

# 第四单元 西餐服务

## 主题一 西餐简介（一）



高等教育出版社  
高等教育电子音像出版社

# 西餐的概念



- 西餐（Western-style food）泛指根据西方国家饮食习惯烹制出的菜点，以及根据西方习俗提供的服务。



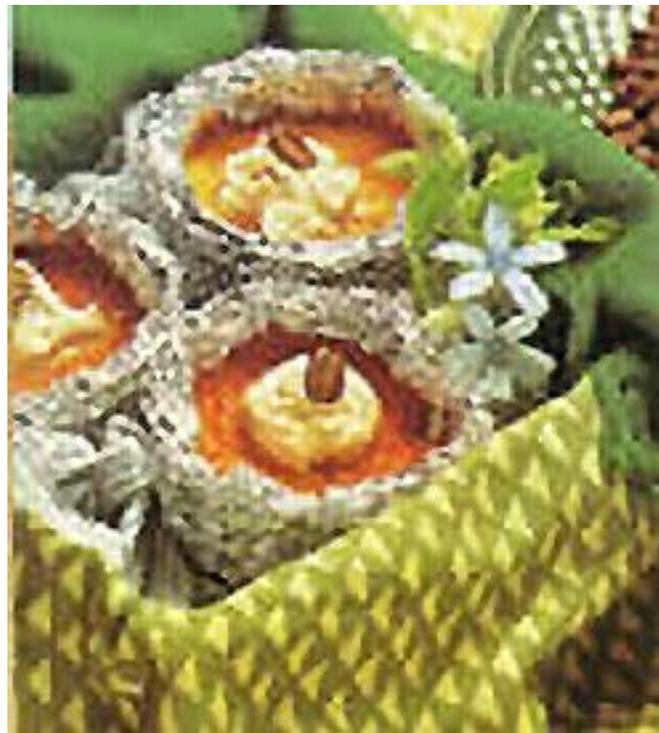
# 欧美主要国家的菜式特点

- (一) 法式菜
- (二) 英式菜
- (三) 美式菜
- (四) 俄式菜
- (五) 意大利菜



## 法国菜特点是：

1. 选料广泛，品种繁多
2. 讲究烹饪，注重调味
3. 用料新鲜，讲究搭配



法国菜



普罗旺斯烤虾



酸奶咖喱鸡





法国鹅肝



香草芝士烧羊排



法式牛排



## 英国菜



## 牛肉馅饼

特点：口味清淡，少油，调味时较少用酒，调味品大都放在餐台上由客人自己选用。烹调讲究鲜嫩，口味清淡 选料注重海鲜及各式蔬菜，菜量要求少而精。英式菜肴的烹调方法多以蒸、煮烧、熏见长。



## 英式咖喱牛肉



# 美式菜

- 美式菜特点是咸里带甜。
- 烹调方法大致和英式菜相近似，但铁扒菜较为普遍。
- 美国人一般对辣味菜不感兴趣，常将水果烧在菜里作为配料。
- 点心和色拉也大多用水果作原料、早餐普遍爱喝各种果汁。



美式牛排



美式四季牛排



# 俄式菜

## 俄式菜的特点是：

- 油大味重、制作也较为简单。
- 肉类、家禽及各式各样的肉饼菜均烧得很熟才吃。
- 口味一般喜欢吃酸、辣、甜、咸味，还喜欢用碎肉末、鸡蛋和蔬菜制成的发面包子。
- 咸鱼和熏鱼大都是生吃，调味喜用酸奶油。



# 俄罗斯菜



俄式牛肉素菜卷



格鲁吉亚腌白菜



红菜汤



首都沙拉



# 意大利菜

## 意大利菜其特点是：

- 味浓，讲究原汁原味。
- 烹调方法以红烩、红焖和炒的较多。
- 用米、面做菜是意大利餐饮的一大特色。
- 意大利的番茄酱、腌腊、奶酪等制品也较著名。



# 意大利菜



意大利面

披萨



# 作业

- 欧美主要国家的菜式都有哪些相同点和不同点？

