

总主编：董家彪
副总主编：杨洁 张国荣

国家中等职业教育改革发展示范校创新系列教材

餐饮服务与管理 (第2版)

CANYIN FUWU YU GUANLI

邓敏 主编 张翠菊 副主编



旅游教育出版社

国家中等职业教育改革发展示范校创新系列教材

总主编：董家彪

副总主编：杨 结 张国荣

餐饮服务与管理

(第2版)

主 编	邓 敏	
副主编	张翠菊	
参 编	杨 结	尚生锐
	卢 婷	陈志兵

北京·旅游教育出版社

责任编辑:巨瑛梅

图书在版编目(CIP)数据

餐饮服务与管理 / 邓敏主编.-- 北京:旅游教育出版社,2013.9(2017.8重印)
国家中等职业教育改革发展示范校创新系列教材
ISBN 978-7-5637-2724-7

I.①餐… II.①邓… III.①饮食业—商业服务—中等专业学校—教材②饮食业—商业管理—中等专业学校—教材 IV.①F719.3

中国版本图书馆CIP数据核字(2013)第179251号

国家中等职业教育改革发展示范校创新系列教材
餐饮服务与管理(第2版)

主 编 邓 敏

副主编 张翠菊

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
发行电话	(010)65778403 65728372 65767462(传真)
本社网址	www.tepcb.com
E-mail	tepfx@163.com
印刷单位	北京京华虎彩印刷有限公司
经销单位	新华书店
开 本	787毫米×1092毫米 1/16
印 张	21.5
字 数	421千字
版 次	2017年1月第2版
印 次	2017年8月第2次印刷
定 价	35.00元

(图书如有装订差错请与发行部联系)

编 委 会

主 任：董家彪

副主任：曾小力 张 江

委 员（按姓氏笔画排序）：

王 娟（企业专家） 王 薇 邓 敏

杨 结（企业专家） 李斌海 吴宁辉

余德禄（教育专家） 张 江 张立瑜

张国荣 张璆晔 陈 焯 董家彪

曾小力

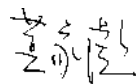
再版总序

在现代教育中,中等职业学校承担实现“两个转变”的重大社会责任:一是将受家庭、社会呵护的不谙世事的稚气少年转变成灵魂高尚、个性完善的独立的人;二是将原本依赖于父母的孩子转变为有较好的文化基础、较好的专业技能并凭借它服务于社会、能独立承担社会义务的自立的职业者。要完成上述使命,除好的老师、好的设备外,一套适应学生成长的好的一系列教材是至关重要的。

什么样的教材才算好的教材呢?我的理解有三点:一是体现中职教育培养目标。中职教育是国民教育序列的一部分。教育伴随着人的一生,一个人获取终身学习能力的大小,往往取决于中学阶段的基础是否坚实。我们要防止一种偏向:以狭隘的岗位技能观念代替对学生的文化培养与人文关怀。素质与技能的关系就好比是水箱里的水与阀门的关系。只有水箱里储满了水,打开阀门水才会源源不断地流出。因此,教材要体现开发学生心智、培养学生学习能力、提升学生综合素质的理念。二是鲜明的职业特色。学生从初中毕业进入中职,对未来从事的职业认识还是懵懂和盲从的。要让学生对职业从认知到认同,从接受到享受到贯通,从生手到熟手到能手,教材作为学习的载体应该充分体现。三是符合职业教育教学规律。理实一体化、做中学、学中做,模块化教学、项目教学、情景教学、顶岗实践等,教材应适应这些现代职教理念和教学方式。

基于此,我们成立了由教育专家、企业专家和教学实践专家组成的编撰委员会。该委员会在指导五星级饭店运营与管理、旅游服务与管理、旅游外语、中餐烹饪与营养膳食等创建全国示范专业中,按照新的行业标准与发展趋势,依据旅游职业教育教学规律,共同制定了新的人才培养方案和课程标准,并在此基础上协同编撰这套系列创新教材。该系列教材力争在教学方式与教学内容方面有重大创新,突出以学生为本,以职业标准为源,教、学、做密切结合的全新教材观。真正体现工学结合、校企深度合作的职教新理念、新方法。

在此次再版时,我们适当地作了修订。在教材编撰过程中,我们参考了大量文献、专著,均在书后加以标注,同时我们得到了旅游教育出版社、南沙大酒店总经理杨结、岭南印象园副总经理王娟以及广东省职教学会教学工作委员会主任余德禄教授等旅游企业专家、行业专家的大力支持。在此一并表示感谢!



2016年10月30日于广州

再版前言

自 2013 年《餐饮服务与管理》教材出版后,受到各兄弟院校的欢迎,并对教材的内容、编排等提出了诸多宝贵意见。以此为基础,我们对《餐饮服务与管理》进行了修订。除勘校全书错漏外,还将全书的“七、问题及解决”删除,并在“模块 4 西餐厅服务”中增加“项目 8 会议茶歇服务”。

本教材依据教育部 2014 年《中等职业学校高星级饭店运营与管理专业教学标准(试行)》的课程科目和要求编写。教材以酒店餐饮服务与管理岗位要求为导向,以职业岗位能力、行业基本素质培养和职业资格证书获取为目标,以职业能力培养规律为主线,针对旅游中等职业学校学生的特点,结合高星级饭店运营与管理专业教育教学改革成果,运用以工作过程为导向的专业教学思路,以“项目—任务”式教材编写为体例,整体呈螺旋式能力上升要求编排。教材注重基础、强化能力,内容新颖,图例丰富,重点突出,实践性强,符合行业职业生涯发展实际。

本书共分为 6 个模块。模块 1 餐饮及餐厅知识由邓敏编写,模块 2 餐厅服务技能操作由尚生锐编写,模块 3 中餐厅服务由张翠菊编写,模块 4 西餐厅服务由卢婷编写,模块 5 宴会设计由张鹏鹏编写,模块 6 餐厅督导管理由陈志兵编写。由邓敏确定体例、统稿和定稿。南沙大酒店杨结总经理为全书的编撰提供了许多意见和建议,广州威尔登酒店、长隆酒店、白云湖畔酒店和上海华尔道夫酒店为本书提供了图片支持,在此表示感谢。

本书可作为旅游中等职业学校的专业教材和高等旅游职业院校(系)的辅助教材,也可作为餐饮服务岗位培训用书和餐饮从业人员的自学用书。

本书得以再版,离不开出版社、编写团队及所有为此付出努力的朋友们的支持,在此深表感谢!

由于编者水平有限,书中难免有错漏之处,敬请读者批评指正。

邓 敏

2016 年 9 月于广州

目 录

模块 1 餐饮及餐厅知识	1
项目 1 认识餐饮产品	1
任务 1 认识中式菜点	2
任务 2 认识西式菜点	9
任务 3 认识餐饮环境	15
任务 4 认识餐饮服务	24
项目 2 认识餐厅设备物品	31
任务 1 识别餐厅设备物品的种类	31
任务 2 餐厅设备物品的保养	36
项目 3 餐具洗涤与垃圾处理	38
任务 1 餐具洗涤	38
任务 2 垃圾处理	41
模块 2 餐厅服务技能操作	44
项目 1 托盘	44
任务 1 轻托	44
任务 2 重托	47
项目 2 餐巾折花	50
任务 1 杯花折叠	50
任务 2 盘花折叠	55
项目 3 摆台	58
任务 1 中餐早餐摆台	58
任务 2 中餐午晚餐摆台	61
任务 3 中餐宴会摆台	64
任务 4 西餐早餐摆台	70
任务 5 西餐午晚餐摆台	73
任务 6 西餐宴会摆台	77
项目 4 斟酒	81
任务 1 斟酒服务基本环节	82

餐饮服务与管理

任务 2 红葡萄酒服务	88
任务 3 白葡萄酒服务	91
任务 4 香槟酒服务	95
任务 5 啤酒服务	98
项目 5 点菜	101
任务 1 中餐点菜服务	101
任务 2 西餐点菜服务	105
项目 6 传菜	108
任务 1 准备各种餐用具、推车	108
任务 2 准备各种特殊菜肴的调料、佐料	111
任务 3 划单传菜	113
项目 7 上菜、分菜	115
任务 1 上菜服务基本环节	116
任务 2 分菜服务基本环节	119
任务 3 外加佐料的菜的服务	122
任务 4 拔丝类菜肴的服务	124
任务 5 火锅菜的服务	126
任务 6 有包装菜肴的服务	129
任务 7 分鱼	130
任务 8 分汤	133
项目 8 其他服务技能	135
任务 1 接受订餐	136
任务 2 迎宾入座服务	139
任务 3 上小毛巾服务	142
任务 4 上洗手盅服务	144
任务 5 撤换骨碟服务	146
任务 6 撤换烟灰缸服务	149
模块 3 中餐厅服务	152
项目 1 中餐零点服务	152
任务 1 中餐早餐服务	152
任务 2 中餐午晚餐服务	156
项目 2 中餐宴会服务	160
任务 1 宴会前准备	161
任务 2 迎宾服务	167
任务 3 就餐服务	170
任务 4 宴会结束收尾	173

模块 4 西餐厅服务	176
项目 1 岗前认识	176
任务 1 西餐礼仪	177
任务 2 法式服务	182
任务 3 俄式服务	186
任务 4 美式服务	189
任务 5 英式服务	193
项目 2 咖啡厅服务	195
任务 1 咖啡厅早餐服务	196
任务 2 咖啡厅正餐服务	200
项目 3 扒房服务	204
任务 1 餐前服务	205
任务 2 客前烹制与餐后服务	207
项目 4 自助餐服务	210
任务 1 自助餐台布置	210
任务 2 自助餐服务	215
项目 5 客房送餐服务	219
任务 1 客房送餐预订	220
任务 2 客房送餐服务	222
项目 6 西餐宴会服务	225
任务 1 西餐宴会服务	225
任务 2 西餐酒会服务	228
项目 7 宴会外卖服务	231
项目 8 会议茶歇服务	233
模块 5 宴会设计	236
项目 1 接受订单	236
任务 1 宴会销售	237
任务 2 预订程序	240
项目 2 场景设计	249
任务 1 中餐宴会场景设计	249
任务 2 西餐宴会场景设计	255
项目 3 菜单设计	257
任务 1 中餐宴会菜单设计	257
任务 2 西餐宴会菜单设计	261

餐饮服务与管理

项目4 台型与台面设计	263
任务1 中餐宴会台型与台面设计	264
任务2 西餐宴会台型与台面设计	270
项目5 宴会服务与活动设计	273
模块6 餐厅督导管理	279
项目1 与厨房业务沟通	279
任务1 厨房生产流程	281
任务2 餐厅与厨房日常沟通	287
任务3 菜单菜肴定价	289
项目2 餐厅日常管理	297
任务1 召开部门例会	298
任务2 餐饮服务质量控制	302
任务3 餐厅员工培训	312
任务4 餐厅班次安排	316
项目3 餐厅应急处理	319
任务1 餐厅投诉处理	320
任务2 餐厅突发事件处理	324
主要参考书目	332

模块 1 餐饮及餐厅知识

【开篇案例】

小汪是上海一家大饭店餐厅的实习服务员。有一次,她看到邻桌服务员将一大碟冷盘递给两位广东客人时,其中像是主人的一位皱了皱眉头,拿起筷子却没有吃,只是不时地看着身旁一个餐桌上的另一种什锦冷盘。小汪马上走上前去一边指着那两个冷盘一边向客人问道:“先生,您喜欢这道菜,还是那道菜?”客人忙答:“那一道。”她一看,原来客人想要的什锦冷盘不是有熏鱼的那种,而是有大明虾的那种。客人已点了菜,既不愿吃前一种,又不好意思向服务员提出换后一种。小汪看出了他的矛盾心理,觉得客人的要求应尽量满足,况且服务员在介绍菜肴时不够周详也有欠缺,便主动为客人换了菜。当她给客人端上一盘有大明虾的什锦冷盘时,客人立即站起来,跷起大拇指说:“谢谢你,你的服务太出色了!”

接着,服务员又给这两位广东客人陆续上了三道菜,最后一道菜汤客人等了半天还没上来,就到收银台把账结了。正当这时,服务员把那道汤给端上来了。客人见了哭笑不得,气呼呼地说:“我们已结账了,你怎么才把菜端上来?”服务员把一碗汤往餐桌上一搁,理也不理,一声不吭就走开了。这令人难堪的场面又被在一旁服务的小汪看在眼里,她连忙走上前去,问明了情况后,赶紧道歉道:“两位先生,实在抱歉!由于我们工作上的疏忽,给你们带来了麻烦和不快,请多原谅!”她想,账已结了,账单都已打入电脑,不便麻烦收银台改账。她又看了看菜单,最后是道例汤,价格 15 元(外汇券),便灵机一动对客人说:“先生,我给你们 20 元人民币,作为损失补偿,你们看如何?”两位客人脸色顿时多云转晴,笑着回答:“不必了,你们的服务做到这种程度,我们已心满意足了,谢谢你了!”小汪又说:“先生,如果你们喜欢这道菜,我为你们免费提供一瓶啤酒。”客人非常感动地说:“这个菜端走好了,你的一片心意我们领了。难为你这么为我们着想,下次来一定还请你为我们服务。”

学习目标

- 能描述中西餐点的种类、特点及代表菜;
- 能识别不同种类餐厅的特点,并能合理划分餐厅功能区域;
- 能描述餐饮服务的特点及优质服务的内涵;
- 能准确划分餐饮设备物品,并能进行正确的维护保养;
- 能正确进行餐具洗涤和垃圾处理。

项目 1 认识餐饮产品

餐饮产品是菜点制品、餐饮环境和气氛、餐饮服务特色和水平、产品销售形式等四大要

素的有机组合。其中,菜点制品是餐饮产品的主要因素和载体。

【案例 1-1】

某宾馆餐厅,迎宾小姐引导几位客人从门口进入。几位客人簇拥着一位爱挑剔的老太太。

服务员为她斟上红茶,她却生硬地说:“还未关照你,你怎么知道我要红茶,告诉你,我喜欢喝绿茶。”

服务员愣了一下,很快客气而又礼貌地说:“这是餐厅特意为你们准备的,餐前喝红茶消食开胃,尤其适合老年人,如果您喜欢绿茶,我马上单给您送来。”

老夫人脸色和缓下来,矜持地点点头,顺手接过菜单,开始点菜。

“喂,水晶虾仁怎么这么贵?”老夫人斜着眼睛看着服务员说,“有什么特点吗?”

服务员面带着微笑,平静、胸有成竹地解释道:“我们进的虾仁都有严格的规定,一斤120粒。水晶虾仁有四个特点:亮度高,透明度强,脆度大,弹性足。其实,我们这道菜利润并不高,是主要用来为饭店创牌子的拳头产品。”

“有什么蔬菜啊?”老夫人又说,“现在蔬菜太老了,我不要。”

服务员马上顺水推舟,和颜悦色地说:“对,现在的蔬菜是咬不动。不过,我们餐厅今天有炸得很软的油焖茄子,菜单上没有,是今天的时新菜,您运气好,尝一尝吧?”

“你很会讲话啊。”老夫人动心了。

“请问喝什么饮料?”服务员问道。

老夫人有些犹豫不决,露出沉思状。“我们这里有椰汁、粒粒橙、芒果汁、可口可乐……”

老夫人打断服务员的话说:“来几罐粒粒橙吧!”

问题:你认为案例中的这位服务员要具备哪些知识、技能才能如此待客?

任务 1 认识中式菜点

一、任务描述

我国不同的民族、不同的地理环境、不同的生活习惯和不同的等级待遇,造成了中国菜不同的菜肴风味。请完成中式菜点的种类划分。

表 1-1-1 中式菜肴种类划分

序号	种类	特点	细类	特点	代表菜	典故

表 1-1-2 中式点心种类划分

序号	种类	特点	细类	特点	代表点心

二、任务分析

完成本任务的关键在于,通过各种途径搜集关于中式菜肴、点心的相关资料,并进行分析、归类、提炼和整理。

三、相关知识

(一) 中式菜肴

按照地区、历史、风味等特点,中国菜可分为地方菜、宫廷菜、官府菜、素菜和少数民族菜等。

1. 地方菜

地方菜也称地方菜系,是中国菜的重要组成部分,是各地因物产、气候、历史、饮食习惯的不同,经过漫长历史的演变而形成的一整套自成体系的烹饪技艺,具有浓厚的地方风味,并被全国各地所承认。地方菜可粗分为川菜、粤菜、鲁菜和淮扬菜等四大菜系;后加上浙菜、闽菜、湘菜和徽菜,形成八大流派;又加上京菜、沪菜、鄂菜、秦菜,形成十二大流派。现又有“新八大菜系”之说,即秦菜、敦煌菜、晋菜、杭菜、沪菜、吉林的吉菜、沈阳的辽菜和宁波的宁菜被称为中国“新八大菜系”。

2. 宫廷菜

宫廷菜是我国封建社会历代皇宫“御膳房”烹制的供帝王、皇后、嫔妃们食用的菜肴。各代宫廷都有自己的名馐。《清异录》所录隋炀帝的宫廷菜有 50 种。宋代的宫廷菜有:酒醋白腰子、三鲜笋炒鹌子、海盐蛇鲀、糊炒田鸡等。到了清代,宫廷菜满汉合璧,品种更多,仅满汉全席一桌就有 128 道名菜。从某种程度上说,宫廷菜代表了中国烹饪的最高水平。宫廷菜自辛亥革命后传入民间。

宫廷菜的特色可以用“稀贵、奇珍、古雅、怪异”八个字概括。具体讲,宫廷菜选料考究,做工精细,讲究时令,烹调细腻,形色美观,味道鲜醇,软嫩清淡,崇尚食疗保健,尤重造型的工巧和命名的典雅。宫廷菜的代表菜有:鱼藏剑、罗汉大虾、凤凰爬窝、龙凤鲜羊、寿星鹤鹑、红娘自配、凤尾鱼翅、金蟾玉鲍、一品官燕、龙须驼掌、炒豆腐脑、荷包里脊、油焖大虾、宫门献鱼、熘鸡脯等。

3. 官府菜

官府菜是我国历代封建王朝的高官为在官府中宴请而网罗名厨、博采众长而形成的特

色鲜明并具有一定影响的菜肴。目前,主要有孔府菜、谭家菜、随园菜及红楼菜等,其中以孔府菜为最。

4. 素菜

素菜,是指以植物类和食用菌为原料烹制而成的菜肴。素菜因其用料独特、技艺精湛、菜肴口味清新、营养丰富而独树一帜,它是中国烹饪大花园中的奇葩。素菜主要由寺院素菜、市肆素菜及民间素菜组成,其中寺院素菜的用料最为严格。素菜的代表菜有:罗汉斋、素鱼翅、素火腿、酿扒竹笋、半月沉江、山水豆腐、醋熘素黄鱼、拔丝苹果、鼎湖上素、八宝鸭、菠萝菇丁、植物四宝等。北京的素真馆、上海的功德林、广州的菜根香都是驰名全国的素食馆,其中菜根香的特色菜式有鼎湖上素、雪积银针、六宝拼盘、七彩珠扇、斋烧鸭等。

5. 少数民族菜

少数民族菜又称民族风味菜。我国是个多民族的国家,各个民族都有自己的风味菜。在少数民族菜中,回族菜、朝鲜族菜、维吾尔族菜、满族菜、藏族菜和蒙古族菜的影响最广。

(二) 中式点心

中式点心,是指以各种粮食为主要原料,配以丰富的馅料,经过调和、制馅(有的无馅)、成形、熟制的各种主食、小吃和正餐筵席的各式点心。

1. 中式点心的特点

面点制作(白案)同菜肴烹调(红案)构成烹饪的主要内容。中式面点具有以下特点:取材广泛,制作考究;品种繁多,风格各异;应时应典,寓情于典;重视馅心,讲究口味;技法多样,讲究生动、逼真的造型等。

面点制作主要有以下几道工序:下粉→掺水→和面→揉面→醒面→搓条→下剂→制皮→上馅→各种方式成型→成熟等。

2. 中式点心的流派

中式点心具有很强的地方性特色。根据地域、选料、口味、风格的不同,中式点心可分为京式、苏式、广式、川式、晋式和秦式六大类。

此外,还有新疆的抓饭,海南的煎堆、竹筒饭,湖北的三鲜豆皮、云梦炒鱼面、热干面、东坡饼,湖南的新饭、脑髓卷、米粉、火宫殿臭豆腐,福建的蛎饼、手抓面、五香捆蹄、鼎边糊,山东的清油盘丝饼、油旋、五仁包、黄米切糕、五香甜沫、豆腐脑、什锦素包、三鲜锅贴、煎包,台湾的度小月担仔面、鳝鱼伊面、金爪米粉等。



图 1-1-1 中式菜点(1)



图 1-1-1 中式菜点(2)

四、任务准备

- (1) 相关书籍；
- (2) 电子资源；
- (3) 电脑或纸、笔、尺子等。

五、任务实施

表 1-1-3 任务实施表

序号	步骤	操作及说明	要求	备注
1	查找资料	通过书籍、网络等查找并阅读有关中式菜点的资料。	(1)思路清晰,行动迅速。 (2)资源占有量足。	若只借助书籍,则事前书籍准备应充分。
2	内容归类	将所获得的资料按中式菜肴、点心分别进行归类。	归类合理。	归类时可打草稿。
3	整理完善	将所归类的中式菜肴、点心资料整理在菜点种类划分表上并加以完善。	(1)内容完整清晰。 (2)表格简洁规范。	也可制作成电子材料。
4	总结与分享	对任务实施过程、完成情况进行总结自评,并与他人分享。	(1)总结全面到位。 (2)表述清晰流畅。	也可制作成 PPT 展示讲解。

六、任务评价

表 1-1-4 任务评价表

序号	内容	评价结果			
		优	良	合格	不合格
1	认真负责				
2	分工合理				
3	团队协作				
4	语言表达能力				
5	沟通协调能力				
6	任务完成速度				
7	任务完成质量				
	其他				

七、拓展知识

中国餐饮发展简史

史前时代,中国古人类过着茹毛饮血的生活。经过漫长的岁月,原始人渐渐发现被火烧熟的食物香气扑鼻,且更容易咀嚼,于是开始寻找火源并最终发明了取火的方法。用火烹饪成为人区别于其他动物的主要标志,标志着人类进入文明时代。距今 40 万年前的北京人开始懂得使用火,开始了最初的餐饮烹饪活动。公元前 6000 至公元前 2000 年左右的新石器时代,出现了陶器,人们有了炊具、餐具和盛器;同时开始出现人工酿酒,人们能以酒助兴,以肴佐酒,从而使先民们由原始的聚餐向筵宴转化。根据《周礼》《礼记》等书的追记,虞舜时期已出现“燕礼”(一种敬老宴),先祭祖、后围坐,吃狗肉、饮米酒,较为简朴。

先秦时期,青铜器的出现标志着餐饮的炊、餐具进入金属器具时代,促进了烹饪技术的发展和提高,筵宴发展起来。夏朝时增添了“飨礼”(一种尊贤宴),菜品较多,但限制饮酒。夏桀当政,宴会渐开奢靡之风。殷商时期,纣王“酒池肉林”,开了冶游夜宴之先河。周朝时“周公制礼作乐”,节制饮酒,严格等级制度,确定筵宴规格,制定了很多筵宴礼仪,筵礼制度有乡饮酒礼、大射礼、婚礼、公食大夫礼等各种名目。春秋时期,礼崩乐坏,士大夫也敢“味列九鼎”,诸侯大肆筑台宴乐,饮酒之风盛行。到了战国,宴乐更甚,《招魂》《大招》中招祭亡灵用的菜单,反映了楚地筵宴之盛况;菜式品种多、组合适宜、衔接自然,席面设计跃上了新的台阶。在民间,随着“市”的出现,饮食店铺及从业人员逐渐增多,标志着中国餐饮业雏形的形成。

秦汉时期,铁器大量出现并用于烹饪之中,同时早期的瓷器已经出现,并广泛用于餐饮活动,还开发和引进了新的食物原料。秦朝时,咸阳和巴蜀的餐饮市场尤其繁荣,民间的婚寿喜庆酒宴都操办得较为隆重。汉初,宴饮较简单,后来国力殷实,宴乐又蓬勃兴起,且注重规范。那时仍是在高堂上铺设锦幕帷帐,两三人席坐对饮,有侍者斟酒布菜,有乐伎表演歌舞,但餐饮器物趋向轻薄,以漆器为主。民间的礼乐宴请之风也很盛行。

魏晋时兴文酒,士族集团生活奢华,筑台宴乐、曲水流饮,讲究雅境、雅情、雅菜、雅趣。谢枫的《食经》为中国烹饪、餐饮理论的研究开了先河。南北朝时期,筵宴有了类似矮桌的条案,使用朱墨相间的漆器。筵宴名目增多、各具特色,还出现了早期的佛斋素宴。

隋唐、五代、宋、元时期,筵宴有较大发展。隋朝时,筵宴承上启下。唐及五代,国力空前强盛,筵宴的发展进入了一个全新的时期,出现了高足椅和靠背椅,铺桌帷、垫椅单,开始使用细瓷餐具;筵宴种类更多,或赏花或弄月借境妙用,或菜品繁多,或以特异的才情和浓郁的乡味取胜;用料从山珍扩大到海味,由禽畜拓展到异物;烹调工艺日益精细;酒令发展很快,宴会气氛更加欢悦。两宋时,名筵更多,重铺排,讲究和乐;还出现了专管民间节庆宴会的“四司六局”,有“看盘”(装饰物),使用清一色的银器或细瓷餐具,气派空前。元朝的宴会,有浓郁的游牧射猎色彩和山林草原气息,如元代大型烤肉席、全羊席、诈马宴等;味重鲜咸,用“酒海”盛酒,增设小果盒、大香炉、花瓶等饰物。

明清时期,中国筵宴已经成熟并走向鼎盛。明代红木家具问世,餐室布置富丽堂皇,进餐环境雅致舒适,还有了对号入座的“席图”;宴会设计注重套路、气势,讲究不同档次和规格,以头菜统帅、决定宴会档次。清代创造了各式制作精美的满汉全席,代表了近代中国餐饮的最高水平。满汉全席有全龙席、全虎席、全凤席、全羊席、全牛席、全鱼席、全鸭席、全蟹席、全素席等,其中全羊席号称“屠龙之技”,满汉燕翅烧烤全席誉为“无上上品”。各少数民族的宴会蓬勃发展,各自展现不同的民族习俗和风情。

中国菜的特点

1. 历史悠久

据《易·鼎》记载:“以木巽火,亨(同烹)饪也。”即人类对火的使用标志着烹饪活动的起始。历代厨师在长期实践中积累了丰富的烹调经验并善于总结,留下了宝贵的财富。早在3500年前,商汤宰相、烹调圣手伊尹就总结了烹饪调味经验(《吕氏春秋·本味篇》)。6世纪,北魏贾思勰的《齐民要术》,系统讲述烹饪及食品加工的就有四卷。元代太医忽思慧的《饮膳正要》,从营养学的角度集食疗理论之大成,为我国第一部营养学专著。清代袁枚的《随园食单》,从正反两方面列举了许多实例,全面、系统、深刻地阐述了烹饪规则原理,自成一家之说。

据史料记载,汉代的张骞、唐代的鉴真和尚、13世纪的马可·波罗都参与了中国与亚欧诸国的餐饮文化交流。可见,我国烹饪艺术不仅历史悠久、技艺高超,还影响着周边的国家。

2. 原料丰富,菜品繁多

我国幅员辽阔,地形多样,气候复杂,又有漫长的跨越寒、温、热三带的海岸线,物产资源相当丰富,为烹饪提供了坚实的物质基础。常用原材料丰富多彩,时令原材料层出不穷,稀