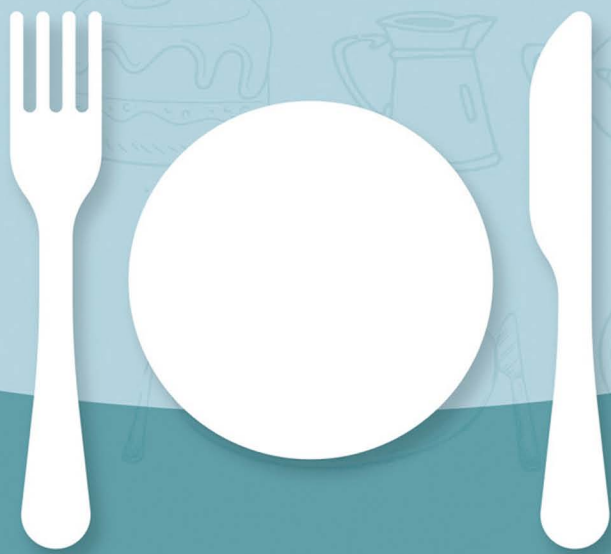




“十三五”普通高等教育本科部委级规划教材

西餐工艺学

李祥睿 陈洪华☆主编



Xican Gongyixue



中国纺织出版社有限公司

国家一级出版社
全国百佳图书出版单位



“十三五”普通高等教育本科部委级规划教材

西餐工艺学

李祥睿 陈洪华 □ 主编



中国纺织出版社有限公司

国家一级出版社
全国百佳图书出版单位

图书在版编目 (CIP) 数据

西餐工艺学 / 李祥睿, 陈洪华主编. -- 北京: 中国纺织出版社有限公司, 2019.12

“十三五”普通高等教育本科部委级规划教材

ISBN 978-7-5180-6218-8

I . ① 西… II . ① 李…②陈… III . ①西式菜肴 - 烹饪 - 高等学校 - 教材 IV . ① TS972.118

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2019) 第 098081 号

责任编辑: 舒文慧 特约编辑: 范红梅

责任校对: 楼旭红 责任印制: 王艳丽

中国纺织出版社有限公司出版发行

地址: 北京市朝阳区百子湾东里 A407 号楼 邮政编码: 100124

销售电话: 010—67004422 传真: 010—87155801

<http://www.c-textilep.com>

中国纺织出版社天猫旗舰店

官方微博 <http://weibo.com/2119887771>

三河市宏盛印刷有限公司印刷 各地新华书店经销

2019 年 12 月第 1 版第 1 次印刷

开本: 710×1000 1/16 印张: 26.75

字数: 476 千字 定价: 49.80 元

凡购本书, 如有缺页、倒页、脱页, 由本社图书营销中心调换

前 言

《西餐工艺学》是研究西方饮食文化和西式菜点制作工艺的一门课程。随着我国旅游业的发展、百姓生活水平的提高和对外开放的进一步深入，西餐已经逐步进入寻常百姓家了，为了适应烹饪高等教育的发展，培养西餐制作的专门人才，普及西餐文化而编写了这本教材。

《西餐工艺学》也是高等学校旅游、烹饪专业的主干课程，教材体现了旅游、烹饪教育的特点，强调科学性、直观性和可操作性。在编写过程中，考虑到多数学生没有西餐基础以及西方饮食文化普及程度不够高的实际情况，教材的视角着重在夯实基础，注重西餐知识的系统性和全面性，同时也穿插了一些工艺难度较大的菜点制作案例，如分子美食的料理方法和现场表演案例，使西餐传统技术和现代烹饪工艺交相辉映。

《西餐工艺学》由扬州大学李祥睿、陈洪华主编；教材主要分为十四章，分工如下：第一章、第六章、第八章、第十二章等，由扬州大学李祥睿编写；第二章由杭州第一技师学院王爱明编写；第三章由南京鼓楼社区培训学院姜舜怀、张荣明编写；第四章由湖南商业技师学院王飞、周国银、张艳编写；第五章第一节以及第十一章由常州旅游商贸学院王东编写；第五章第二节由中国人民大学王祚荣编写；第七章由江苏旅游职业学院苏爱国编写；第九章由扬州大学陈洪华编写；第十章由清华大学周静、徐州工程学院赵节昌编写；第十三章由扬州大学侯兵编写；第十四章由江南大学陆中军、扬州大学杨伊然编写。全书稿件由扬州大学李祥睿、陈洪华统纂。

在《西餐工艺学》教材编写过程中，各位作者殚精竭虑，但由于水平限制，疏漏掠美之处在所难免，敬请广大读者指正。另外，本书稿在编写过程中得到

了扬州大学旅游烹饪学院（食品科学与工程学院）各位领导的关心，也得到了扬州大学校级出版基金的支持，同时也参考了大量书稿文献，在此一并感谢。

李祥睿 陈洪华

2019.4.18

《西餐工艺学》教学内容及课时安排

章 / 课时	课程性质 / 课时	节	课程内容	
第一章 (4 课时)	基础知识 (10 课时)		· 西餐工艺学概述	
		一	西餐的概念、起源及发展概况	
		二	西餐的菜式、组成及西餐从业条件	
三		西餐工艺学的概念、研究内容及研究方法		
第二章 (2 课时)				· 西餐工艺中常用的工具、设备与餐具
		一	西餐厨房工具与设备	
		二	西点厨房工具与设备	
		三	西餐餐具	
第三章 (4 课时)		四	西餐厨房工具、设备和餐具的养护知识	
				· 西餐工艺中的特色原料
		一	西餐原料分类	
		二	常见调味料	
		三	西餐香料	
第四章 (4 课时)		四	西餐烹调用酒	
		五	西点常见原料	
			· 西餐原料加工工艺	
	一	初加工工艺		
	二	部位分卸工艺		
	三	剔骨出肉工艺		
第五章 (4 课时)	四	切割工艺		
	五	整理成形工艺		
			· 西餐制汤工艺	
第六章 (4 课时)	一	基础汤及高汤制作工艺		
	二	开胃汤制作工艺		
第七章 (6 课时)			· 西餐沙司制作工艺	
	一	西餐沙司概述		
	二	西餐沙司制作案例		
第八章 (8 课时)			· 西餐冷菜制作工艺	
	一	冷菜概述及分类		
	二	开胃菜的概述、分类及制作案例		
	三	沙拉的概述、分类及制作案例		
第九章 (4 课时)	四	其他类冷菜的制作案例		
			· 西餐烹调工艺	
	一	西餐烹制与热传递		
	二	西餐肉类菜肴烹调程度测试		
	三	西餐调味概述		
			· 西式面点制作工艺	
	一	西点制作基础工艺		
	二	蛋糕制作工艺		
	三	面包制作工艺		
	四	点心制作工艺		
	五	甜点制作工艺		

续表

章 / 课时	课程性质 / 课时	节	课程内容
第十章 (2 课时)	素质提升 (12 课时)		· 西式早餐制作工艺
		一	西式早餐概述
		二	西式早餐中蛋类的制作案例
		三	西式早餐中热食种类与制作案例
四		西式早餐中谷物类品种与制作案例	
第十一章 (2 课时)			· 西餐配菜及装盘装饰工艺
		一	西餐配菜工艺
第十二章 (2 课时)		二	西餐装盘装饰工艺
			· 西餐烹调表演工艺
		一	西餐烹调表演概述
		二	西餐烹调表演的要素
		三	西餐烹调表演的种类
		四	西餐烹调表演常用的用具、设备及调料
第十三章 (4 课时)		五	西餐烹调表演的程序与标准
	六	西餐烹调表演案例	
		· 西餐工艺中菜单筹划和设计	
	一	西餐菜单概述	
	二	西餐菜单的种类	
第十四章 (2 课时)	三	西餐菜单的筹划	
	四	西餐菜单的定价	
	五	西餐菜单的设计	
		· 世界各国著名菜点案例	
	一	法国菜点	
	二	意大利菜点	
	三	英国菜点	
	四	美国菜点	
	五	俄罗斯菜点	
	六	德国菜点	
	七	比利时菜点	
	八	奥地利菜点	
	九	西班牙菜点	
	十	葡萄牙菜点	
十一	澳大利亚菜点		
十二	新西兰菜点		
十三	芬兰菜点		
十四	希腊菜点		

注：各院校可根据自身的教学特色和教学计划对课程课时数进行调整。

目 录

第一章 西餐工艺学概述	1
第一节 西餐的概念、起源及发展概况	2
第二节 西餐的菜式、组成及西餐从业条件	7
第三节 西餐工艺学的概念、研究内容及研究方法	13
第二章 西餐工艺中常用的工具、设备与餐具	17
第一节 西餐厨房工具与设备.....	18
第二节 西点厨房工具与设备.....	23
第三节 西餐餐具.....	29
第四节 西餐厨房工具、设备和餐具的养护知识.....	31
第三章 西餐工艺中的特色原料	33
第一节 西餐原料分类.....	34
第二节 常见调味料.....	57
第三节 西餐香料.....	63
第四节 西餐烹调用酒.....	68
第五节 西点常见原料.....	73
第四章 西餐原料加工工艺	83
第一节 初加工工艺.....	84
第二节 部位分卸工艺.....	91

第三节	剔骨出肉工艺.....	97
第四节	切割工艺.....	101
第五节	整理成形工艺.....	108
第五章	西餐制汤工艺.....	111
第一节	基础汤及高汤制作工艺.....	112
第二节	开胃汤制作工艺.....	117
第六章	西餐沙司制作工艺.....	127
第一节	西餐沙司概述.....	128
第二节	西餐沙司制作案例.....	131
第七章	西餐冷菜制作工艺.....	151
第一节	冷菜概述及分类.....	152
第二节	开胃菜的概述、分类及制作案例.....	158
第三节	沙拉的概述、分类及制作案例.....	165
第四节	其他类冷菜的制作案例.....	172
第八章	西餐烹调工艺.....	187
第一节	西餐烹制与热传递.....	188
第二节	西餐肉类菜肴烹调程度测试.....	217
第三节	西餐调味概述.....	221
第九章	西式面点制作工艺.....	225
第一节	西点制作基础工艺.....	226
第二节	蛋糕制作工艺.....	229
第三节	面包制作工艺.....	233
第四节	点心制作工艺.....	240
第五节	甜点制作工艺.....	248
第十章	西式早餐制作工艺.....	253
第一节	西式早餐概述.....	254
第二节	西式早餐中蛋类的制作案例.....	256
第三节	西式早餐中热食种类与制作案例.....	258
第四节	西式早餐中谷物类品种与制作案例.....	259

第十一章 西餐配菜及装盘装饰工艺	263
第一节 西餐配菜工艺	264
第二节 西餐装盘装饰工艺	270
第十二章 西餐烹调表演工艺	283
第一节 西餐烹调表演概述	284
第二节 西餐烹调表演的要素	284
第三节 西餐烹调表演的种类	287
第四节 西餐烹调表演常用的用具、设备及调料	288
第五节 西餐烹调表演的程序与标准	290
第六节 西餐烹调表演案例	291
第十三章 西餐工艺中菜单筹划和设计	299
第一节 西餐菜单概述	300
第二节 西餐菜单的种类	304
第三节 西餐菜单的筹划	309
第四节 西餐菜单的定价	312
第五节 西餐菜单的设计	321
第十四章 世界各国著名菜点案例	335
第一节 法国菜点	336
第二节 意大利菜点	342
第三节 英国菜点	348
第四节 美国菜点	352
第五节 俄罗斯菜点	358
第六节 德国菜点	364
第七节 比利时菜点	369
第八节 奥地利菜点	373
第九节 西班牙菜点	376
第十节 葡萄牙菜点	380
第十一节 澳大利亚菜点	383
第十二节 新西兰菜点	387
第十三节 芬兰菜点	389
第十四节 希腊菜点	393

参考文献.....	396
附 录	397
附录 1 西餐烹调基本术语.....	398
附录 2 度量衡、温度、重量及容积单位换算	411

////

第一章

西餐工艺学概述

本章内容：西餐的概念、起源及发展概况
西餐的菜式、组成及西餐从业条件
西餐工艺学的概念、研究内容及研究方法

教学时间：4 课时

训练目的：让学生了解西餐的概念，掌握西餐的菜式，熟悉西餐的组成。

教学方式：由教师讲述西餐的相关知识，合理运用经典案例阐述。

教学要求：

1. 让学生了解相关的概念。
2. 掌握西餐的菜式。
3. 熟悉西餐的组成。

课前准备：准备一些中餐、西餐图片，进行对照比较。

第一节 西餐的概念、起源及发展概况

一、西餐的概念

西餐这个词是相对于中餐而言，由其特定的地理位置所决定的。我们通常所说的西餐是中国和其他东方人对欧美地区菜点的统称，它不仅包括西欧国家的饮食，还包括东欧各国，也包括美洲、大洋洲、中东、中亚、南亚次大陆及非洲等欧洲人口的主要移民地的饮食。广义上说，西餐是来自西方的菜点，狭义上说西餐是由拉丁语系地区的菜肴和点心组成的。西餐作为欧美文化的一部分，具备以下3个特征。

- (1) 西餐以刀、叉、匙为主要进食工具；
- (2) 西餐烹饪方法和菜点风味充分体现欧美特色；
- (3) 西餐服务方式、就餐习俗和情调充分反映欧美文化。

事实上，每个欧洲国家都有各自的饮食风味特点，如法国菜的鲜浓香醇、英国菜的清淡爽口、意大利菜的原汁原味……所以法国人认为他们做的是法国菜、英国人认为他们做的是英国菜、意大利人认为他们做的是意大利菜……并无“西餐”之概念。但是另一方面，由于这些国家的地理位置较近，历史渊源很深，在文化、生活传统上有着千丝万缕的联系。因此，在饮食禁忌和进餐习俗上也大体相同，至于南美洲、北美洲和大洋洲，其文化也是与欧洲文化一脉相承的。所以，上述国家和地区在菜点的制法上必然有许多共同之处。同样地，我国和部分其他东方国家、地区的人民在文化上大体相同，因此大都把与东方饮食迥然不同的西方饮食统称为西餐。

随着时代的变迁与发展，西餐的概念又演绎出新的内涵。现代西餐是指根据西餐的基本制作方法，融入世界各地文化、技术与配方，使用当地特有的原料制成的各种菜点，并形成风格，拥有一定知名度的餐饮文化。

但近几年来，随着改革开放的深入，东西方文化的不断碰撞、渗透与交融，使得东方人逐渐了解到西餐中各种菜式的不同风味特点，并开始区别对待，一些星级饭店都分别开设了法式餐厅、意式餐厅、俄式餐厅等，西餐作为一个笼统的概念逐渐趋于淡化，但西方餐饮文化作为一个整体概念仍继续存在。

二、西餐的起源与发展概况

西方文明是以现今所见的欧洲为地理界限来说的，西方文明史是从古埃及、古巴比伦、波斯、爱琴海及犹太文明讲起的，因为欧洲早期的历史，像古希腊、古罗马都不同程度地受到那些古文明的影响。从地理上讲，地中海本来就是沿岸各种文化传播的天然高速公路网的枢纽。希腊、罗马分别在这个高速公路网的端点上又与西亚地区直接相连，受各种文明影响是再自然不过的事。因此，为了便于阐述西餐的起源及发展概况，习惯上将西餐的发展过程分为三个阶段：古代西餐、中世纪的西餐、近代和现代西餐。

（一）古代西餐

西方饮食文化的发展是和整个西方文明史分不开的。西方的文明是在地中海沿岸地区发展起来的。公元前3100年，地中海南岸的埃及就已经形成了统一的国家，历经古王国时期、中王国时期和帝国时期，创造了灿烂的古埃及文明。尼罗河不仅给其下游地区带来了充沛的水源和肥沃的土地，更给这里带来了生机和繁荣，埃及人逐渐在这里定居下来，依靠集体的力量，开渠筑坝、引水灌溉、种植庄稼。地理方位的优越，为社会发展提供了前提条件。许多出土文物也都证明了西餐在这一时期有较大的发展。据史料记载，埃及法老的餐桌上已经出现了奶、啤酒、无花果酒、葡萄酒、面包、蛋糕及诸多西餐菜肴。

公元前1900年，多瑙河流域的一支部落移民到了古希腊地区，与当地的土著融合之后，发展成一支比较文明先进的族群。由于受到古埃及文化的影响，古希腊人创造了欧洲最古老的文化，成为欧洲文明的中心。当时希腊的贵族很讲究饮食，由此推动了西餐的发展。希腊人的日常食物已经有牛肉、羊肉、鱼类、奶酪及各式面包等。

公元前753年，古罗马人建立了罗马城。在军事胜利的同时，古罗马的经济也维持了两个世纪的鼎盛，贸易范围非常广，不但在罗马帝国的征服区域内，而且与中东地区、印度、中国等都有联系。手工业和农业也发展很快。在烹饪方面，由于受希腊文化的影响，古罗马宫廷膳食厨房分工很细，由面包、菜肴、果品、葡萄酒四个部分组成，厨师主管的身份与贵族大臣同级。当时已经有了诸如素油、柠檬、胡椒粉、芥末等调味品或复合调味料，有的贵族还用本家族的名字来命名新的调味品。此外，古罗马人还制作了最早的奶酪蛋糕。在哈德良（Hadrian）皇帝统治时期，罗马帝国在帕拉丁山建立了厨师学校，以传播烹饪技术。

（二）中世纪的西餐

说到欧洲中世纪，我们会联想到盔甲华丽的骑士、奢侈的酒宴、流浪的游吟诗人、领主、女皇、主教、僧侣、信徒和壮观而神秘的城堡。因为受宗教的繁荣昌盛和骑士小说的影响，中世纪的生活看似充满了传奇、信仰和浪漫英雄主义，但在人们的传统观念中，公元5世纪~15世纪期间的西欧中世纪却是人类历史上最黑暗的时代，是西方古代文化和近现代文化高峰中间的低谷。

对西餐而言，它的发展也是不平衡的。一方面，由于罗马帝国的没落和蛮族的入侵，原有的西餐发展势头遭到遏制；另一方面，由于不间断的征战，也促使了西餐原料、烹调方法、生活习惯等的交融。如1066年，征服者威廉踏上了英国的土地，从此英国人民在生活习惯、语言和烹调方法等方面都受到了法国人的长期影响，英语中的小牛肉、牛肉和猪肉等词汇都是从法语中演变过来的。同时，法国人复杂多变的烹调方法改变了英国人长期单一的烹调方法。而同时期中东地区的饮食文化给意大利饮食文化带来了较大影响，主要表现在新的香料、新的烹调方法、新的蔬菜品种等的应用。再加上王公贵族对饮食的奢侈追求，使西餐不断出现新的菜式，也促进了西餐向前发展。

（三）近代和现代的西餐

欧洲文艺复兴后期，意大利烹饪几乎具备了现在的意大利菜使用的所有材料，意大利菜发展到了成熟和鼎盛的时期。同时法国菜也受到了意大利菜的影响。如1533年，意大利佛罗伦萨城美第斯家族14岁的凯瑟琳公主嫁给了法国后来成为亨利二世的15岁的王子。其陪嫁的人员中有整班的意大利名厨，他们带来了当时意大利菜中最佳的烹饪技术。除此之外，凯瑟琳还将意大利的餐桌礼仪介绍给法国的贵夫人，此举提升了法国贵族社会的社交生活，其风范也为英国的伊丽莎白一世所效仿。到了1600年，亨利四世又娶了美第斯家族的玛丽公主，使得凯瑟琳的风范得以延续到路易十三在位时期。具有“太阳王”之称的路易十四非常讲究就餐的仪式与排场，每次宴会都有“仪式与庆祝”的程序。另外他组织凡尔赛宫的厨师和侍膳人员举办烹饪比赛，对于技艺超群者，赐予“蓝带”（Cordon Bleu）奖章，而且比赛的风气延续至今。此后的路易十五、路易十六也都对饮食十分讲究，法国也因此名厨迭出，而厨师也成为一种既高尚又具有艺术性的职业，从而也刺激了西餐的快速发展。1789年法国大革命后，由于封建体制的瓦解、皇室贵族制度的崩溃，一些宫廷名厨只好另谋出路，或做家厨或开餐馆营业，使原来的宫廷美食与民间饮食紧密结合，开创了法国菜的新纪元，也标志着西餐发展到了一个崭新阶段。到了19世纪中叶，法国名厨奥古斯特·爱斯克菲尔（Auguste Escoffier）将法国菜系统化地整理成一本烹饪指南，成为世

世界各地的法国菜经典，由于法国菜在世界各地早已成为美食的代名词，这本指南也成为国际的美食经典。

现代西餐是西式正餐与西式快餐并存的模式，无论是从知识上，还是在技术上，应该说都已经达到成熟的境界。一方面由于新的烹饪设备不断更新、新的烹饪方法不断出现、新的原料被使用；另一方面由于营养学与微生物学的问世，也使现代西餐更加科学合理了。以上种种因素表明，现代西餐已经形成了用料精选、香醇浓郁、工艺独特、讲究老嫩、设备考究、就餐别致、营养卫生的特点。

三、西餐在我国的传播与发展

西餐在中国的传播和发展，大致经历了以下几个阶段。

（一）17世纪中叶以前

西餐在我国有着悠久的历史，它是伴随着我国和世界各国民族人民的交往而传入的，但西餐到底何时传入我国，至今还未有定论。据史料记载，早在汉代，波斯古国和西亚各地的灿烂文化通过“丝绸之路”传到中国，其中就包括膳食。公元13世纪（元朝），意大利著名学者马可·波罗在我国居住数十年，为两国经济文化交流贡献了毕生精力，也曾将某些西式菜点的制作方法传到中国，但未形成规模。在漫长的封建社会中，中西方的交往也是十分有限的，当时在食品方面，只限于一些物产的相互交流，如西方的芹菜、胡萝卜、葡萄酒等陆续传入我国。

（二）17世纪中叶至19世纪初

公元17世纪中叶，西欧一些国家开始出现资本主义，一些商人为了寻找商品市场，陆续来到我国广州等沿海地区通商；一些政府官员和传教士先后到我国部分城镇进行传教等文化渗透活动。他们也带来了西方的生活方式和一些菜点制作，如明代天启二年（公元1622年）来华的德国传教士汤若望在京居住期间，曾“以蜜面和以鸡卵”制作“西洋饼”款待中国人，食者“诧为殊味”。

到清代初期，随着涌入我国的商人、传教士等外国人士的增多，中国宫廷、王府官吏与洋人交往频繁，逐步对西餐感兴趣，有时也吃起西餐来了。如清代乾隆年间的袁枚曾在粤东杨中丞家中食过“西洋饼”。但当时我国的西餐行业还没有形成。

（三）19世纪中叶至20世纪三四十年代

1840年鸦片战争以后，西方列强用武力打开了中国的门户，争相划分势力

范围，他们同清政府签订的一系列不平等条约，使来华的西方人与日俱增，从而把西方饮食的烹饪技艺带入中国。

到清代光绪年间，在外国人较多的上海、北京、天津、广州、哈尔滨等地，陆续出现了以营利为目的专门经营西餐的“番菜馆”咖啡厅和面包房等。从此，我国有了西餐行业。《清稗类钞》云：“国人食西式之饭，曰西餐，一曰大餐，一曰番菜，一曰大菜。席具刀、叉、瓢三事，不设箸。光绪朝，都会商埠已有之。至宣统时尤为盛行。”而且在《清稗类钞》中另有记载：“我国设肆售西餐者，始于上海福州路之一品香……当时人鲜过问，其后渐有趋之者，于是有海天春、一家春、江南春、万长春、吉祥春等继起，且分室设座焉。”北京开设西餐馆也较早，先是有“六国饭店”，光绪末年和宣统初年，北京还建有称作“醉琼林”和“裕珍园”的西餐馆。

在西餐传入的过程中，值得重视的是《造洋饭书》的出版。此书为美国传教士高丕第（K.P.Crawford）夫人所编著，于同治五年（1866年）在上海出版。该书序言用英文撰写，内容用中文撰写，主要是为来华的传教士及西方人培训西餐厨房人员而编写的。该书于1909年曾再版。此后，1917年出版了由中国人卢寿箴撰写的《烹饪一斑》，记录了普通食物调制贮藏方法及部分西餐制法，如咖喱饭、牛排和汤等的制法。此外，李公耳的《西餐烹饪秘诀》，王言纶的《家事实习宝鉴（第二编饮食论）》、梁桂琴的《治家全书（卷10烹饪篇食谱）》等都是这一时期由中国人自己普及西餐知识的代表性书籍。

可见，在中国饮食文化史上，19世纪中叶至20世纪三四十年代，是西方饮食文化大规模传入时期，其中20世纪二三十年代，西餐在我国传播最快，达到了鼎盛时期。

（四）解放后至现在

在我国，西餐几经盛衰。至新中国成立前夕，由于连年战乱，西餐业已濒临绝境，从业人员所剩无几。新中国诞生后，历史赋予西餐行业新的艺术生命，随着中国在国际上地位的提高，世界各国和地区与我国的友好往来日益频繁，又陆续建起了一些经营西餐的餐厅、饭店，由于当时我国与以苏联为首的东欧国家交往密切，所以20世纪50年代和60年代我国的西餐以俄式菜发展较快。随后的十年，我国经济发展缓慢，西式餐饮也受到了很大影响。

西餐在中国的重新发展，应该从20世纪70年代末、80年代初算起。随着国际旅游饭店的大量兴建，肯德基、麦当劳、必胜客等西式快餐的涌入，西餐已开始渗入到中国的各个城市，其中不少饭店是中外合资或外资独资企业，聘用了不少外国厨师，引进了不少新设备和新技术。与此同时，原来的一些老饭店也在不断进步与发展，陆续派厨师去国外学习。如今，西餐越来越为人们所