

# 中国餐饮 20 年文集

## 图书在版编目 ( CIP ) 数据

中国餐饮 20 年文集/中国烹饪协会编. —北京: 中国轻工业出版社,  
2007. 5

ISBN 978-7-5019-5923-5

I. 中… II. 中… III. 饮食业-中国-文集 IV. F719.3-53

中国版本图书馆 CIP 数据核字 ( 2007 ) 第 043895 号

责任编辑: 白 洁 赵红玉

责任终审: 唐是雯 封面设计: 伍毓泉

版式设计: 伍毓泉 责任监印: 胡 兵

出版发行: 中国轻工业出版社 ( 北京东长安街 6 号, 邮编: 100740 )

印 刷: 印刷厂

经 销: 各地新华书店

版 次: 2007 年 5 月第 1 版第 2 次印刷

开 本: 850 × 1168 1/16 印张: 32. 75

字 数: 850 千字

书 号: ISBN 978-7-5019-5923-5/TS · 3451 定价: 80. 00 元

读者服务部邮购热线电话: 010—65241695 85111729 传真: 85111730

发行电话: 010—85119817 65128898 传真: 85113293

网 址: <http://www.chlip.com.cn>

Email: [club@chlip.com.cn](mailto:club@chlip.com.cn)

如发现图书残缺请直接与我社读者服务部联系调换

70325K1C102HBW



## 目 录

## C O N T E N T S

中国餐饮业发展 20 年	1
<b>重要论述</b>	
全面建设我国社会主义美食事业 钱学森	15
烹饪——“华味”能不能胜过“洋味” 费孝通	18
努力开创饮食服务工作的新局面 张世尧	20
认清形势 抓住机遇 推动饮食服务业更大发展 何济海	29
积极开拓大众化饮食服务市场 努力推动饮食服务工作再上新台阶 杨树德	38
积极推动“厨房工程”建设 为开拓市场、扩大内需作出新贡献 姜增伟	46
新时期发展形势下的行业协会工作 苏秋成	50
弘扬餐饮文化 推动中国餐饮业快速健康发展 姜增伟	58
发扬中华饮食文化 促进世界餐饮文化的繁荣与丰富 黄 海	61
从战略的角度认识餐饮的重要地位与发展趋向 张世尧	63
中国餐饮市场竞争态势与对策研究 林则普	67
从中西快餐之争看饮食业的发展动力 凌大卫	74
<b>行业发展</b>	
21 世纪的中国烹饪 林则普	81
21 世纪中国烹饪发展战略的冥想 熊四智	88
“十一五”期间加快发展我国餐饮业的对策研究 杨 柳	94
中国餐饮产业发展的主要趋势 荆林波	107
餐饮企业实施名牌战略的切入点 杨铭铎 周 游 周福仁	112
中国餐饮市场的发展趋势及其对策措施 蔡万坤	118
我国餐饮市场现状的成因与发展趋势分析 郑昌江	127
呼唤现代饮食文明 张振楣	136



C O N T E N T S

目 录

中国人的饮食百年大变化 蒋佩孚	139
不断创意发展饮食文化 郭立久 许先	142
建立现代企业制度 深化国有企业改革 姜俊贤	150
中式快餐与产业革命 乔赢	159

行业热点

餐饮业老字号需要七点创新 林则普	167
化解酒水之争 发展和谐餐饮 杨柳	169
中国餐饮连锁经营发展报告 许云飞 马彦华	173
从社会经济发展看现代快餐产生的必然性 杨铭铎	184
绿色餐饮:文明饮食的真谛 朱云龙	191
ISO 9000 标准及其在餐饮服务企业的应用 张兵	194
餐饮企业文化形态分析 李海立	202
餐饮业信息化管理刍议 何宏	205
餐饮企业如何步入信息化高速路 李锡来	210
六道坎拦路民营餐饮企业 李韬	213
餐饮企业诚信建设初探 王喜庆	216
生态餐饮的经营思想及实践探索 侯兵	218
重创、反思、生机——“非典”对餐饮业影响分析 夏连悦	224
菜点与专利保护 郑惠芬 董争	227
粥在中国饮食中的保健意义 范志红	230

业态分析

新思路、新办法解决早餐市场经营问题 凌大卫	237
中国快餐发展形势分析报告 阎宇	241



## 目 录

## C O N T E N T S

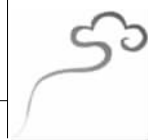
高校餐饮工作的十大特点及十大趋势	龚守相	248
西餐经营的未来方向	万玉梅	268
休闲餐饮 路在何方	徐栖玲 陈秀华	271
高校餐饮如何与社会接轨	陈光新	275
中国快餐业的十大趋势与对策	杨铭铎	280
乡村民俗旅游与农家餐饮业发展之探讨	张 强 刘军萍	284
中国火锅业连锁经营发展分析	陈 实	289
中国清真餐饮业的发展	冯恩援	291
<b>烹饪文化</b>		
迎接第六次产业革命的理论准备	陶文台	297
中国饮食文化的根本之道	王子辉	303
面点:繁荣背后的隐忧	邱庞同	311
关于中国烹饪发展问题的几点看法	赵荣光	314
烹饪学研究为何缺少原创力	白文杰	319
博采众长融一体 独领中菜新潮流——略论“迷宗菜”	胡忠英	322
从战略的高度看科学膳食对人类的贡献	李有恒	325
论考古学与饮食文化史研究	王仁湘	329
民间菜——中国菜之根与源	林则普	336
中式菜肴呼唤变革	王洪宝	339
烹饪产业化的三个环节	黄维兵	342
关于筵席改革的探讨	张渭林	346
饮食美学研究的进展及体系构建	杨铭铎	349
中国素菜浅识	王子辉	353
新时代川菜发展	杜 莉	357
追求无限 美食有极限	张振楣	366



C O N T E N T S

目 录

中国烹饪的制胜法宝 马健鹰	368
让烹饪调味回归自然、超越传统 陈志雄	373
菜品创新的八项注意 史正良	375
<b>培训教育</b>	
对中等职业学校烹饪专业校本课程开发的思考 李 刚	379
以校企合作为先导 探索我国餐旅高等职业教育办学新模式 卢 一	385
烹饪高等教育八大问题 冯玉珠	389
烹饪职业教育路在何方 陈启兵	392
从中西烹饪教学的差异谈起 李锡来	394
烹饪实验教学亟待改革 王荣兰	397
一心向厨 精英型厨师的素质要求 卢永良	400
关注厨师的综合素质 张胜文	403
中等职业学校烹饪教学现状与调查 李世清	407
<b>国际交流</b>	
餐饮企业怎样应对经济全球化与市场竞争 张世尧	415
西方的饮食文化是怎样传入中国的 钱星博	419
中餐走向世界的坦途何在 林则普	422
中国餐饮业的对外开放与发展 杨 柳	425
推进中西餐融合创新的步伐 陈忠明 陈 澄	437
全面理解与积极推进中餐国际化进程 阎 宇	441
管理比产品更重要 王大东	444



## 目 录

## C O N T E N T S

## 企业实践

传承民族品牌 弘扬老店文化 再创百年辉煌	邢 颖	451
宝钢餐饮的创业历程和战略定位	刘 凯	458
六大创新谋发展 一重创新一重天	吴国强	463
实施品牌战略 促进企业腾飞	李德建	468
武钢快餐创建品牌企业的探索与跨越	冯德和	474
弘扬中华饮食文化 铸造百年餐饮品牌	温祈福	478
小蓝鲸蓝海战略	刘国梁	484
十年巴国	何 农	489
从“林家铺子”到新连锁时代	林 欣	494
后 记		498

## 烹饪实验教学亟待改革

王荣兰

综观我国烹饪实验教学的历史和现状，重模仿轻发挥，重传统轻创新，是长久以来未能彻底解决的弊端，实验教学改革已是烹饪教学的当务之急。

烹饪实验课的教学目的是培养学生的烹饪技能，培养学生一专多能、一技多用、既能操作又能设计的综合素质。烹饪实验教学与其他技能教学一样，具有演示性、操作性、工艺性、模拟性等共同特点。但烹饪实验教学又不同于其他技能教学，有着明显的特殊性。

目前，我国烹饪实验从原料的选择、初加工到切配、烹制、调味，直到菜肴的完成，基本上都是手工操作，有很强的技巧性。烹饪实验的操作过程是一个连贯性很强的过程，可分解性差，特别是快速烹制菜肴的火候的运用和翻锅动作，必须一气呵成，否则就会影响菜肴的质量，这就增加了教学难度，要求学生眼快、手快、反应快。同时，操作的规范性差，评价实验成果的难度大，对产品的色、香、味、形、质地难以进行量化，增加了对产品进行评价的难度。

### 一、制约因素

根据烹饪技能的构成因素，目前烹饪实验教学中存在的制约因素主要有以下几点。

#### 1. 师徒相授式教学的传统性

尽管我国烹饪技艺的教学已进入高等教育层次，但目前仍然是“一枝粉笔一把刀，一块砧板一把勺”的师徒相授的教学模式。这种教学模式有明显的个性特征，但也有其明显的局限性。教师操作演示和经验传授，学生以模仿继承为主，束缚了学生的主观能动性和综合能力的培养。



## 2. 实验室的局限性

目前烹饪实验室大体可分为专用和兼用两种，大多数专用实验室由于资金等方面的原因，建筑简陋、设备破旧不全，特别是缺少现代化、科学化进行定量分析的设备和工具；与经营相结合的厨房兼用实验室，虽说条件较好，但往往强调经营效益，忽视教学质量。

## 3. 实验材料的高消耗性

烹饪实验室用的材料（包括原料和燃料）均是一次性消耗物，无法重复利用，目前尚无可替代实物使用的代用品。由此使烹饪实验教学的费用增大，学生练习的机会减少，操作过程难于融会贯通，更谈不上触类旁通，给培养学生的创新能力带来了一定的难度。

## 4. 实验基本功和技能的特殊性

制作菜肴所需要具备的扎实基本功和技巧，必须通过长期“实战”训练才能形成，由于受到场所、工具、经费、时间等条件的限制，学生难以做到“勺不离手、刀不离身”勤加练习，给技能的提高增加了困难。同时，由于我国烹饪工艺的规范性较差，产品的配料比例，色、香、味、形、质地和营养的搭配，大多“只能意会，不可言传”，全凭主观感觉和经验。而这种感觉和经验，只有通过长期的实践、摸索和领悟才能找到和形成，使学生很难在短时间内找到和掌握规律。

## 二、改革思路

烹饪实验教学如何改革创新，与时俱进？笔者根据自己多年从事烹饪实验教学的经验，认为应抓好六大环节。

### 1. 明确培养目标，提高教师队伍整体素质

从总体上看，烹饪实验教学仍然是变相的师徒相授形式，这就要求教师必须具备广博的专业知识，扎实的基本功，对各种烹饪方法，菜肴制作能熟练操作，对红案、白案工艺能运用自如。同时，随着烹饪技艺水平日新月异地提高，学校更要求必须不断加强师资培训，采取“社会餐饮店取经，学校强化多演示”的“二元培训方式”，使烹饪教学的概念得到更新，理念得到升华，技能得到提高。

在教学模式上，要变灌输式、说教式为启发式，培养学生独立思考和创新意识，如制作宫保鸡丁时，配料要用脱皮的花生米，能不能用其他的脆性干果原料呢？启发学生联想到核桃仁、腰果等，这样不仅在菜式上得到创新，而且也培养了学生第一反应的创新意识。

### 2. 加强基本功训练，掌握烹饪教学核心所在

可借鉴中国传统文化的教程教法，比如京剧基本功可概括为“唱、做、念、打”，学员在掌握扎实的基本功的基础上才能表演追求韵味与流派。而烹调的基本功是“切、配、烹、调”，在掌握基本功的基础上进而学习基本菜、风味菜。

### 3. 转变传统经验型操作，引入标准化规范操作

基本功训练要达到的程度，应该有客观量化的标准作为检验的标尺。在基本功训练中最重要也容易被忽视的是调味的训练，在常规的菜肴制作中逐步加味的方法属经验型的，经验越多则成功率越高，调味的复合程度越高，越难掌握，把握性越小。定量则要解决两个方面的问题，即调味汁的定量组配与调味汁与主料之间的比例。这是调味规律，规律是科学的，经验是主观的，在此基础上，才能引入标准化管理规范，为进一步掌握烹调技术打下基础。

### 4. 从烹调方法入手，在掌握流程的基础上揭示规律

以“熘”为例来说，“逢熘必炸”，“熘”基本上涵盖着“炸”的烹饪方法，掌握“熘”



就掌握了“炸”的烹调方法。将各种熘菜生产流程叠加在一起不难看出，凡熘菜基本流程有刀工与腌渍→拍粉或挂糊→油炸→调味4个环节，关键环节是刀工与调味，刀工决定造型的变化，如松鼠鱼、玉米鱼、卷毛狮子鱼等主要区别在刀工处理、拍粉的类型上；调味则体现了熘菜在酸甜味上的变化，如醋熘鳜鱼、茄汁黄鱼、橙汁菠萝鱼等，主要区别在分别用糖醋汁、茄汁、橙汁而形成不同风味。

根据循序渐进的教学原则，将教学菜按照常见的烹调方法一类一类做下去，一个环节一个环节去组合，学生掌握程度将会大大提高。另外，培养学生的菜品设计能力时可整理出一些基本模式，阐明机理，让学生先模仿后设计。在遵循规则的前提下，培养学生的创造力，摒弃那种抱残守缺、墨守成规的做法。

#### 5. 形成具体的规范，成为真正意义上的实验

实验，顾名思义就是经过多次实践而得出的经验总结，任何一种数据或规律的得出，必然要经过无数次的探索、归纳和总结。烹饪实验教学也同样如此，完全可以采取“互动”实验教学，让学生在熟知实验步骤的情况下，将学生分成若干组进行不同数据的实验，然后由老师对实验进行分析、评价，最后得出最理想的实验结果。久而久之，很多不定量、不定性的实验就会形成定量的数据，不仅在实际操作中可以得到验证，而且可以运用到量化生产中，在教学中亦使学生能够充分发挥主观能动性的同时，更能深层次地掌握实验品种之间的本质属性和规律，使烹饪实验真正成为像化学试验一样的具有科学意义的实验。

（此文原载于2005年《餐饮世界》第2期）



## 一心向厨 精英型厨师的素质要求

卢永良

随着餐饮岗位的不断细化，酒店厨师人才相应分化为技术型、复合型、精英型等三种类型，其中技术型是基础，复合型厨师是主体，精英型厨师是核心。具体而言，精英型厨师即指省级以上的烹饪名师和烹饪大师。在酒店餐饮业中，成为一位德艺双馨的名师是很多为厨者孜孜向往和追求的目标。名厨是厨界的精英，是厨者的楷模，是社会对为厨者整体价值及综合素质的认同和肯定。名厨之名，来自于“干一行，爱一行，一心调和苦辣酸甜”的事业追求，来自于“厨德、厨艺、厨理”三位一体的综合实力，来自于“店市省全国世界”五级台阶的自我超越，来自于“吃苦耐劳、勤奋进取、团结协作、竞争比拼、应变创新、乐业奉献、诚信守法”七种精神的境界修为，来自于“三年基础期三年发展期三年绩效期”多年寂寞的踏实积累。

### 一、“一心向厨”的事业追求

中国烹饪源远流长、博大精深，在世界上享有很高的声誉，烹饪与京剧、中医、武术一起被誉为我国的四大“国粹”。厨师职业是一门光荣而值得尊敬的职业。俗语说：“三百六十行，行行出状元”，有道是：“眼界和胸怀决定一个人的未来”，既然选择了为厨之路，就应有“矢志于道，一心向厨”的信心和决心，真心实意地热爱厨师岗位，以“干一行，爱一行，一心调和苦辣酸甜”作为自己的人生信条，把“立志做一名优秀的厨师”作为自己的事业信念。当今中国烹坛群星灿烂，中国烹饪大师、烹饪名师在社会上尤其在餐饮行业中具有重要地位并做出了突出贡献，他们很受人们的尊重，而在他们身上基本都有一个共同点，那就是“一心向厨”的事业追求。谭家菜大师彭长海曾说：“学精一门手艺，首先要自己有心，自己刻苦，同时也要有师傅引路，机遇恰当。”中国烹饪大师戴书经认为：“既然以厨为业，要么不干，干就干好，没有顶尖的手艺，怎能算一位好厨师。”以朴实简洁的语言，从不同的角度阐



述了为厨者若想成为名师，成就功业，首先必须具有“一心向厨”的事业追求。

## 二、“三位一体”的综合实力

“烹饪是科学，是文化，是艺术”的论断已为国人所广泛熟知和认同，烹饪不仅是一门专业的技术，也是一门深奥的学问。在知识经济年代，行业和社会对厨师素质的要求不断提高，烹饪名师应该是懂技术、能经营、善管理的复合型厨师，入得厨房，出得厅堂，入厨巧问调羹事，在位亦能运筹谋。为厨者须修厨德、钻厨艺、学厨理“三位一体”，共同构建为厨者的综合素质平台。俗话说：“德为艺之先”，厨师职业道德是厨师综合素质的灵魂，是提高厨师专业技能的内驱动力。厨师职业道德同烹饪活动有着直接的联系，它在形成厨师的职业理想和职业心理，形成厨师特有的道德习惯和道德传统等诸多方面都起着重要作用。“盐梅之德”，“盐梅相成”之事，“德有多高，艺有多高”之说，无不强调厨德对于从厨者综合素质的重要性和必要性。技术性是烹饪最基本的职业特点，技能是厨师综合素质的核心要素。厨艺是厨师的立足之本，作为一名厨师，如果没有扎实的烹饪技术功底，就失去了在厨师岗位上立足的根本，若一味地通过改变菜式来取悦消费者，以华而不实的所谓创新追赶潮流，充其量只能是浅薄的媚俗。没有顶尖的厨艺，怎能算一位好厨师？！精湛的技术是通往名厨名师之路的必要“通行证”。缺乏系统理论研究阐发和指导的烹饪只能是自发状态的粗放型。在当今学习型社会氛围中，厨师不是做菜的机器，只懂技术的工匠型厨师在知识经济时代的餐饮市场中很难有强的竞争力。餐饮将特色经营，特色菜必然包容着与众不同的技术含量、知识含量和信息含量；烹饪是创新之学，为厨创新需要具备必要的专业基础知识、自然科学知识、饮食文化知识以及美学知识等，“学习理论是走出困惑的阶梯”，学厨理有助于提高厨师的知识素养，提高烹饪的科技含量。

## 三、“五级台阶”的自我超越

名厨的成长是烹饪园中台阶式的攀登之旅。名厨的第一级台阶是从酒店开始的，在师傅的引导和教诲下，以端正的态度、刻苦的精神、踏实的作风和好学的品质为依托，勤学苦练，从最基础的活干起，由技术骨干成长为酒店的一名优秀的厨务总监或厨师长，成为店里的“名厨”。第二级台阶是从市级烹饪赛场上开始的，通过参加市级烹饪技术比赛，以出色的成绩而初露头角，成为市里的“名厨”。第三级台阶是从全省烹饪赛场上开始的，在省级烹饪大赛中接受挑战，以突出的成绩摘金问鼎，成为省里的“名厨”，进入名厨的初级阶段。第四级台阶是从全国烹饪赛场上开始，在全国烹饪大赛中经受磨练，以骄人的成绩展现烹饪王者的风采，成为国家级的“名厨”，进入名厨的中级阶段。有一种说法是“没有经过国际烹饪大赛检验的名厨不是真正的名厨”，第五级台阶是从国际烹饪赛场上开始，在国际性烹饪技术大赛之中承受洗礼，充分展示中华厨艺的精妙绝伦，脱胎换骨，登上厨艺舞台的高峰，成为国宝级的“名厨”，进入名厨的高级阶段。“店市省全国世界”五级台阶的厨艺攀登之路，是从厨者发展的自我超越之旅。

## 四、“七种精神”的境界修为

俗话说：“金杯银杯，不如口碑”，有口碑者必有非常之精神。名厨之“名”是为厨者综合素质的集中反映。厨行自古称“勤行”，夏季面对一团火，冬天时常两手冰，吃不得苦，当



然学不了厨，若为名厨，则先须具备吃苦耐劳的精神。“不想当元帅的士兵不是好士兵”，勤而不奋发向上，劳而不积极进取，只能是一名工匠型厨师，厨艺无止境，须精益求精，若为名厨必须具备勤奋进取的精神。行话说“五味调和百味香”，调和“是中国烹饪的最高追求”，人和“是菜点创作的重要保证”，“一个好汉三个帮”，厨事运作讲究配合协调，若为名厨，必须具有团结协作的精神。餐饮行业历来是竞争最为激烈的行业，菜点质量是餐饮竞争的生命线，参与市场竞争需要勇气和智慧，只有竞争才能克服惰性的枷锁，只有竞争才能推动厨艺的发展，若为名厨，必须具有竞争比拼的精神。创新是烹饪繁荣发展的源泉，是餐饮竞争的重要内容，是厨师素质的重要指标，“不远于前人之轨辙，不局于专门之固守”，因时而异，“继承但不循古，创新而不弃旧”，推陈出新，烹饪的活力和魅力离不开科学的变革创新，若为名厨，必须具有应变创新的精神。厨师职业最能体现“为人民服务”的价值观，是光荣而值得尊敬的职业，过重的“铜臭味”会抑制厨艺的升华，降低菜点的品位，若为名厨师，亦须具备乐业奉献的精神。古人云“诚召天下客”，诚信是道德的基础，守法是经营的准则，生活中一个无形的规则，诚信是一种公信力，它具有道德意义、经济意义和法律意义，诚信守法是为厨者树立消费者“口碑”的基石。名厨是厨界的精英，名厨在厨界具有模范的作用和榜样的力量，若为名厨，当须具备诚信守法的精神。

## 五、“十年寂寞”的踏实积累

有道是“积学以成名，捷径以注售”，精湛的厨艺和渊博的学识一样都离不开踏实的积累。陈光新教授在《世纪之交餐饮市场的走势及经营对策》一文中，提出 21 世纪初叶更加走红和吃香的厨师是“3333”型厨师，即具有烹饪院校学历，经过 3 年比较系统的专业教育，扎扎实实地拜师学艺 3 年，跑过 3 个以上码头，会做 3 种以上地方风味菜，30 岁左右年龄，具有良好的体力和智力。笔者在对当今烹坛一些名师名厨成长历程的分析中得出一个共同点，即九年至十年是为厨者厨德、厨艺、厨理积累过程中一个重要的分水岭，具体而言，就是说为厨者经过 3 年学徒或 3 年中职（或高职）烹饪专业学习后，酒店厨房岗位上，用 3 年时间打基础（3 年基础期），用 3 年时间求发展（3 年发展期），用 3 年时间出成绩（3 年绩效期），至少经过 9 至 10 年时间的踏实积累，厨德、厨艺、厨理积累达到较高的境界，进入名师之列，成为在国内甚至在国际烹饪上具有一定影响力的名师。常言道“欲速则不达”，行话说“慢功出细活”，若要成为名厨，就不能有“速成”概念，而应有放眼未来、厚积薄发、十年磨一剑的浩然胸襟！

（此文发表于 2006 年，作者为中国烹饪大师、武汉卢大师酒店管理公司董事长）



## 关注厨师的综合素质

张胜文

笔者从事烹饪及烹饪教学工作已经 20 多年，培养出大批优秀毕业生走向工作岗位。最近，我走访了百多位往届毕业生，同时又与多家企业老板交流谈心，深感一些厨师综合素质有待提高。

### 一、干厨师究竟屈不屈才

社会是一个大群体，在这个大群体中存在着各行各业。作为一名厨师，我们应该高兴才是。原因很简单，不论哪个行业，都比不了餐饮业庞大。既然我们已经加入到这个浩大行业中来，怎不感到荣光？

我想，要当一名厨师，尤其是当一名好厨师，首要的是热爱烹饪事业。这里说的热爱，是指厨师本人内心迸发出的激情，有着执著的精神，需要全身心地投入，甚至毕生的心血都倾注在烹饪事业上。只有厨师本身热爱，才能在烹饪中做得超群出色。

过去，厨师的工作环境不好，低人一等，受人歧视，但现在却不然，国家有关部门对饮食业的各方面有着一定的规格要求，给厨师创造了更大空间，使大家心情舒畅地在厨房里尽力展示自己的技术、才华，为民众服务，这点早已被社会认可，赢得人们的尊敬。更可喜的是，处在改革开放时期，烹饪原料应有尽有，相当丰厚；烹饪技术各具其长，精益求精；再加上人们收入不断提高，积极促进消费，使餐饮业出现了前所未有的辉煌。在国家实行劳动制度“双向选择”的今天，我们的厨师满怀热情在行业内寻找自己的位置，在辉煌的事业中浇注汗水和心血使其更加光亮、耀眼。

然而，事物都有它的另一面，在调查中，我还发现厨师队伍中有少部分，特别是青年厨师，思想飘忽不定，单纯地将烹饪当成过渡营生，满足于在餐饮业获得些许报酬。他们没有高涨的热情，只是一种寻求职业过活的短期行为。有时身在“曹营”，心里却想着其他专业，



得过且过，不求上进，总认为干烹饪是“屈才”了。实际上，这种人一旦脱离了烹饪专业再做事情，也未必惊天动地，轰轰烈烈，肯定还会心猿意马，半途而废，结果恐怕贻误自己，毁坏人生。

我觉得，烹饪事业是伟大的，而伟大的事业必须有效地服务社会。我们从事着烹饪事业，所以自然地服务社会。不是么？当顾客对我们烹制的菜肴（饭点）咂咂品嘴，连连称是的时候，那我们内心的愉悦自然泛上心头，在嘴角荡出惬意。

## 二、当好店主的参谋

就县镇的小个体饭店来说，店主和厨师在思想意识上像隔着一层膜。店主认为自己花钱雇来的厨师，理应给我干活，我叫你干多少就干多少，叫你咋干就咋干。而厨师呢？店主让我干多少就干多少，让我咋干就咋干，反正干一天挣一天钱。这种纯市场雇佣关系一般是维持不了长久的，即使维持下来也实属勉强，不可能将关系搞得协调，也不可能将生意做得红红火火。原因是厨师和店主都各自算计着自己的经济账，不考虑企业与劳动者的内在关系和利益，这种浅意识的经济效能肯定是短命的。

店主要想将生意做得红火，厨师要想获得高额报酬，两者的心必须往一块想，劲必须往一处使。店主利用厨师的劳动给自己企业创造剩余价值，而厨师靠企业来维持自己的经济来源。二者相辅相成，缺一不可，如果失去一方，那么他方就不存在了。

好的企业，店主与厨师首先在人格上平等，相互尊重，相互关心；其次在工作上要相互支持，相互帮助，相互谅解。由于很多店主（或经理）对自己经营的饮食品种、范畴等不十分了解或掌握，但他很会管理企业，使自己的店门庭若市，车水马龙。这时，优秀的厨师不仅要烹调好本店的各种菜肴，而且还要根据客人的口味、市场的行情等不断变换、增加新的饮食品种，追求档次和规格，以满足各阶层人士的饮食需要。一句话，就是给店主（经理）当好业务参谋，将自己在经营上的想法及时与店主（经理）沟通，达成共识，在事业上共创辉煌。只有这样，才能有利促进企业营销，随之而来的是大家经济利益都会好起来。

## 三、懂得物尽其用

作为厨师，必须学会综合使用原料，其目的是提高原料利用率，从而降低菜肴成本。从某种意义上说，降低菜肴成本就等于增加利润。举例为证：

例一，芹菜是我们经常使用的原料，按习惯做法，必须将芹菜择叶、去根取得净料后使用。如果我们将弃之的芹菜叶和根积攒起来制作“小菜”或用在其他菜肴之中，那么自然提高了原料利用率。数量小，利润微乎其微，数量大，利润非常明显。比如，普通芹菜的出品率大约为 75%，那么下脚料（包括叶、根、杂质等）则为 25%，就算杂质占 5%，那叶与根还有 20%。若在蔬菜旺季，价格低廉，弃之不觉可惜，若在隆冬季节，每公斤芹菜是 3 元，那么 20% 的叶与根就是 0.60 元，将叶与根合理地用在菜肴中，按 33.3% 的回扣率计算，其售价为 0.90 元。日久天长，蔬菜种类繁多，“下脚料”数量多，都能综合使用，这笔额外收入是非常可观的。

例二，猪肉也是我们经常使用的原料。现在市场出售的猪肉多半是净料，但是购回后也不能拿来漫无目的地改刀，而必须根据本店经营的菜肴品种，哪块部位做什么合适，要分档剔出，留出来，到使用时非常合理、方便。比如，店主买回一个猪后腿，厨师首先将各肌肉



部位一一分开，“底板肉”做“锅包肉”，“黄瓜肉”切丝熘炒，“臀尖肉”切丁爆之，去皮后的脂肪（肥肉），结构坚实部位做“香酥丸子”、“酥白肉”，而结构疏松部位可以炼油等。总体说，一个好厨师对猪后腿来说，利用率应该是100%，好料、差料综合使用，千万不要光使好料而忘却其他，否则会出现用料不合理，容易造成原料浪费现象。在餐饮业，浪费原料就等于扔钱。据此，我们一定要将各种原料物尽其用，提高利用率，降低菜肴成本，给企业带来更大的效益。

#### 四、有成本核算的概念

我调查过的饭店中，大部分厨师不懂成本核算，尤其年龄较大的厨师竟然不知道成本核算的基本概念。很多菜肴品种，店主认为该卖多少钱就定多少价。实际上，很多店主也不懂每道菜肴的投料标准是多少，成本是高是低，只是参照别店同类菜肴的售价而随意决定。我觉得，这种菜肴定价的方法有它的实用性，但毕竟缺少科学依据。要想真正将菜肴价位确定得合情入理，必须通过一定的程序计算。

在实际工作中，有时店里增加新的品种，店主委托厨师定价。如果厨师不会成本核算，只凭经验估算后确定，那么肯定会出现忽高忽低的现象。定高了，企业会向顾客牟取暴利；定低了，企业会受到经济损失。在商品社会里，商品价格的高低最能促发人们的敏感神经，而正因为有了这根敏感神经的存在，才会在市场上进行着优胜劣汰的竞争局面。作为一名厨师，做好菜肴是本职工作，其实，搞好饮食产品的成本核算也是我们应尽的义务。

#### 五、是生产者，亦是组织者

不论饭店大小，厨房工作都非常重要。因为不论什么品种，都是由厨师在厨房加工制成来满足大家就餐要求。厨房小，厨师一至几名，主抓厨房各项工作必须落在厨师肩上。厨房大，厨师几至几十名，各项分工比较明确、具体，主抓厨房全面工作必须落在厨师长身上。厨师也好，厨师长也罢，不仅自己本身要做好烹饪工作，而且更重要的是组织厨房中所有人员紧张而有秩序地工作。必要时，在明确分工的基础上，落实各岗位责任制，人人尽职尽责，遇到特殊情况，还要相互帮助，密切配合，使大家同心协力，一道把厨房中的各项工作搞好。如果说，一个饭店的服务态度如何表现在服务员身上，那么服务质量优劣便体现在厨师手中。

#### 六、富有创新精神，增加花色品种

一个餐饮企业，要想在社会上处于长久不败的境地，取胜的法宝就是除店主（经理）经营（管理）有方外，再就是厨师要有创新精神，不断增加花色品种以招揽顾客，始终让大家有种新奇的刺激和食欲感。这是时代的进步、顾客的追求、市场的竞争之必然。如果我们身在店里墨守成规，只是将经营的品种机械地重复，不但顾客感到乏味，胃口下降，而且就连厨师自己也感到无奈。可以肯定地说，这必然在市场上难以长期立足，迟早会被竞争的对手淘汰。

人类有着聪明的头脑，可以以对一切事务进行挑剔和选择，也自然包括对饮食产品的挑剔和选择。而这种挑剔和选择越严格，越苛刻，就越促进我们厨师将烹饪技术提高。在技术提高的同时，便有了创新精神，增加花色品种，变化饮食内容，其必然推动餐饮业向前发展。



## 七、烹饪技术生不带来，死不带走

我国有 5000 多年的文明史，而饮食文化便是其中的重要组成部分。每个厨师，都是饮食文化的继承和传播者，这一点，我们应该感到骄傲和自豪。尤其在现代，人们观念已经转变，非常羡慕和重视餐饮业，特别尊重厨师，上至伟人，下至百姓，每当饱餐过后都不会忘记厨师的辛苦。为此，厨师为了满足广大就餐者的要求，积极发挥着自己的聪明才智，将满腔热血无怨无悔地浇注在烹饪事业这块热土上，久而久之，就自然染成了褐红、凝重的文化积淀，进而在世人面前显得光辉、耀眼！

过去，在厨师界存在着一个观点：“教会徒弟，饿死师傅”。其实，这是早年因厨师文化层次过低和思想意识浅薄所致。有的厨师苦心经营几年、十几年，甚至几十年，好容易学会点东西，琢磨出点东西，担心一旦传给徒弟，自己的饭碗恐怕打了。而徒弟呢？有些饮食品种必须通过师傅传授才能确切掌握。现在好了，有烹饪专业院校，有社会力量办厨师班，还有书籍、图片、录像、影碟等多种方式和媒体进行交流和传授技术，早已打破某个师傅、某项技术垄断、封锁的年代。我想，有创新精神的厨师，每时每刻都在追求着完美，你的技术应随时传授给他人，贡献给社会，才会产生取之不尽、用之不竭的知识源泉。实际上，目睹别人进步，也可以成为自己追求完美的动力。

“以新代旧”，徒弟超过师傅，这是事物发展的自然法则。徒弟要想跟上时代潮流，师傅不教，徒弟就要跟别人学，或者通过其他方式——比如媒体，不断地进取，掌握烹饪技术。从这方面讲，为了弘扬饮食文化，我们应该向徒弟（学生）们无偿地传授技术，以实际行动在饮食文化的事业上再涂抹具有浓烈色彩的一笔。即使自己到了垂暮之年也会感到欣慰和幸福，因为那色彩浓烈的饮食文化光环会长久照亮后人。

厨师的综合素质，它的概念范畴很大，这里只简单地列举了七个方面作出略说，暂不波及其他。最后我想跟厨师们交流一个观点：一个优秀的厨师，不仅仅能做好菜，而且更重要的是会研究吃菜的人。因为我们烹调出来的菜肴是供人享用的，人们在追求菜肴色泽、口味、质地、形状、营养、器皿、组合等诸多方面过程中，是随着观念的更新、场合的不同、作用的差异等多方因素变化而变化，所以，我们的烹调技术、综合素质也必须变化，以变化适应变化，以变化满足变化，以变化促进变化。只有这样，厨师的综合素质才能全面提高，为我国烹饪事业做出应有的贡献。

（此文原载于 2003 年《餐饮世界》第 11 期）