际性、权威性等特点。

本教材共分为10个模块,每个模块下设若干任务,每项任务以“活动”的方式进行;采用了模块描述、学习目标、任务分解、导入案例、主体内容、拓展知识、模块小结、复习与思考的结构模式,突出技能的训练、知识的运用,使学生真正做到“做中学,学中做”,并力求突出以下特点:

(1)从“理实一体化”的教学思路出发,在传承西餐烹调技艺的基础上,强调先行后知,知行合一,由浅入深,循序渐进。

(2)以西餐实用的烹饪技法为主,突出重点,照顾内容的完整性,避免理论的堆砌,强调实用有效的原则。

(3)注重基本功训练与创新能力相结合、教学实践与企业生产相结合,力求将现代西餐工艺知识融入企业实际经营业务背景之中。

(4)顺应“双证制”的要求,兼顾职业技能鉴定标准,将职业教育与职业资格认证紧密结合,避免学历教育与职业资格鉴定脱节。

本教材由南京旅游职业学院陆理民任主编,南京旅游职业学院赵世和、南京苏宁威尼斯大酒店西餐总厨高志斌任副主编。全书由陆理民编写大纲和体例,并进行统稿和总纂,并对部分模块内容进行了修稿和增补。模块一由胡国勤、陆理民编

写，模块二和模块五由赵世和编写，模块三由孙在荣、陆理民编写，模块四由高志斌编写，模块六和模块七由刘立新、陆理民、王东编写，模块八由吴兴树、陆理民编写，模块九和模块十由陆理民编写。

本教材在编写过程中，参考了国外相关烹饪专业教材以及有关专业人员对西餐工艺研究的部分成果，同时得到了伊莱克斯商用电器公司（上海）的大力支持，在此，一并表示诚挚的谢意！由于编写时间仓促以及编者的水平所限，书中难免有疏漏和不足之处，恳请广大同行、读者提出宝贵意见。

编 者

2013年5月

目 录

CONTENTS

前 言	1
模块一 西餐入门	
任务一 入职与入门	3
任务二 步入现代厨房	30
任务三 刀具与刀工	49
思考与训练	62
模块二 烹调基本原理	
任务一 食物成分及加热对食物成分的影响	65
任务二 热传递与火候	73
任务三 常用烹调方法	77
思考与训练	89
模块三 汤与少司制作工艺	
任务一 基础汤制作	92
任务二 少司制作与应用	98
任务三 汤的制作	117
思考与训练	133

模块四	蔬菜与淀粉类菜品制作工艺	
任务一	蔬菜制作	137
任务二	土豆制作	147
任务三	谷物类与面食制作	152
	思考与训练	162
模块五	畜肉制作工艺	
任务一	烹调前的准备	166
任务二	畜肉的烹调制作	181
	思考与训练	200
模块六	禽肉制作工艺	
任务一	烹调前的准备	203
任务二	禽肉的烹调制作	209
	思考与训练	224
模块七	水产品制作工艺	
任务一	烹调前的准备	227
任务二	水产品的烹调制作	232
	思考与训练	247
模块八	蛋与早餐食品制作工艺	
任务一	烹调前的准备	250
任务二	蛋与早餐食品的制作	253
	思考与训练	267
模块九	冷菜制作工艺	
任务一	色拉制作	270
任务二	三明治制作	284
任务三	冷肉制品制作	295

思考与训练.....	309
模块十 开胃品制作工艺	
任务一 冷开胃品制作.....	313
任务二 热开胃品制作.....	319
思考与训练.....	328
主要参考书目	330

西餐入门

“良好的开端是成功的一半”。本模块为西餐工艺的初学者专门安排，设计了西餐从业者入门级的知识和技能。通过相关内容的教学和实践，让学生自觉养成职业行为规范、初步形成基本职业素养，为西餐烹调技术的学习和提升打好坚实的基础。

本模块主要学习西餐工艺的入门知识和技能，按入职与入门、步入现代厨房、刀具与刀工分别进行讲解示范。围绕三个工作任务、若干主题活动展开教学和训练，让学生掌握西餐从业人员入门级的知识和技能，具备西餐从业人员的基本素质。

学习目标



知识目标

- 1 了解西餐的主要特点。
- 2 熟悉西式烹饪从业人员的职业素质要求。
- 3 掌握厨房安全基础知识和西餐厨房岗位设置与职能。
- 4 了解西餐厨房常用的设备与用具的特点与功能。
- 5 掌握各种刀工与刀法的操作要领。
- 6 熟悉常用料形的规格标准。

能力目标

- 1 养成良好的职业基本素养和行为规范。
- 2 能运用食品安全基础知识做好基本的食品安全工作。
- 3 能正确使用常用厨房设备与工具。
- 4 能安全有效地使用各种刀具，熟练运用不同刀法，加工切割常用料形，并符合规格标准。

任务分解



任务一 入职与入门

任务二 步入现代厨房

任务三 刀具与刀工

案 例

烹饪专业研修生的选拔

阿联酋阿布扎比某酒店筹备开业，总经理带着人力资源总监、行政总厨来到中国某旅游职业学院选拔烹饪专业研修生，研修期为2年。在研修期间，各研修生享有与岗位相应的薪酬。二年级有部分学生为圆出国梦，报了名，填好申请表，认真做好了选拔准备。

选拔分为操作测试与面试两大环节。操作测试内容为用指定原料在规定时间内完成三道菜肴。操作测试过程中，酒店的总经理、人力资源总监、行政总厨始终在现场，全程观看每位选手的操作，还不时用幽默的语言与操作学生作交流。行政总厨还不停地在每位选手的申请表上详细做记录。面试现场轻松而活泼。参选学生进入面试室，先由学生用英语作自我介绍，然后回答面试官的一些问题，比如，“你为什么要学烹饪？”“你最喜欢吃哪道菜？”“记忆中你妈妈的哪道菜最好吃？”“将来环境变了你还会继续做烹饪吗？”“你为什么选择我们酒店？”等等。他们还和学生聊一些轻松的其他话题。

操作测试与面试都结束了，有哪些参选者会成功被录用？该酒店选拔烹饪专业研修生的标准又是什么？

本次参加烹饪专业选拔的学生共有24位，最终有10位入选。提到选拔烹饪专业研修生的标准，人力资源总监事后告诉我们：操作测试环节，除了测试选手烹调技能、菜肴品质外，还要观察选手的仪表仪容、着装规范，操作过程中的卫生意识、卫生习惯等基本素养，以及原材料的综合利用能力等；在面试环节，除了测试英语交际能力外，还要看选手的专业知识、人文知识、职业礼仪、应变能力，以及选手对烹饪职业认同感、对待企业的忠诚观、对待父母及家人的情感、价值观、团队合作意识等。总而言之，世界顶尖酒店烹饪选才标准体现在一个人的综合能力与素质上。



案 例 分 析

1. 请分析酒店选拔研修生标准的真正意义。
2. 请分析成为一名国际化烹饪人才应具备的综合素质。
3. 请谈谈自己的烹饪职业发展规划。

任务一 入职与入门

任务目标

了解西方烹饪的起源与发展；掌握西餐的基本特点；了解主要国家或地区的烹饪特色；养成职业基本素养和行为规范；掌握厨房安全知识，能做好基本的食品安全工作。

活动一 认识西餐

西餐是指以欧美国家尤其是法、英、美、德、意、俄等为代表的外国餐饮的总称。每个国家和地区由于社会经济、气候、地理条件的不同，以及政治、历史和人文状况的差异必然形成各自独特的烹饪方法和饮食习惯，欧美各国也不例外。但由于欧洲各国彼此相邻，历史上他们在政治、宗教、文化以及生活习俗方面早就有着千丝万缕的联系，并相互渗透，相互影响，在烹饪技艺交流方面尤为突出。因此，在菜点制作方法上和饮食习俗等方面有许多共同之处，于是人们就把欧美各国餐饮统称为西餐。

与中餐一样，西餐也有其悠久的历史，有产生、兴旺、衰退、再兴旺的发展过程。作为一名现代西餐从业人员，有必要对它的产生和发展过程做一些了解、研究，这对提高我们的西餐烹调技艺和餐饮服务水平，认识西方饮食文化，继承和发展前人开拓的事业，有很大的帮助。

（一）西餐烹饪的起源与发展

根据西方史学家和烹饪学家的研究，欧洲烹饪的起源与发展大致经历了以下几个时期。

1. 西餐烹饪起源于古埃及

埃及是四大文明古国之一，那里蕴藏着许多人类古老的文化。在西餐烹饪史

上,有文字记载和实物佐证的最早阶段在古埃及。公元前 2000 年,埃及的城市已经出现,在当时城市的遗址中就发现有厨房和餐厅。尽管没有那个时期有关厨师的书籍、手稿和照片的记载,但金字塔里用象形文字撰写的墓碑铭文告诉人们,早在几千年以前,烹调艺术在埃及就已闻名于世。金字塔铭文中记载了当时尼罗河流域丰富的物产,包括蔬菜、水果、鱼类和禽类等,以及闻名遐迩的面包制作业和糖果业。当时包饼师很受人们的尊重,许多包饼师都是众多宴会里的政客。亚述人的国王撒丁最先创办烹调比赛,并提供成千的黄金奖赏那些创造新食品的人。果酱的制作最早是埃及人用波斯上好的水果加糖和酒制成,然后用精美的黄金器皿盛装,用于各种宴会。古埃及人创造的一些食品被人们一直食用到现在,并在世界各地菜单中继续发挥着重要的作用。

2. 西餐烹饪兴起于古希腊、古罗马时期

在欧洲,古希腊率先踏进人类文明的大门,这也许同它最先从埃及人那里先行学习先进的烹调和餐饮服务艺术有关,因为饮食文化的发展是人类文明发展的前提。由于人文地理的关系,古埃及的烹调艺术首先传给了地中海彼岸的古希腊人。大约在公元前 10 世纪的“荷马时代”流传的神话中,就有关于面包、烤肉和美酒餐饮场面描述。公元前 5 世纪,古希腊人在继承和发扬古埃及烹饪文化的基础上,逐渐形成了自己的烹饪艺术特色,无论烹调方法还是烹饪原料的选用都比以前有很大的发展。古希腊烹饪艺术的产生和发展为以后西餐烹饪、餐饮服务的兴起和发展打下了基础,提供了模式。

18 世纪以前的欧洲,很长的历史时期内,影响人们饮食方式变化最主要的因素是政治因素,古希腊、古罗马烹饪艺术的兴起和饮食方式的变化便是如此。

公元前 8 世纪 ~ 公元前 6 世纪,古希腊发生了一次重要的移民运动,各城邦对外迁徙人口,移民分东、西、南 3 个方向,南面是埃及、利比亚,西面是今意大利南部和西西里岛(意大利是古罗马的发祥地),东面是黑海沿岸。公元前 70 年恺撒当选为古罗马帝国的执政官,公元前 45 年恺撒统治了古罗马全境,公元前 30 年,屋大维执政的古罗马帝国完全控制了古埃及。由于受到古埃及文化和古希腊文化的熏陶,古罗马帝国的饮食文化也发生了很大变化,烹饪技术和厨师的社会地位得到很大提高。

大约公元前 2 世纪,古罗马帝国宫廷的御膳房已经有了较细的分工,基本上由

包饼、酿酒、菜肴和果品 4 个专业部门组成，其总管的身份与贵族大臣等同。公元 1 世纪以后，古罗马的烹调在食谱与烹饪方法上是最好的，这些都是从古希腊人那里及欧洲最早的烹饪书中学到的。古罗马人发展了他们的食谱，较之于古希腊更认真、更完美。到了 4 世纪，他们的宴会和饮食已极其奢侈，相当繁荣，为烹饪发展鼎盛时期。可以说古老的意大利饮食是传统西餐的鼻祖。

3. 中世纪以后西欧烹饪文化的发展

公元 475 年，西罗马被日耳曼民族所灭。公元 6 世纪初，日耳曼人建立了当时西欧最强大的国家——法兰克王国。公元 843 年，法兰克王国被国王路易的 3 个儿子瓜分成 3 个国家，即现在的法国、意大利和德国。随着罗马帝国不断征战以至衰落，烹饪艺术、文学艺术等都有所下降，只有修道院在保留这些艺术的活动方面起了积极的作用。公元 8 世纪末，查理大帝曾对朝圣者的投宿发布过一道敕令，命令通往朝圣地沿途的修道院和教会要设置接待朝圣者的设施，当时接待设施中有食堂、寝室、高级化妆室、面包房、酒店和啤酒冷藏室等。现代欧洲饭店起源于修道院之说，大概出于此。同时，基督徒加伦在瑞士以他精湛的烹调技艺，创办了第一所烹饪培训中心，闻名于世。

古希腊、古罗马文明带动了全西欧文明化。在饮食文化领域，罗马人的许多生活习惯、习俗礼节和烹调技艺很快传给了英国人。公元 5 世纪中叶起，法兰克王国的盎格鲁人、撒克逊人和裘特人等日耳曼部落渡过北海入侵不列颠。日耳曼部落的入侵和扩充，发展了早期不列颠的烹饪文化。1066 年诺曼底公爵威廉征服英国，登上英国王位，开始了英国历史的“诺曼征服”时期。诺曼人进入英国是英国烹饪发展的转折点，他们把罗马人的许多生活习惯、生活方式和烹饪艺术带到了英国，对英国的饮食文化产生了极大的影响。英国烹饪学家认为，威廉一世大部分的食物制作法是从诺曼人那儿学来的，自然他的贵族们也同样如此。14 世纪的手抄食谱显示了法国烹饪对英国烹饪在术语和加工方法上的巨大影响，食谱记载的都是精美的菜肴，这就要求厨师有一定的艺术素养。英王查理二世时期，由有名望的厨师们编写的《烹饪技术要素》一书中就描述了许多流传至今的精美食品的制作方法。

中世纪英国食谱的另一个重要特点是懂得了怎样用香料和调料。从 11 世纪末开始的长达 2 个世纪的“十字军”东征，加强了东西方文化交流。“十字军”带回了

大量关于使用香料、海枣、无花果、杏仁、果子露及蜜饯而使食物更加“文明”的技术。这些东西后来也成了那些从未离开英国本土的人们的必需品，使富人们的饮食更加丰富多样。

16 世纪英国烹饪开始走下坡路，其间发生了一些历史事件间接地影响了英国烹饪的发展，最重要的事件是 1534 年亨利八世拒绝罗马教皇的控制，解散了寺院。与罗马和其他天主教国家关系的破裂，意味着许多外来影响的结束。英国的民族个性以及岛国性有所发展，从而间接地影响了饮食习惯。

同样影响重大的是发生在 16 世纪 60 年代的抗议新成立的英国教会主教派组织的事件，清教徒运动取消了所有的筵席和宴会的习俗，而且圣诞节都被取消了，连酒和香料也遭到反对。对清教徒来说，任何肉体上的享受都是污浊的、实利主义的，都负有破坏英国优良的精神传统的罪名。更严重的是，他们对烹饪事业没有兴趣，缺乏支持。英国烹饪在清教徒的影响下从此停滞不前，中世纪以后没有什么发展和改变。

正当英国烹饪事业受到阻碍、遭到破坏的时候，法国的烹饪艺术竟不可想象地赶上了英国。1533 年，法王亨利二世娶了酷爱烹调艺术的意大利豪门闺秀凯瑟琳·美黛丝。美黛丝随身带去了许多著名的厨师，把意大利式烹饪技艺也带到法国，法国人从意大利人那里学到许多精湛的技艺，从此，富有传统色彩的法国烹饪与处于领先地位的意式烹饪二者有机融合，开创了法国烹饪的新时期。法国烹饪从此不断发展，到 17 世纪末，法国第一流的烹饪已在整个世界闻名。

法王路易十四的热心倡导奠定了西式传统烹饪法的基础。路易十四经常发起宫廷烹饪大赛，王妃还亲自给优秀厨师授勋，奖给蓝带金奖（Gordon Bleu），大大提高了厨师的社会地位，这种比赛受勋习俗一直保留至今。此后的路易十五、路易十六子承父业，人称“饕餮之徒”，于是上行下效，社会闲僚都以美食为话题。在这样的环境下，涌现了很多著名的厨师，大家争奇斗巧，创造出了许多美味佳肴。更重要的是，在这一时期一些有影响的美食家撰写出不少优秀的烹饪专著，餐桌上正式启用刀、叉、匙。这一切奠定了以后几百年中法式烹饪领先于欧美其他各国的崇高地位。

一流的法国烹饪艺术包括完美的计划菜单、优越的自然条件、新鲜高级的原料、厨师的天才和艺术修养、完美的礼仪，精细而又营养均衡的美味佳肴，以及具有较高欣赏能力和素养的美食者。

4. 近代欧美烹饪的发展

进入 18 世纪，欧美等国家已发展到相当高的文明时期，人们的生活习惯和生活方式也发生了很大的变化。

影响 18 世纪饮食方式变化的因素是多种多样的，但与以前不同，这时的变化主要是由于原料的因素而不是政治因素。在西欧，农业的发展，使一年四季都有优质的鲜肉供应，面粉的质量也有所提高，穷人吃的黑面包逐步被白面包所代替。殖民主义国家从殖民地国家和地区掠夺廉价食物原料，大大改善了人们的食谱，如食糖大量供给、价格下降，茶叶的销量也超过了咖啡和可可。到 19 世纪，茶已是标准英国餐式中的必备饮品，饮茶已成为英国人的一大饮食习惯；大量的鲜肉供应对传统烤肉方法的确立起到了积极的作用；尤其重要的是，从 17 世纪开始，土豆已成为西欧的主要食品：土豆首先在欧洲被广泛地种植和食用，对西餐烹饪的发展产生了重大影响，土豆的加工、烹调大大地增加了西餐食谱，土豆从此开始进入西式传统菜肴，土豆的多样烹饪也是形成西餐独特风格的一个重要因素。

另一个因素是欧洲的产业革命使西欧的饮食业得到很大发展，饮食方式发生了很大的变化。从 18 世纪中叶到 19 世纪初，英国发生了人类历史上史无前例的工业革命，促进了城市规模的迅速增长，促进了食品工业规模和品种的发展。农民大批进入城市，大量购买进口食品，中产阶级人数不断增多，都可看作 19 世纪欧洲烹饪发展的动力。不断增长的城市人口的吃饭问题成了食品工业发展的新动力。易腐食品难以大量贮藏和销售，所以要求食品工业发展新的贮藏方法。经过多年试验，脱水食品、罐头食品以及冷冻食品终于成功地送上餐桌，这些新型食品的发展同时带来了面包、黄油和牛奶加工的技术革新，又很快使得厂商们生产出罐装炼乳和奶粉。此时，一些快餐食品也孕育而出，如汉堡包、热狗、三明治等，冰淇淋已是当时普遍受青睐的新奇食品。

烹饪著述方面，生活方式的改变使得早期的烹饪书籍过时，因此需要编写新的食谱，法式烹饪在整个西餐烹饪术语方面影响相当大，凡是有些资历的作者都懂得并使用基本法语术语。当时影响较大的有著名的法国烹饪大师卡雷姆、于德、弗朗卡特利、索耶尔、艾斯可菲，他们纷纷出版菜谱书籍，并为职业厨师提供对古典法国烹饪详细阐述的烹饪书籍。许多大师不仅从法国、英国，还从意大利、西班牙、德国、俄罗斯以及斯堪的纳维亚半岛吸收最新烹调方法来改善本国的烹饪，在寻求

革新的过程中，他们又不断收集本国本土的一些地方名菜。

都市文化生活的产生和发展，为传统的手工烹饪操作提供了更多的场所和更广阔的前景。自 16 世纪法国烹饪在西餐领域里一直独领风骚并影响到整个欧洲各国的饮食文化，进入 18 世纪，法国文化迅速崛起，成为当时欧洲文明最高水平的代表者，在烹饪方面更是如此。1765 年，一位名叫布朗格的人首先在巴黎的布利街开设了法国第一家小餐馆，小餐馆起初以出售各种各样的热汤作为速效营养食品，颇受群众欢迎，布朗格一举成名。一百多年以后英国也有了这种小餐馆，即 1873 年的伦敦威特利餐馆。自 19 世纪，各种咖啡店、小餐馆、小酒馆、小饭店在欧洲各国如雨后春笋，越来越多，繁荣了饮食市场。法国大革命后，贵族大多数衰落，小餐馆生意更加兴隆，门庭若市。当时最有名的是一位法国厨师开设的维里埃酒店。

餐馆业的兴起是近代西餐烹饪发展的一个重要标志，也是推动烹饪艺术继续向前发展的巨大动力。当时兴起的小餐馆除供应人们的饮食之外，还兼为贵族和富裕阶级培养和提供厨师，兴旺的餐馆业为有影响、有技术的法国厨师提供了施展才能的机会，由于法式烹饪在西餐中具有至高无上的地位，许多餐馆都纷纷聘任法国厨师掌勺，其中最有影响、最受欢迎的厨师是艾斯可菲（1847 ~ 1935 年），他在继承和创造西餐烹制方法等方面起了很大作用，他设计的菜谱一直沿用至今。

1899 年，艾斯可菲在助手的帮助下，在卡尔顿酒店试行“点菜”。过去那种把菜一次性全摆在桌上的方式被取消了，每道菜的内容也不再是固定不变的了，饮食清单当时已称为菜单，菜单上排着一道道菜，每道菜仅包含一两样精美的主食。由此发展起来的菜式和服务方式与过去全然不同了，各种各样能随时做好的菜肴层出不穷，并能依靠配料和调味品变化出各种花色，艾斯可菲借助法国烹饪建立了新的餐食制。

近代西餐烹饪发展还有一个重要特征，就是西餐烹饪的外延范围不断扩大，对世界各地的影响也越来越深。自 15 世纪哥伦布发现美洲大陆后，西班牙、法国、荷兰、英国等国殖民者相继入侵，殖民者争夺殖民地的斗争最终以英国人在北美占优势而结束。随着大批英国人的迁入，英国饮食文化在北美扎了根，现代西餐中的美国菜式是在英国烹饪的基础上发展起来的。由于美国人思想开放，富有不断进取、改革、创新的精神，而不是故步自封地保守英国的生活习俗和饮食习惯，对菜肴制作不断改良，因此，逐步形成了独具风味的美国菜式。美国烹饪的独到之处主要表现在色拉的精制和食用考究，以及利用新鲜水果入馔。

与此同时,随着英法等发达资本主义国家在海外大批建立殖民地,欧洲餐饮文化也影响到大洋洲、非洲以及亚洲等许多国家和地区,甚至同化了当地的饮食。

从19世纪以后欧洲各国的菜肴特色和饮食风格就基本定型了。

5. 现代欧美餐饮发展的趋势

从20世纪开始,特别是近半个世纪以来,随着国际间政治、经济、文化交流的日趋广泛深入,欧美饮食文化流传的范围也更广了。更重要的是生产的机械化、自动化程度日益提高,烹调工艺不断进步,特别是现代食品营养学和食品化学、生物学在饮食生产中的广泛运用,体现着欧美餐饮已进入了新的发展时期,其中由传统烹饪派生出来的西式快餐业和食品工业的兴起是现代西餐发展的一个重要标志。

(1) 厨房设备的现代化和食品生产的机械化。厨房设备的现代化和食品生产的机械化对西餐烹饪的发展起了如虎添翼的作用。

在欧洲工业革命以前,由于厨房设备简陋、炊具单调,烹饪者较少使用煎、炸和烘烤等工艺,尤其是家庭更谈不上酿、腌、卤泡或罐藏食物。

欧洲古老的烤肉方法,是把肉、鱼、野味包上泥土放入窑中烧,或用叉子叉着食物在炭火上烤,面包、糕点、馅饼是在砌在墙里的砖炉里进行烘烤的。19世纪中叶,出现了一些专用炊具,如鱼锅、汤锅、土豆蒸锅、炒蛋平锅,以后又普及了隔水炖锅、各种各样制作果冻及奶油冻的模子、各种切菜的刀,以及馅饼盘等,虽然当时已发明了绞肉机,但别的省力器械还鲜为人知。到了20世纪,建筑师们开始更多地考虑厨房布局,注意到了总体的设计,厨房有炉灶台、切配台、出菜台,必备的炊具可固定放在工作台下面的柜子或抽屉里,煤气炉和电炉也有了很大的改进,炉灶绝热性更好,煤气灶和火头的使用效率也更高了,各种烤箱日臻完善,并出现了铁扒炉。

科技的进步改进并更新了烹调用具,出现了粉碎机、搅拌机、刨片机、切菜机、去皮机等机械。电气设备有了高压锅,还有可以调温的油炸炉。烹调设备的改善对烹饪方法产生了重大的影响,煮、炖、烤、煎、炸、烘等烹饪方法运用起来都比较容易达到更可靠、更理想的效果。

虽然烹调设备和工具在不断地发展变化,但就烹调艺术而言,这些烹饪条件的变化,不可能完全改变某一地区、某一民族的烹饪特色和烹饪技艺,因此,地区性、民族性的烹饪特色仍然会作为值得珍爱和保护的文化遗产流传下去,许多传统