

AR 增强
现实
技术

职业教育立体化教材丛书
西餐热菜制作

WESTERN HOT FOOD PRODUCTION

蔡 晔 况 野 / 主编



吉林出版集团 吉林出版
吉林大学 出版社

AR 增强
现实
技术

职业教育立体化教材丛书
西餐热菜制作

WESTERN HOT FOOD PRODUCTION

主 编	蔡 昇	况 野	
副主编	罗 伟	刘贤胜	徐 洲
参 编	余润喜	郑全香	莫重侃
	夏 旺	王云飞	江月明
	尚建新	刘春颖	张忠宇
	南玉华	刘 然	钟晓亮
	王 刚	张 森	彭富强

 吉林大学出版社

图书在版编目(CIP)数据

西餐热菜制作 / 蔡晁, 况野主编. — 长春: 吉林大学出版社, 2016. 9

ISBN 978 - 7 - 5677 - 7787 - 3

I. ①西… II. ①蔡… ②况… III. ①西式菜肴—烹饪—中等专业学校—教材 IV. ①TS972.118

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2016)第 237299 号

书 名: 西餐热菜制作

作 者: 蔡 晁 况 野 主 编

责任编辑: 吴亚杰 责任校对: 邹燕妮

吉林大学出版社出版、发行

开本: 787×1092 毫米 1/16

印张: 9.25 字数: 240 千字

ISBN 978 - 7 - 5677 - 7787 - 3

封面设计: 彭富强

吉林省万国印刷有限公司 印刷

2016 年 9 月 第 1 版

2018 年 5 月 第 2 次印刷

定价: 38.00 元

版权所有 翻印必究

社址: 长春市明德路 501 号 邮编: 130021

发行部电话: 0431—89580028/29

网址: <http://www.jlup.com.cn>

E-mail: jlup@mail.jlu.edu.cn

前言

教材是体现教学内容和教学方式的载体，是把教育思想、宗旨转变为具体教育行为的中介，是教学改革成果的结晶，也是教学改革的一个重要方面。教材建设不仅是中职院校重要的基本建设之一，也是深化教学改革、提高教学质量的保证。

本书在编写上，突出体现了学生的职业能力与企业岗位的适应性，以学校教学实训和企业实习实训为主要训练形式，将学习过程与时间训练融为一体，凸显企业岗位实用型人才训练方式的创新性。本书力求通过科学、系统的教学内容及形式多样的教学方法，培养高素质、高技能的一线烹饪操作人才。同时还结合行业发展的现状，有针对性地进行校内外烹饪教学训练，使学生全面、熟练地掌握烹调的基本技能，并可以创新产品，为社会和企业服务，与国际烹饪技术接轨。

立体教材是采用增强现实技术研发的辅助纸质教材的新型教学工具，是通过增强现实的方式与职业教育教学相结合的教学产品。

本书由蔡禀、况野担任主编，罗伟、刘贤胜、徐洲担任副主编，参编有余润喜、郑全香、莫重侃、夏旺、王云飞、江月明、尚建新、刘春颖、张忠宇、南玉华、刘然、钟晓亮、王刚、

前 言

张森、彭富强。其中蔡禀、况野负责拟定结构及编写提纲、审稿，罗伟、刘贤胜、徐洲、余润喜、郑全香、莫重侃、夏旺、王云飞、江月明参与本书内容编写，尚建新、刘春颖、张忠宇负责全书的管理及审核，南玉华负责全书线图制作，刘然负责全书视频制作，钟晓亮、王刚负责全书移动端制作，张森、彭富强负责全书排版及封面设计。

由于编写时间仓促，编者水平有限，书中疏漏在所难免，敬请同行、专家和广大读者提出宝贵意见，以便及时修改和完善。

编 者

目 录

第一章 西餐概述	1
第一节 西餐的概念和发展概况	1
一、西餐的概念	1
二、西餐的发展概况	2
三、西餐在我国的发展	3
第二节 西餐主要风味简介	3
一、法式菜肴	3
二、意大利菜肴	4
三、俄式菜肴	5
四、英式菜肴	6
五、美式菜肴	7
六、德式菜肴	7
第三节 西餐厨房介绍	8
一、厨房的类型	8
二、厨房人员的组织结构	9
三、厨房常用设备及工具	11
第二章 西餐烹调基础知识	18
第一节 西餐常用的烹调方法	18
一、烹调过程中的热传递	18
二、初步热加工	21
三、用油传热的烹调方法	22
四、用水传热的烹调方法	24
五、用空气传热的烹调方法	28

第二节 西餐常用的调味品及香料	32
一、西餐常用调味品	32
二、西餐常用香料	33
第三节 西餐常用调味酒	36
一、常用的蒸馏酒类	36
二、常用的酿制酒类	38
三、常用的配制酒类	38
第三章 西餐汤类与沙司类制作	40
第一节 西餐汤类制作	40
一、清汤类	40
二、茸汤类	43
三、奶油汤类	46
四、浓肉汤类	50
五、蔬菜汤类	51
六、海鲜汤类	54
七、冷汤类	55
第二节 西餐沙司类制作	58
一、沙司的作用	58
二、沙司的组成	59
三、沙司的制作	59

目 录

第四章 蔬菜类菜肴制作	70
第一节 蔬菜类原料初加工	70
一、蔬菜原料加工的一般原则	70
二、蔬菜原料的初加工方法	70
第二节 蔬菜类原料的切配方法	71
一、蔬菜丝的切配方法	71
二、蔬菜碎末的切配方法	72
三、蔬菜丁的切配方法	72
四、蔬菜片的加工方法	73
五、油炸土豆条的切法	73
六、蔬菜橄榄的加工	73
第三节 蔬菜类原料菜肴制作	74
一、马铃薯类菜肴制作	74
二、其他蔬菜类菜肴制作	79
第五章 谷物类原料菜肴制作	87
第一节 常见谷物类原料的加工方法	87
一、大米的蒸煮	87
二、意大利面条的煮制	87
第二节 大米、谷物、意大利面类菜肴制作	88
第六章 家禽和野味类菜肴制作	94
第一节 禽类和野味类菜肴初加工	94
一、禽类原料的初加工方法	94

二、煎、炒、烩鸡的初加工方法	95
三、鸡排的初加工方法	95
四、铁扒鸡的初加工方法	96
五、肥鹅肝的初加工方法	96
第二节 家禽类和野味类菜肴制作	96
第七章 肉类菜肴制作	104
第一节 家畜类原料初加工	104
一、肉类原料的初步处理	104
二、牛主要部位的分档取料	104
三、小牛主要部位的分档取料	108
四、羊主要部位的分档取料	109
五、猪主要部位的分档取料	111
第二节 肉类菜肴制作	112
第八章 水产品类菜肴制作	122
第一节 水产品原料初加工	122
一、鱼类原料的初加工方法	122
二、其他水产品原料的加工方法	123
第二节 水产品类菜肴制作	124
第九章 早餐类菜肴制作	129
第一节 早餐类肉制品和乳制品介绍	129
一、肉制品	129
二、乳制品	131
第二节 蛋类和乳制品菜肴制作	133



第一章 西餐概述

学习重点

西餐的发展概况及风味特点，西餐厨房的设置及西餐厨房的常用设备和工具。

教学目的

通过本章的学习了解西餐的概念和发展概况，理解西餐在我国的发展概况，掌握西餐的主要菜式和风味特点。通过对西餐厨房的设置及厨房常用设备和工具的阐述，从而了解西餐厨房的类型、组织结构及人员构成，认识并掌握西餐厨房常用设备和工具的使用与保养。

第一节 西餐的概念和发展概况

一、西餐的概念

西餐是我国人民和其他东方国家人民对欧美各国菜肴的统称。它常指以法国、意大利、俄罗斯、英国、美国等国家为代表的菜。同时，德国、希腊、荷兰、葡萄牙、西班牙、奥地利、丹麦等欧洲其他国家的菜肴也非常有名。

其实，对于西方人而言，他们本没有明确的西餐概念，法国人认为自己做的菜就是法国菜，美国人认为自己做的菜就是美国菜，所谓西餐就只是东方人的概念。



图 1 - 1 西餐菜肴

二、西餐的发展概况

据史料记载,西餐发展至今已有数千年历史。古巴比伦人在象形文字中就记录了当时西餐菜肴的种类和烹调方法。

古埃及人的发展史在人类社会占有重要的地位。公元前 2500 年,古埃及是由法老统治的王国。当时尼罗河流域土地肥沃、物产丰富,其中烹饪技术的发展达到了一定的水平。许多出土的烹调用具都证明了西餐在这一时期有过较大的发展。那个时期富人的食谱上已经出现了烤牛肉、烤羊肉和水果等。

公元前 2000 年左右,古希腊的克里特岛和爱琴海诸岛的古希腊人吸取了古埃及的先进文化,创造了欧洲最古老的爱琴文明,成为欧洲文明的中心。高速发展的社会、雄厚的经济实力给古希腊带来了丰富的物质,这也就极大地推动了西餐的发展。

公元前 200 年前后,在逐渐吸收了当时先进的古希腊文化后,随着疆土的不断扩大,古罗马很快发展壮大起来。古罗马人吸取了希腊烹调的精华,在举行宴会时准备的菜肴既丰富多彩又有较高的水平,他们比较擅长制作主食。今天,意大利的面食仍然世界闻名。在哈德良统治时期,罗马帝国在帕拿丁山创办了厨师学校,以发展西餐烹调技术,这些高水平的餐饮文化和烹饪艺术后来影响了大半个欧洲,罗马帝国被誉为“欧洲大陆烹饪的始祖”。

罗马帝国灭亡后,整个欧洲进入了所谓“黑暗的中世纪”时期。在相当长的一段时间里,社会发展比较缓慢。

1183 年,伦敦街头出现了一家餐馆,到了 15 世纪欧洲文艺复兴时期,餐饮文化才和其他文化一样,以意大利为中心发展起来。在贵族举办的各式宴会中不断出现各种甜点和名菜。16~17 世纪,意大利的烹饪文化、技术传到了法国,法国的烹饪技术经历了一次大的飞跃。1710 年,德国出现了欧洲最早的瓷窑,欧洲开始使用瓷器。到 18~19 世纪,在近代自然科学和工业革命的影响下,餐饮的发展也非常快,发明了许多先进的炊具和精美餐具,社会上有大量的饭店和餐馆,特别是在法国涌现出了许多著名的西餐烹饪艺术大师,如玛丽·安东尼·卡路米、奥古斯特·埃斯考菲尔等,这些著名的烹饪大师设计、制作了许多的优秀菜肴,至今有些品种仍然深受广大食用者的欢迎。

西餐发展的鼎盛时期是在 20 世纪。一方面,原来的宫廷大菜、宫廷厨师逐渐走入民间,另一方面,西餐也向着多元化、个性化发展,科技的不断进步,原料的不断增加,使菜肴品种变得更加丰富多彩。1920 年,在美国出现了汽车窗口饮食服务。20 世纪 50 年代,由于战后经济的迅速发展,西式快餐迅速在美国发展起来。同时,由于工业化的快速发展,食品工业也随之产生,西餐逐步形成完整的体系。

当今的西餐向着多元化、创新化的方向发展,更加讲究营养、卫生、绿色、新鲜、科技、高效和实用。



三、西餐在我国的发展

西式烹调是由西方国家逐渐传入我国的。早在公元前 139 年张骞出使西域时就打开了通往西方国家的道路。到了盛唐时期,以长安为起点通往西方国家的“丝绸之路”使东西方的交流发展达到了顶峰。到了 13 世纪,意大利旅行家马可·波罗将一些欧洲菜点的烹饪原料、烹制方法、饮食习惯传到中国。

到了 17 世纪中叶我国明朝后期,西方资本主义国家的一些资本家为了寻求、开发市场陆续来到我国广州等沿海城市与我国通商。1622 年德国传教士汤若望在北京居住期间,曾用“蜜面和鸡蛋”制作“西洋饼”来款待中国人,这证明当时西餐在我国的一定阶层已有流传。到了清朝,特别是鸦片战争以后,西式烹调技艺在当时的上层社会之间传播。到了清光绪年间,北京、上海等大城市相继出现了由中国人自己开设的以营利为目的的西餐馆以及咖啡厅、面包房等。中国从此有了西餐行业。

20 世纪 20 年代和 30 年代是西餐在我国传播和发展最快的时期,由于当时中国处于半殖民地半封建社会,军阀连年混战,民不聊生,各饭店、酒楼包括西餐馆都成了军政头目、洋人买办、豪门富贾交际享乐的主要场所。餐饮业就在这种形式的刺激下畸形地发展起来。由于各个帝国主义国家在中国不同的地区都有自己的势力范围,也就造就了我国不同地区的西餐具有不同的风味特点。在我国的南方地区如上海、广州等地流行法式、英式菜肴,东北地区则以哈尔滨为代表流行俄式菜肴,京津地区则各国西餐兼而有之。

1949 年新中国成立以后,由于当时的国际局势和政治原因,我国和以苏联为代表的东欧社会主义国家交往密切,因此,那时我国的西餐业主要经营俄式和其他东欧国家的一些菜肴,俄式菜发展较快。

20 世纪 60 年代,“文化大革命”开始以后,受当时极“左”路线的影响,西餐行业不但没有发展,相反已经到了崩溃的边缘。

1978 年改革开放以后,西餐业在国内快速发展,西餐越来越多样化和国际化。

第二节 西餐主要风味简介

一、法式菜肴

法国位于西欧大陆,三面临海,地理位置优越,经济、文化发达。在 16 世纪欧洲文艺复兴时期,意大利盛行的一些名菜和一些调味汁的制作方法都传到了法国,使法国菜肴更加丰富。1533 年,意大利佛罗伦萨城美第西斯家族的凯萨琳嫁给了亨利二世,其陪嫁人员中有整班的厨师,这些厨师给法国带来了当时最好的烹饪技术,以致古典的法国菜深受意大利菜的影响。到了 1600 年,法国厨师的手艺已经发展到能和意大利厨师相媲美的地步,甚至可以说是有过之而无不及。到了路易十四、十五、十六时期,这些皇帝都成了美食家。当时宫廷里面经常举行烹饪大赛,优胜者由皇后授予绶带,此奖就是流传

至今的蓝带奖。在这种环境下，厨师成了一个令人心仪的职业，并且名厨辈出，烹饪论著也非常多，从而奠定了法国菜在西餐中的地位。法国烹饪是西方饮食文化的代表，是世界上公认的著名烹饪风味流派之一。

1. 法式菜肴的特点

(1) 选料广泛。一般西方国家的烹饪在选料上有很大局限性，只有法国菜无论是稀有名贵或是普通寻常的原料皆可入肴。此外，法国菜还经常使用各种野味。

(2) 用料新鲜。法国人一般都选择新鲜、水分充足的原料制作菜肴，法国菜对原料的新鲜度要求比较高。

(3) 用酒讲究且量大。法国是白兰地、香槟酒的故乡。酒的品种、产量、质量、消费量都处于世界前列，用酒的学问也是举世闻名的。

(4) 烹调精细。法式菜肴的制作工艺非常讲究，制作一个菜常常需要多道工序，甚至十几个小时才能完成。

(5) 口味丰富。在制作各种菜肴时讲究口味的变化，在调味时经常加入洋葱、大蒜、胡萝卜、芹菜、香叶、迷迭香、百里香、他力根、胡椒、桂皮、阿里根奴等香料，使菜肴形成了独特的口味。

2. 常用的烹调技法

法式菜常用的烹调方法有煎、炒、烤、煮、焖、炸、炖、烩、扒、冻、焗等。



图 1 - 2 法式菜肴

二、意大利菜肴

意大利位于南欧的亚平宁半岛，历史悠久，文化灿烂，物产富饶。意大利烹饪堪称欧洲大陆之始祖，其古典宫廷菜肴曾对后来在西方名气最大的法国菜有过巨大的影响。罗马帝国在吸收了古希腊文明的基础上发展了古罗马文明，成为当时欧洲政治、文化、经济的中心，餐饮文化也发展到一个很高的水平。加之后来东方烹饪原料、技术、菜品的传入，使意大利的烹饪技术更趋全面。到后来新鲜葡萄酒引入菜单之中以及橄榄油的发明、调味汁的制作，意大利的烹饪进入到了鼎盛时期。

1. 意大利菜肴的特点

(1) 面食举世闻名。意大利面食消费量之大、花色品种之多，在欧洲是首屈一指的。



意大利式的面条、馄饨、饺子、面疙瘩、饼都能当菜肴食用。

(2) 口味浓香，原汁原味，质地软烂。意大利烹调十分注重食物的本质，讲究直接利用原料自身的鲜美味道，对配料要求很严格。

(3) 注重传统菜肴的烹制。意大利菜中传统的红焖、红烩的菜较多，而现今流行的烧烤、铁扒的菜肴就较少。

2. 常用的烹调技法

意大利菜常用的烹调方法有炒、煎、炸、红焖、红烩等。



图 1-3 意大利菜肴

三、俄式菜肴

俄罗斯幅员辽阔，横跨欧亚大陆，人口、民族众多，各民族共同创造了品种繁多的俄式菜肴，在世界上久负盛名。公元 9 世纪，俄式烹饪还比较简单，到了 15 世纪以莫斯科为中心的俄罗斯统一以后，俄罗斯的餐饮文化才得到了较快的发展，特别是沙皇彼得大帝时期，俄罗斯全面接受西欧文化，许多菜肴是由法国、意大利、德国、奥地利和匈牙利等国传入。16 世纪意大利人将香肠、通心粉和各式面点带入俄罗斯。17 世纪，德国人将德国香肠、水果带入俄罗斯。18 世纪，法国人将法式调味汁、奶油汤、法式面点带入俄罗斯。其中俄罗斯最崇尚法国菜，所以受法国烹饪影响最大。此外，俄罗斯人还非常注意结合本国的气候、物产和饮食文化，逐渐形成了颇具特色的俄式菜。

1. 俄式菜肴的特点

(1) 讲究汤的制作。俄罗斯汤的特点是肥腻而浓郁，营养价值高。

(2) 小吃有名。俄式菜讲究冷小吃的制作，品种繁多，口味酸咸爽口。

(3) 调味独特，口味浓重。俄式菜肴在调味上注重酸、咸、甜、辣俱全且味浓。

(4) 菜肴油量大。由于俄罗斯大部分地区气候比较寒冷，在烹调时油量较大，食用后能给人们提供一定的热量来抵御寒冷。现在，随着社会的进步、人们生活观念的改变和生活质量的提高，俄式菜肴慢慢趋于清淡。

2. 常用的烹调技法

俄式菜常用的烹调方法有炸、烙、煮、烤、烧、烩、煎等。



图 1 - 4 俄式菜肴

四、英式菜肴

英国位于欧洲大陆西北方，由一群岛屿组成。英国是在古罗马帝国灭亡后由属于日耳曼民族的盎格鲁、撒克逊、朱特三个部落迁徙到英伦三岛后逐渐建立起来的国家。英国属于温带海洋性气候，比较潮湿、阴冷。畜牧业、乳制品业发达，粮食依赖进口。由于物产有限，因此英国菜相对比较简单。但英式的早餐非常有特点，品种很丰富，素有“丰盛早餐”的美称。

1. 英式菜肴的特点

(1) 丰盛的早餐。英式早餐内容非常丰富，主要品种有燕麦片牛奶粥、面包片、果酱、华夫饼、煎蛋、水煮蛋、培根、火腿、早餐肠、红茶、果汁、咖啡等。

(2) 酷爱喝茶。英国人习惯早晨起床喝一杯红茶——被窝茶，另外，时下流行的下午茶也源于英国。

(3) 选料单一，烹调简单。英国虽然是岛国，但是渔场较少，不太讲究吃海鲜，而且在饮食上有许多禁忌，在选料上就有很大的局限性。

(4) 调味简单，口味清淡，追求食物本味。英国菜少油腻，调味比较清淡，主要以盐、胡椒、黄油等调料为主。

2. 常用的烹调技法

英式菜常用的烹调方法有烩、烧烤、煎、炸、清煮、蒸、铁扒等。



图 1 - 5 英式菜肴



五、美式菜肴

美国地处北美洲大陆的中部，东西濒临大西洋、太平洋，属温带和亚热带气候。自哥伦布发现了美洲大陆后，欧洲人就不断向这里移民，它是典型的移民国家，1776年7月4日正式独立建国。由于英国移民较多，所以，美国菜基本上是在英国菜的基础上发展起来的，它融合了印第安人、英、德、法、意、西班牙等众多国家的烹饪精华，并结合当地的物产加以发展，逐渐形成了自己特有的美式风格。

1. 美式菜肴的特点

(1) 菜肴风味多种多样。美国是一个多民族国家，有很强的兼容性。由于美国的历史较短，美国人传统、保守的思想比较少，在生活习惯上极少墨守成规，能广泛吸收不同文化的长处，因此形成了多种风味并存的美式菜肴特色。

(2) 习惯用水果做菜。美国盛产水果，美国人的水果食用量很大，在许多菜肴的制作中都加入了一定量的水果。

(3) 重大节日必吃火鸡。火鸡本是北美洲南部的特产，美国人开创了火鸡菜肴，把火鸡作为在感恩节、圣诞节等重大节日上必须食用的菜肴，影响了整个西方，逐渐波及全世界。

(4) 注重营养，合理搭配。美国人的饮食非常重视菜肴的营养成分，营养搭配，并注重菜肴的色、味、形等其他方面。

(5) 快餐业发达。由于现代化生活节奏的加快，时间越来越宝贵，快餐食品在20世纪30年代在美国率先发展起来。美国的快餐食品已经占到食物总量的1/3以上，美国是新型快餐店的故乡，美国快餐食品世界流行。

2. 常用的烹调技法

美式菜常用的烹调方法有拌、炸、铁扒、煎、烤、烧烤等。



图 1 - 6 美式菜肴

六、德式菜肴

德国位于欧洲的中部，是古罗马帝国灭亡以后由日耳曼各部落逐渐建立起来的国家，

1871年建立统一的德意志帝国。德国西北部靠近海洋，属海洋性气候，而东部和东南部属大陆性气候。因此，德国的菜肴形成了不同的风格。德国人爱运动，食量较大，十分重视食物的营养结构，喜欢食用肉类和薯类。德国菜不像法国菜那样加工精细，也不像英国菜那样清淡，它在西餐中以丰盛实惠、朴实无华见长。

1. 德式菜肴的特点

(1) 肉制品丰富。德国的肉制品品质优良、品种繁多，陈制火腿、法兰克福肠早已驰名世界。

(2) 喜食生鲜。一些德国人有食用生牛肉的习惯，著名的“鞑靼牛排”就是嫩生牛肉剁碎之后，加入生洋葱、生蛋黄和酸黄瓜等拌匀，做成一定形状，食客直接生食。

(3) 啤酒入肴。德国以盛产啤酒闻名于世，啤酒的消费量也居世界首位。啤酒不但作为饮料，而且在一些菜肴当中常常被用来调味。

(4) 口味以酸、咸为主。酸菜在德国菜中使用比较普遍，经常用来做配菜，口味酸咸，清爽不腻。

2. 常用的烹调技法

德式菜常用的烹调方法有煮、炸、烩、焖、煎等。



图 1-7 德式菜肴

第三节 西餐厨房介绍

一、厨房的类型

西式厨房的类型主要是根据餐厅的营业方式，即餐厅菜单上确定的供应范围和提供的服务形式与方法决定的。餐厅根据其供应特点和营业方式一般分为零点式餐厅和公司式或团体式餐厅两种。

零点式餐厅即客人根据餐厅菜单，临时零星点菜，又分为常规式零点餐厅和快餐式零点餐厅，如特色餐厅、咖啡厅、酒吧等。

公司式或团体式餐厅又分为预订式餐厅和混合式餐厅，即餐厅定时、定菜、定价供



应套餐，如宴会餐厅、自助餐厅等。

在一些大饭店中，往往有多个不同类型的餐厅，为了适应不同类型餐厅的需要，饭店中一般都设有一个主厨房或宴会厅厨房及数个小型厨房。它们之间既有明确的分工，又彼此相互联系，构成饭店的厨房体系。在饭店中，一般西餐厨房主要由以下几个部门构成，如图 1 - 8 所示。

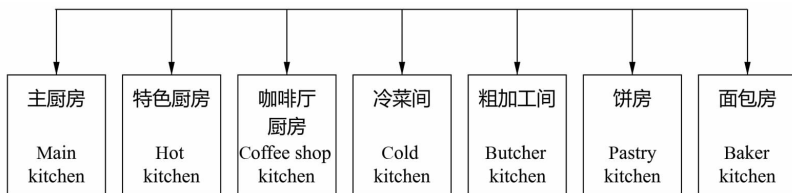


图 1 - 8 厨房 (Kitchen)

1. 主厨房 (Main kitchen)

主厨房主要负责宴会厅、自助餐厅等菜肴的制作及向各个分厨房供应基础汤汁和半成品等。

2. 特色厨房 (Hot kitchen)

特色厨房负责常规式零点餐厅菜肴的制作，主要以制作各式特色菜肴为主，如意式菜、法式菜、德式菜等。

3. 咖啡厅厨房 (Coffee shop kitchen)

咖啡厅厨房负责咖啡厅菜肴的制作，厨房规模一般较小，以制作一些快捷、简便的菜肴为主。

4. 冷菜间 (Cold kitchen)

冷菜间主要负责向各个餐厅提供各式冷菜食品，如各种沙拉、冷沙司及冷调味汁、各色开胃菜、冷肉及三明治等。冷菜间又包括蔬菜加工间和水果加工间等。

5. 粗加工间 (Butcher kitchen)

粗加工间又称肉房，主要负责猪、牛、羊、禽、鱼类等的分档取料。

6. 饼房和面包房 (Pastry and baker kitchen)

饼房和面包房一般统称面点房，负责向各个餐厅提供面包、饼干、蛋糕、布丁及巧克力食品等面点制品。

二、厨房人员的组织结构

厨房人员主要是由厨师长和厨师等组成，其组织结构和人员结构根据厨房规模的大小而不尽相同。一般中小型厨房由于生产规模小、人员较少、分工较粗，厨师长和厨师都可能身兼数职，从事厨房的各种生产加工。大型厨房生产规模大、部门齐全、人员多、分工细，其组织结构复杂，如图 1 - 9 所示。

1. 行政总厨 (Head chef/Executive chef)

行政总厨亦称厨师长，全面负责整个厨房的日常工作。行政总厨制定菜单及菜谱，

检查菜点质量，负责厨房的烹饪和餐厅的食品供应等生产活动，包括各种宴会和各种饮食活动。

2. 行政副总厨 (Executive sous chef)

协助厨师长负责主持厨房的日常工作，参与菜单和菜谱的制定，负责对菜点质量进行检查等。

3. 副厨师长 (Assistant head chef/Sous chef)

协助厨师长负责厨房的菜点制作和供应等工作。

4. 厨师领班/主管 (Chef/Chef de partie)

主管主要负责厨房的某一部门管理，负责本部门人员的工作安排和菜点烹调，控制菜点的质量等。

5. 沙司厨师 (Sauce chef)

沙司厨师主要负责制作厨房所需的各种基础汤、基础沙司、热沙司等。

6. 汤菜厨师 (Soup chef)

汤菜厨师主要负责各种奶油汤、清汤、肉羹、蔬菜汤等汤菜菜肴的制作。

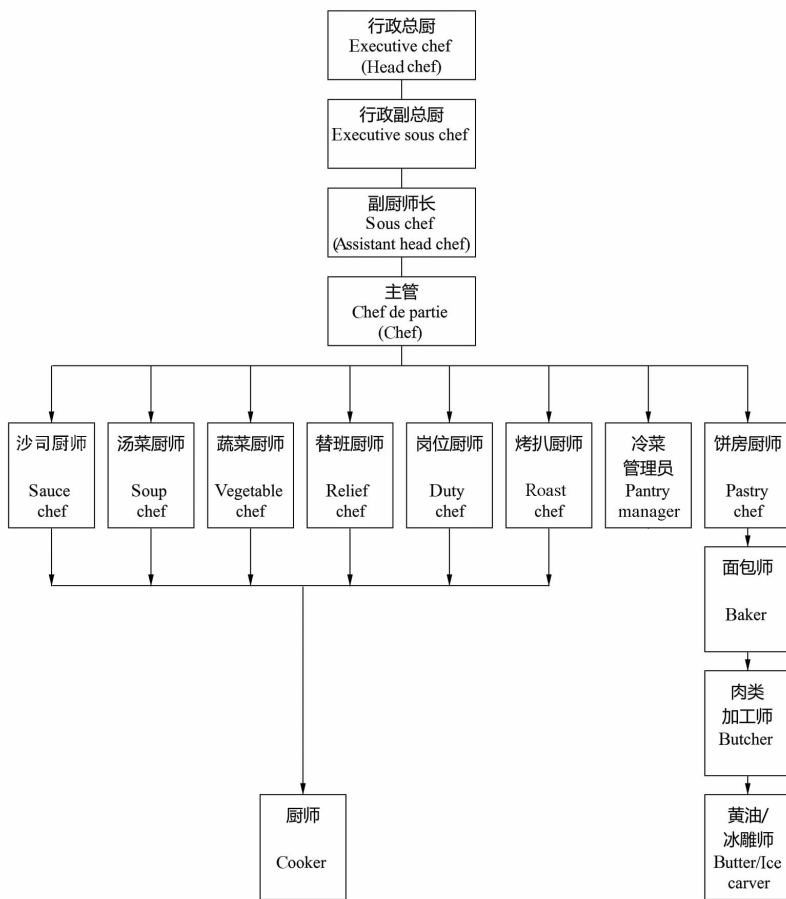


图 1 - 9 厨房人员结构



7. 蔬菜厨师 (Vegetable chef)

蔬菜厨师主要负责厨房所需的各种蔬菜的清洗、整理及蔬菜菜肴的制作。

8. 替班厨师 (Relief chef)

替班厨师的责任是接替因厨师休息等原因出现的空缺岗位。替班厨师应是技术全面、擅长各个烹饪岗位职责的厨师。

9. 岗位厨师 (Duty chef)

岗位厨师负责厨房的某一个具体烹饪操作岗位, 如煎炸烹饪岗位、烤扒烹饪岗位等。

10. 烤扒厨师 (Roast chef)

烤扒厨师主要负责烤、铁扒、串烧等菜肴的制作。烤扒厨师一般是经过全面专业技术培训、技术高超、经验丰富的厨师。

11. 冷菜管理员 (Pantry manager)

冷菜管理员主要是负责冷菜部的管理, 监督并制作冷调味汁、沙拉、部分开胃菜和水果、冷盘的切配及冷菜菜肴的装饰等。

12. 饼房厨师 (Pastry chef)

饼房厨师主要负责各种面包及冷、热、甜、咸点心等的制作。

13. 面包师 (Baker)

面包师主要负责各色面包、餐包、热面包、煎包等的制作。

14. 肉类加工师 (Butcher)

肉类加工师主要负责肉类、禽类、鱼类及海鲜原料的初加工, 各种猪排、牛排、羊排等原料的分档。

15. 黄油冰雕师 (Butter/Ice carver)

黄油冰雕师主要负责利用黄油胶、冰块等材料, 制作用于各种宴会装饰或烘托氛围的黄油雕、冰雕等。

三、厨房常用设备及工具

西餐烹调的厨房设备和工具很多, 主要可以分为炉灶设备、机械设备、制冷设备和厨房常用工具和刀具等。

(一) 炉灶设备

1. 炉灶 (Stove)

炉灶又称“四眼灶”或“六眼灶”, 有燃气灶 (Gas stove) 和电灶 (Electric stove) 两种。一般用钢或不锈钢制成, 灶面平坦, 有 4~6 个灶眼, 下部一般附有烤箱。高档炉灶还有自动点火和温控装置, 如图 1-10 所示。

2. 烤炉 (Baking oven)

烤炉又称烤箱、炉。从热能来源上主要分为燃气烤箱和远红外电烤箱等; 从烘烤原理上又分为对流式烤箱和辐射式烤箱两种。现在主要流行的是辐射式电烤箱, 其工作原

理主要是通过电能的红外线辐射产生热能，烘烤食品。它主要由烤箱外壳、电热管、控制开关、温度仪、计时器等构成，如图 1 - 11 所示。

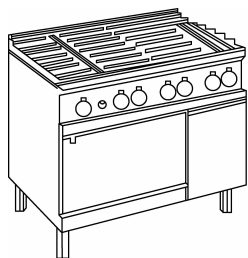


图 1 - 10 四眼灶

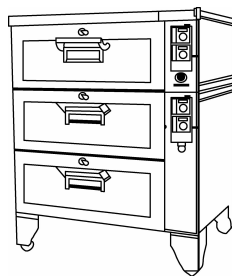


图 1 - 11 烤炉

3. 铁扒炉 (Grill)

铁扒炉又称烧烤炉。其表面架有一层槽型铸铁条，铁条宽约 1.5cm，条间间距约 2cm。热能来源主要有电、燃气和木炭等，通过下面的辐射热和铁条的传导，使原料受热。使用前应提前预热，如图 1 - 12 所示。

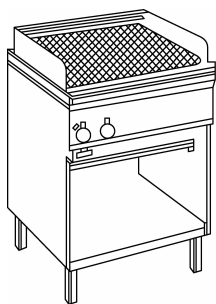


图 1 - 12 铁扒炉

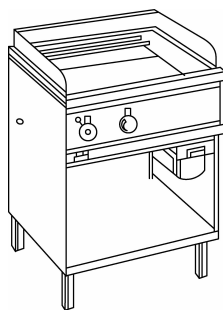


图 1 - 13 平面煎板

4. 平面煎板 (Griddle)

平面煎板又称平面扒板。其表面是一块 1.5~2cm 厚的平整的铁板，四周是滤油槽，铁板下面有一个能抽拉的铁盒。热能来源主要有电和燃气两种，靠铁板传热使被加热物体均匀受热。使用前应提前预热，如图 1 - 13 所示。

5. 明火焗炉 (Salamander)

明火焗炉又称面火焗炉。它是一种立式的扒炉，中间为炉膛，有铁架，一般可升降。热源在顶端，一般适于原料的上色和表面加热。如图 1 - 14 所示。

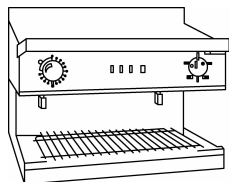


图 1 - 14 明火焗炉

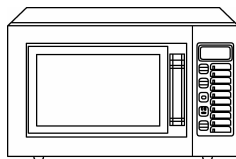


图 1 - 15 微波炉

6. 微波炉 (Microwave)

微波炉的工作原理是利用电磁管将电能转换成微波，通过高频电磁场使被加热体分



子剧烈振动而产生高热，加热效率高。微波电磁场由磁控管产生，微波穿透原料，使加热体内外同时受热。微波炉加热均匀，食物营养损失少，成品率高，并具有解冻功能。但微波加热的菜肴缺乏烘烤产生的金黄色外壳，风味较差。如图 1 - 15 所示。

7. 蒸汽汤炉 (Tilting boiler)

蒸汽汤炉多为圆形，有盖，容积较大，通过管道蒸汽加热。一般有摇动装置，能使汤炉倾斜。由于用蒸汽加热，不会糊底，适于长时间加热制汤，如图 1 - 16 所示。

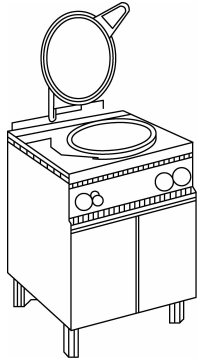


图 1 - 16 蒸汽汤炉

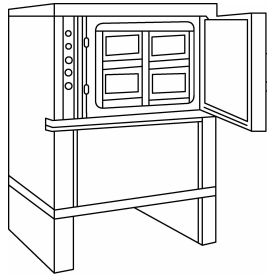


图 1 - 17 蒸汽炉

8. 蒸汽炉 (Steamer)

蒸汽炉有高压蒸汽炉和普通蒸汽炉两种。主要是利用封闭在炉内的水蒸气对被加热体进行加热。高压蒸汽炉最高温度可达 182℃，食品营养成分损失少、松软、易消化，如图 1 - 17 所示。

9. 深油炸炉 (Deep fryer)

深油炸炉一般为长方形，主要由油槽、油脂过滤器、钢丝篮及热能控制装置等组成。炸炉大部分以电加热，能自动控制油温，主要用于炸制食品。如图 1 - 18 所示。

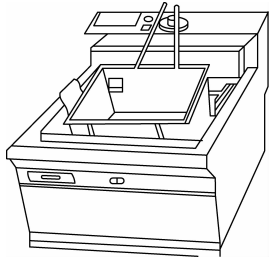


图 1 - 18 深油炸炉

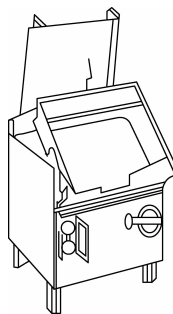


图 1 - 19 倾斜式多功能加热炉

10. 倾斜式多功能加热炉 (Bratt pan)

多功能加热炉主要由两部分组成，上半部为长方形的容器锅，有盖，容积大；下半部是加热装置，主要由加热容器锅、电热元件、热能控制装置、摇动装置等组成，加热容器锅能倾斜。多功能加热炉用途广泛，适用于煎、炸、煮、蒸、烩等多种烹调方法。如图 1 - 19 所示。

（二）机械设备

1. 立式万能机 (Egg mixer)

立式万能机又称多功能搅拌机，由电机、升降装置、控制开关、速度选择手柄、容器和各种搅拌龙头组成，适宜搅打蛋液、黄油、奶油及揉制、搅打各种面团等。

2. 打蛋机 (Egg beater)

打蛋机由电机、钢制容器和搅拌龙头组成，主要用于打蛋液、奶油等。

3. 压面机 (Noodle press)

压面机又称滚压机，由电机、传送带、滚轮等主要构件组成，主要用于制作各种面团卷、面皮等。

4. 多功能粉碎机 (Cutter mixer)

多功能粉碎机由电机、原料容器和不锈钢叶片刀组成，适用于打碎水果、蔬菜、肉馅、鱼泥等，也可以用于混合搅打浓汤、鸡尾酒、调味汁、乳化状的沙司等。

5. 切片机 (Slicer)

切片机主要用来切面包片，也可加工其他食品，并可根据要求切出规格不同的片。

（三）制冷设备

1. 冷藏设备 (Freezer)

厨房中常用的冷藏设备主要有小型冷藏库、冷藏箱和小型电冰箱。这些设备的共同特点是都具有隔热保温的外壳和制冷系统。冷藏设备按冷却方式可分为冷气自然对流式（直冷式）和冷气强制循环式（风扇式）两种，冷藏的温度范围在 $-40^{\circ}\text{C}\sim 10^{\circ}\text{C}$ 之间，并具有自动恒温控制、自动除霜等功能，使用方便。

2. 制冰机 (Ice maker)

制冰机主要由蒸发器的冰模、喷水头、循环水泵、脱模电热丝、冰块滑道、贮水冰槽等组成。整个制冰过程是自动进行的，先由制冷系统制冷，水泵将水喷在冰模上，逐渐冻成冰块，然后停止制冷，用电热丝加热使冰块脱模，沿滑道进入贮冰槽，再由人工取出冷藏。制冰机主要用于制备冰块、碎冰和冰花。

3. 冰激凌机 (Ice cream machine)

冰激凌机由制冷系统和搅拌系统组成，制作时把配好的液状原料装入搅拌系统的容器内，一边冷冻一边搅拌使其成糊状。由于冰激凌的卫生要求很高，因此，冰激凌机一般用不锈钢制造，不易沾污物，且易消毒。

（四）厨房常用炊具

1. 煎盘 (Frying pan)

煎盘又称法兰盘，圆形，平底，直径有20cm、30cm、40cm等规格，用途广泛。

2. 炒盘 (Saute pan)

炒盘又称炒锅，圆形，平底，形较小、较深，锅底中央略隆起，一般用于少量油脂快炒。



3. 奄列盘 (Omelet pan)

奄列盘圆形、平底，形较小、较浅，四周立边呈弧形，用于制作奄列蛋。

4. 沙司锅 (Sauce pan)

沙司锅圆形、平底，有长柄和盖，深度一般为7~15cm，容量不等。锅底较厚，一般用于沙司的制作。

5. 汤桶 (Stock pot)

汤桶桶身较大、较深，有盖，两侧有耳环，容积从10~180L不等，一般用于制汤或烩煮肉类。

6. 双层蒸锅 (Double boiler)

双层蒸锅底层盛水，上层放食品，容积不等，有盖，一般用于蒸制食品。

7. 帽形滤器 (Cap strainer)

帽形滤器有一长柄，圆形，形似帽子，用较细的铁纱网制成，一般用于过滤沙司。

8. 锥形滤器 (Stabber)

锥形滤器由不锈钢制成，锥形，有长柄，锥形体上有许多小孔眼，一般用于过滤汤汁。

9. 蔬菜滤器 (Colander)

蔬菜滤器一般由不锈钢制成，用于沥干洗净后的水果和蔬菜等。

10. 漏勺 (Skimmer)

漏勺由不锈钢制成，浅底连柄，圆形广口中有许多小孔，用于食品油炸后沥去余油。

11. 蛋铲 (Egg shovel)

蛋铲一般由不锈钢制成，长方形，铲面上有孔，以沥掉油或水分，主要用于煎蛋等。

12. 盅 (Casserole)

盅又称罐，多以耐火的陶瓷或搪瓷材料制作，深底，椭圆形，用于制作罐焖、烩、肉批等菜肴。一般可连罐上席。

13. 汤勺 (Ladle)

一般由不锈钢制成，有长柄，供舀汤汁、沙司等。

14. 擦床 (Grater)

擦床一般呈梯形，四周铁片上有不同孔径的密集小孔，主要用于擦碎奶酪、水果、蔬菜等。

15. 打蛋器 (Whip)

打蛋器由钢丝捆扎而成，头部由多根钢丝交织编在一起，呈半圆形，后部用钢丝捆扎成柄，主要用于搅打蛋液等。

16. 食品夹子 (Tongs)

食品夹子一般是用金属制成的有弹性的V形夹子，形式多样，用于夹取食品。

17. 烤盘 (Roast pan)

烤盘呈长方形，立边较高，薄钢制成，主要用于烧烤原料。

18. 烘盘 (Bake pan)

烘盘呈长方形，较浅，薄钢制成，主要用于烘烤面点食品。

(五) 厨房常用刀具

1. 法式分刀 (French knife)

法式分刀刀刃锋利，呈弧形，背厚，颈尖，型号多样，从 20~30cm 不等，用途广泛，切、剁皆可，如图 1-20 所示。

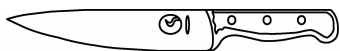


图 1-20 法式分刀

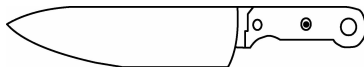


图 1-21 厨刀

2. 厨刀 (Chefs knife)

厨刀刀锋锐利平直，刀头尖或圆，主要用于切割各种肉类，如图 1-21 所示。

3. 剔骨刀 (Boning knife)

剔骨刀刀身又薄又尖，较短，用于肉类原料的出骨，如图 1-22 所示。

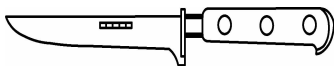


图 1-22 剔骨刀

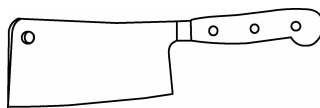


图 1-23 剁肉刀

4. 剁肉刀 (Chopping knife)

剁肉刀一般呈长方形，形似中餐刀，刀身宽，背厚，用于带骨肉类原料的分割，如图 1-23 所示。

5. 牡蛎刀 (Oyster knife)

牡蛎刀刀身短而厚，刀头尖而薄，用以挑开牡蛎外壳，如图 1-24 所示。

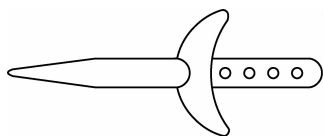


图 1-24 牡蛎刀

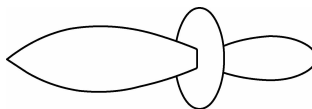


图 1-25 蛤蜊刀

6. 蛤蜊刀 (Clam knife)

蛤蜊刀刀身扁平、尖细，刀口锋利，用于剖开蛤蜊外壳，如图 1-25 所示。

7. 肉叉 (Fork)

肉叉形式多样，用于辅助切片、翻动原料等，如图 1-26 所示。



图 1-26 肉叉

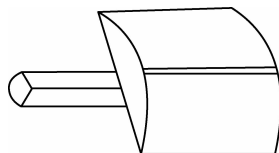


图 1-27 拍刀



8. 拍刀 (Meat pounder)

拍刀又称拍铁,带柄,无刃,下面平滑,背面有脊棱,中间厚,四边薄,主要用于拍砸各种肉类,如图 1 - 27 所示。

思 考 题

1. 餐厅根据其供应特点又可具体分为哪几种类型?
2. 饭店中的西餐厨房主要由哪几个部门构成?
3. 西餐厨房的组织结构是怎样设置的?
4. 简述西餐炉灶的结构。
5. 辐射式烤箱的工作原理是什么?
6. 微波炉的工作原理是什么?
7. 简述明火焗炉的结构。
8. 简述深油炸炉的结构。
9. 西餐常用的炊具有哪些?
10. 西餐常用的刀具有哪些?