

西餐

XICAN LENGCAI GONGYI

职业院校烹饪类专业教材

主 编 ○ 曹永华 夏育成

- 饮食文化
- 烹饪原料学
- 中式烹调基础工艺
- 西式烹调基础工艺
- 中西面点基础工艺
- 饮食营养与配餐
- 餐饮食品安全与控制
- 餐饮美学基础
- 现代厨政管理
- 餐饮企业管理
- 食品雕刻艺术
- 地方名菜传承与创新
- 中餐宴会设计实务
- 西餐冷菜工艺
- 西餐热菜工艺
- 西餐宴会设计实务
- 西餐菜品创新与制作
- 裱花与西点造型艺术
- 西餐烹饪英语
- 中式面点制作
- 地方风味面点工艺
- 中西面点创新与制作
- 西式面点工艺

西餐冷菜工艺

主 编 ○ 曹永华 夏育成

冷菜工艺

江苏凤凰教育出版社 凤凰职教



ISBN 978-7-5743-0784-1



9 787574 307841 >

定价:65.00元

登录凤凰职教云平台 www.fhmooc.com 或
下载“职学园”app, 学习更多知识

责任编辑 王晓红
装帧设计 黄雨薇

江苏凤凰教育出版社 凤凰职教

江苏省“十四五”职业教育规划教材

西
餐

XICAN LENGCAI GONGYI

主 编 ○ 曹永华 夏育成

冷菜工艺



图书在版编目 (CIP) 数据

西餐冷菜工艺 / 曹永华, 夏育成主编. — 南京:
江苏凤凰教育出版社, 2024.1 (2026.4重印)

ISBN 978-7-5743-0784-1

I. ①西… II. ①曹… ②夏… III. ①西式菜肴—凉
菜—制作—高等职业教育—教材 IV. ①TS972.188.1

中国国家版本馆CIP数据核字 (2024) 第001292号

书 名 西餐冷菜工艺

主 编 曹永华 夏育成
责任编辑 王晓红
装帧设计 黄雨薇
出版发行 江苏凤凰教育出版社
地 址 南京市湖南路1号A楼, 邮编: 210009
出 品 江苏凤凰职业教育图书有限公司
网 址 <http://www.fhmooc.com>
照 排 南京紫藤制版印务中心
印 刷 三河市骏杰印刷有限公司
厂 址 河北省廊坊市三河市杨庄镇付辛庄村, 邮编: 065200
电 话 0316-3662258
开 本 787毫米×1092毫米 1/16
印 张 18.5
版次印次 2024年1月第1版 2026年4月第2次印刷
标准书号 ISBN 978-7-5743-0784-1
定 价 65.00元
批发电话 025-83677909
盗版举报 025-83658893

如发现质量问题, 请联系我们。

【内容质量】电话: 025-83658873 邮箱: sunyi@ppm.cn
【印装质量】电话: 025-83677905

前 言

2019年,《国家职业教育改革实施方案》正式发布,方案要求专业教材随信息技术发展和产业升级情况及时动态更新。西餐冷菜工艺是西式烹饪工艺专业的核心课程。在新的形势下,重新构建职业院校西餐冷菜工艺课程内容体系,编写具有职教特色、反映西餐冷菜发展现状、符合创新创业型人才培养要求的烹饪专业教材,具有十分重要的意义。

本教材具有以下特点:

一、功能划分,任务驱动

教材打破了传统的按烹调方法进行分类教学的模式,根据西餐冷菜的食用功能及其在宴会中的作用进行项目划分,打破了传统分类的知识点分散与内在逻辑不足的痼疾。这样知识与技能更好地融合,通过任务驱动实现“做中学、学中做”,提升了学生分析问题、解决问题的能力。

二、注重引导,启发教学

教材打破了传统说教的模式,在任务实施过程中注重激发学生的学习主体性,以实践示范为基础,根据学生的认知规律,逐步引导学生进行探究,使学生不仅学到了知识与技能,而且掌握了学习的方法。

三、产教融合,合作开发

教材编写注重内容的实用性,注重企业生产任务向教学内容的转化。期间与无锡有爱餐饮管理有限公司、无锡湖滨饭店有限公司、南京金陵饭店集团有限公司、苏州糖王文化传播有限公司等企业合作,积极引入企业的新工艺、新产品和新要求,突出应用性与实践性,加强思政元素的深度挖掘,对学生进行价值引导与人文精神滋养。

四、线上线下，互为补充

除纸质教材外，我们还开发了与之配套的丰富的数字化资源，读者可登录凤凰职教云（<http://www.fhmooc.com>）或下载“职学园”app 获取。

本教材由江苏省惠山中等专业学校曹永华和南京商业学校夏育成担任主编。苏州旅游财经高等职业技术学校毛恒杰，江苏省惠山中等专业学校张竹、郭斌斌，常州旅游商贸高等职业技术学校王东担任副主编。常州市高级职业技术学校陈平、无锡旅游商贸高等职业技术学校张开伟、吴晶，江苏省惠山中等专业学校陆立波、冯俊、陈桢杰，南京金陵高等职业技术学校邢涛，江苏省淮阴商业学校蔡伟，江苏省相城中等专业学校胡凯杰，南京商业学校洪梦凡，无锡市太湖技工学校徐晏旻，苏州糖王文化传播有限公司周毅，苏州市吴中技师学院郭小粉参与教材编写工作。

由于编者水平有限，书中不妥之处在所难免，敬请业内专家、广大读者批评指正。

编者

2023年12月

目录

项目一 西餐冷菜认知

任务一 西餐冷菜简介·····	2
任务二 西餐冷厨房构架·····	8
任务三 西餐冷厨房岗位职责·····	13
任务四 西餐冷厨房设备使用·····	18
任务五 西餐冷菜运用·····	28

项目二 西餐冷菜预处理

任务一 西餐冷菜蔬果类原料的选择与加工·····	38
活动一 叶菜类蔬菜选择与加工·····	38
活动二 茎菜类蔬菜选择与加工·····	44
活动三 根菜类蔬菜选择与加工·····	48
活动四 果菜类蔬菜选择与加工·····	52
活动五 花菜类蔬菜选择与加工·····	56
活动六 食用菌类蔬菜选择与加工·····	60
活动七 水果类原料选择与加工·····	64
任务二 西餐冷菜动物性原料的选择与加工·····	68
活动一 畜类原料选择与加工·····	68
活动二 禽类原料选择与加工·····	75
活动三 水产类原料选择与加工·····	80
任务三 西餐冷菜香草和香料的加工·····	88
活动一 蔬菜香料选择与加工·····	88

活动二 常见香草选择与加工	92
活动三 常见香料选择与加工	97
任务四 西餐冷菜调味品的选择与使用	102
活动一 西餐调味品选择与使用	102
活动二 西餐烹调用酒选择与使用	107
活动三 西餐乳制品选择与使用	112
任务五 西餐冷菜调味汁的制作	118
活动一 油醋汁制作	119
活动二 蛋黄酱制作	125
活动三 特殊调味汁制作	132

项目三 西餐冷菜沙拉制作

任务一 翻拌沙拉制作	142
活动一 尼斯沙拉 (Nicoise Salad) 制作	143
活动二 希腊沙拉 (Greek Salad) 制作	149
任务二 组合沙拉制作	155
活动一 田园蔬菜沙拉 (Garden Vegetable Salad) 制作	155
活动二 科布沙拉 (Cobb Salad) 制作	161
任务三 黏合沙拉制作	167
活动一 凯撒沙拉 (Caesar Salad) 制作	168
活动二 华道夫沙拉 (Waldorf Salad) 制作	173

项目四 西餐冷菜头盘制作

任务一 腌制类冷菜头盘制作	182
活动 刁草腌三文鱼 (Salted Salmon with Dill) 制作	182
任务二 卷制类冷菜头盘制作	188
活动 鸡肉卷 (Cold Chicken Roll) 制作	188
任务三 胶冻和慕斯类冷菜头盘制作	195
活动一 海鲜冻 (Seafood Jelly) 制作	195

活动二 鸡肉慕斯 (Chicken Mousse) 制作	202
任务四 批类冷菜头盘制作	208
活动一 法式肉批 (French Style Meat Patty) 制作	208
活动二 法式鹅肝批 (Goose Liver Terrine) 制作	215

项目五 开胃小吃制作

任务一 开拿批制作	224
活动一 烟熏三文鱼奶酪卷 (Smoked Salmon & Cheese Roll) 制作	224
活动二 黑胡椒金枪鱼 (Wrapped Tuna Fish with Chopped Black Pepper) 制作	230
任务二 鸡尾杯制作	236
活动 大虾鸡尾杯 (Shrimp Cocktail Cup) 制作	236
任务三 各式小点制作	242
活动一 帕尔马火腿蜜瓜卷 (Palma Ham and Melon Roll) 制作	242
活动二 番茄奶酪小点 (Tomato & Cheese Snack) 制作	247
任务四 三明治制作	253
活动一 迷你火腿三明治 (Mini Ham Sandwich) 制作	254
活动二 迷你金枪鱼三明治 (Mini Tuna Fish Sandwich) 制作	259

项目六 早餐冷菜制作

任务一 冷麦片制作	268
活动 慕斯里 (Muesli) 制作	268
任务二 糖水制作	274
活动 糖水苹果 (Compote Apple) 制作	274
任务三 果盘制作	279
活动 水果盘 (Fresh Fruit Bowl) 制作	279



项目一

西餐冷菜认知



西餐冷菜是西餐的重要组成部分，其种类繁多，广泛应用于各类就餐形式和场合。根据西餐冷菜的就餐场合及作用，可将其划分为广义西餐冷菜和狭义西餐冷菜。

广义上，西餐冷菜是指所有热菜冷吃或生冷食用的西式菜肴，包括开胃菜、沙拉、冷肉等。狭义上，西餐冷菜是指在宴席上主要起开胃作用的一些沙拉、冷肉等西式菜肴。根据西餐冷菜的学习认知规律，将项目分解为五个子任务：

- 任务一** 西餐冷菜简介；
- 任务二** 西餐冷厨房构架；
- 任务三** 西餐冷厨房岗位职责；
- 任务四** 西餐冷厨房设备使用；
- 任务五** 西餐冷菜运用。

任务一

西餐冷菜简介

任务目标

1. 了解西餐冷菜的起源与发展，掌握西餐冷菜的发展特征与标志。
2. 了解西餐冷菜的特点，能根据西餐冷菜的特点准确判断冷菜的类别。
3. 了解西餐冷菜的分类方法，掌握西餐冷菜的类别及其特征。
4. 掌握西餐冷菜的作用，能根据不同西餐饮食要求灵活选用菜肴。
5. 熟悉西餐冷菜文化，养成热爱专业、热爱劳动的习惯。

任务描述

西餐餐饮与中餐餐饮虽然都是“吃”的文化，但由于受到地理、气候、物产、生活习惯及文化差异的影响，二者的菜肴制作和就餐方式有着明显的区别，从工具使用到菜肴制作，从就餐餐具到就餐环境，都遵循着不同的规律，同时也都在随着时代的变迁而变化着。西餐冷菜作为西餐的重要组成部分，伴随着西餐文化的诞生与发展形成了独有的特色。

任务实施

一、活动准备

（一）西餐冷菜的起源与发展

时间	标志性内容	备注
公元前 3150 年 ~ 公元 639 年	古埃及最常见的蔬菜是绿芽洋葱和蒜，还有生菜、芹菜。某些品种的黄瓜、葫芦和各种莎草的块茎也常被用于生食。	古埃及饮食文化涵盖的时间范围超过 3000 年，直到希腊罗马时代为止。其饮食文化主要特性始终保持不变。

(续表)

时间	标志性内容	备注
公元前 753 年 ~ 公元 1453 年	古罗马时期, 宫廷膳房分工很细, 达官显贵对食物的高要求推动了菜肴制作的精细化、多样化。冷菜也逐渐由单一口味向多元、复合口味发展, 所用食材的范围也逐渐扩大, 各种蔬菜、香料、畜肉类、海鲜等也成为可选原料。	古罗马时期, 按照西方传统的就餐习惯, 冷菜是套餐序列中的序曲。它是第一道菜, 代表着整套菜的风格特点、品位和层次, 同时也确定了整套菜的价格标准。
公元 8~11 世纪	欧洲斯堪的纳维亚半岛(地处北欧, 主要国家有瑞典、挪威、芬兰等)出现了正餐前的冷盘。	据说这种进餐方式最早源于海盗。
17 世纪	欧洲出现了餐刀、餐叉、汤匙, 研制出了宫廷菜。 在宫廷饮食文化的影响下, 上层社会盛行大摆宴席之风, 当时的菜单上有冷盘、汤、肉食、禽类、水果、点心之类。	
21 世纪	全球化加速了世界各国、各地区、各民族之间的相互往来。信息和技术的交流、交通和运输的发展及数字化、智能化网络的应用使人们的交往越来越方便快捷。随着食材的愈加丰富以及人们对健康饮食的日益重视, 冷菜的制作也随着潮流变化着, 向注重营养、突出主料、口味清淡、侧重酸甜、讲究造型与装饰的方向发展。	冷菜的种类多、颜色诱人、味道独特, 给人们留下了深刻的印象。在西方人眼中, 冷菜是整个套餐中标志性的菜肴。

(二) 西餐冷菜的特点

西餐冷菜制作是一种专门的烹调技术, 其加工精细, 讲究拼摆艺术, 在夏季以及气候炎热的地区, 制作精美的冷菜给人一种清新爽快的感觉, 能很好地刺激食欲。

西餐冷菜包含沙拉、开胃小吃、各种冷肉类菜肴, 往往选用蔬菜、鱼、虾、鸡、鸭肉等制作而成。西餐冷菜含有很高的营养价值, 其中火腿、奶酪、鱼子、烹制的鱼类、家禽、野禽等都含有大量的蛋白质, 而各种沙拉和冷菜的

配菜，如番茄、生菜、草莓和其他的新鲜蔬菜水果等也含有丰富的维生素、矿物质和有机酸。

西餐冷菜主要有以下几方面的特点：

1. 色调清新、造型美观、盛器精美、注重点缀，观赏性强。
2. 口味偏重，以酸、辣、咸、甜、烟熏为主，促进食欲。
3. 先烹后切，切配精细、荤素搭配、营养合理。
4. 提前制作，冷却食用，供应迅速，方便携带。
5. 料形小巧、方便摄取、方便食用。

（三）西餐冷菜的不同分类

1. 按原料性质分，可分为蔬菜冷菜、荤菜冷菜。
2. 按盛装的器皿分，可分为杯装冷菜、盘装冷菜、盆装冷菜。
3. 按加工方法分，可分为热制冷食类冷菜、冷制冷食类冷菜、生食冷菜。
4. 按制作过程分，可分为开拿批开胃菜、鸡尾杯类开胃菜、鱼子酱开胃菜、肝批类开胃菜、沙拉胶冻类冷菜、冷肉类冷菜、蔬菜类冷菜、泥酱类冷菜及其他类冷菜。

（四）西餐冷菜的作用

1. 作为开胃头盘。在西式宴席中，西餐冷菜一般作为宴席的第一道菜，出品及时、品质优良的冷菜往往可以诱发客人食欲，给客人留下美好的第一印象。

2. 作为西餐主菜。西方社会经常举办商务、集体或家庭式的聚会，这又赋予了冷菜一项重要使命——为聚会提供充足、精致的食品。如冷餐会、商务酒会，人数有几十人甚至上百人，现场气氛轻松随意，用餐客人中，男士着正装，女士以裙装或礼服为主，餐厅的周围加设座椅，大部分客人一边吃着精美的冷菜食品，一边相互交谈，菜肴没有主次之分。

3. 确定宴会档次。不同规格的宴会，采用不同的盛器、原料、加工技法及拼摆装盘方法制作冷菜，给客人以不同的体验，突出宴请主题的同时确定宴会档次、调节就餐气氛。

4. 体现西餐文化。西餐冷菜需要根据不同地域及顾客的饮食喜好，通过精心设计与构思、精心配置、切配造型以形成艺术性较高的菜肴。西餐冷菜充分

体现了西餐文化，以及制作者对西餐文化的认知。

二、活动实施

下列图片中哪些属于西餐冷菜？请给出判断的依据。

菜肴图片	判断结果	判断依据
	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	

三、活动评价

训练项目	评价内容	评价标准	分值	个人评价	教师评价
西餐冷菜简介	职业能力	熟悉西餐冷菜的起源	10		
		掌握西餐冷菜的特点	10		
		掌握西餐冷菜的分类	10		
		掌握西餐冷菜的作用	10		

(续表)

训练项目	评价内容	评价标准	分值	个人评价	教师评价
西餐冷菜简介	职业素养	能准确阐述西餐冷菜文化的起源与发展	10		
		具备较好的专业认同感	10		
		养成勤俭节约的习惯	10		
		提高职业认同感, 增强职业自豪感	10		
		养成吃苦耐劳的品格	10		
	劳动素养	培养劳动光荣的理念	10		
	得分				

四、活动拓展

西餐 (Western-style Food) 的由来

“西方”习惯上是指欧洲国家和地区, 以及由这些国家和地区为主要移民的北美洲、南美洲及大洋洲的广大区域, 因此西餐主要指代的便是以上区域的餐饮文化。

西方人对其他国家的饮食文化依据国名进行细分。如“中国菜”(Chinese Food)、日本料理(Japanese Cuisine)、韩国料理(Korean Cuisine)等, 而不是笼统地称之为“东方菜”。西方各国的餐饮文化各有特色, 各个国家的菜式也不尽相同, 一般也以国家进行划分, 例如法国菜(French Cuisine)、英国菜(British Cuisine)、意大利菜(Italy Cuisine)等, 并没有“西餐”的概念。

但中国人和其他东方人在刚开始接触西方饮食时还分不清什么是法国菜, 什么是英国菜, 什么是意大利菜, 只有一个笼统的概念。当时中国人就笼统地称其为“番菜”, “番”即西方的意思。古代中国人始终相信中国是世界中心, 把东方称之为“夷”, 西方称之为“番”, 北方称之为“胡”, 南方则称之为“蛮”。因此, “番菜”指的就是西餐。

请结合西餐冷菜的分类、特点及由来, 以地理位置和气候变化为依据, 梳理西餐的分类及其特点。

序号	西餐类别	地理与气候特征	类别特点
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			

五、活动研讨

某校西餐专业学生即将毕业，为了留住这一美好时刻，也为了感谢这几年老师的无私付出。经班委提议、班级同学协商，决定利用所学专业知识和西餐专业的优势，由同学们自购原料、自己布置、亲自烹调，以冷餐会的形式开一个别开生面的毕业聚餐。

请结合你所学西餐专业知识，帮助同学们制订一个冷餐会方案，并填写下表。

冷餐会主题	参加对象	教师评价
菜肴安排注意事项	参加人员注意事项	
冷餐会菜单		

任务二

西餐冷厨房构架



任务目标

1. 了解西餐冷厨房的功能，掌握西餐冷厨房的岗位划分。
2. 能根据酒店的经营特点合理设计西餐冷厨房。
3. 能根据酒店和西餐冷厨房的设计，合理进行人员分工。
4. 掌握西餐冷菜文化，形成管理意识和责任意识。



任务描述

冷厨房是西餐厨房重要的岗位之一。它要完成零点和宴席冷菜的制作，完成冷餐会、酒会活动上的冷菜制作，还要负责酒店外卖三明治和午餐的制作，任务量大，工作繁多。



任务实施

一、活动准备

（一）西餐厨房组织结构

酒店或餐厅的正常营业，离不开各职能部门的协调与配合。其中，餐饮质量管理是酒店或餐厅管理中的重要环节，决定着酒店或餐厅的声誉和效益。而厨房是餐饮的核心，厨房的管理是餐饮管理的重要组成部分。

在西餐酒店中，根据厨房分工和区域的不同，将厨房分为既有明确分工又彼此相互联系的加工单元，共同构成酒



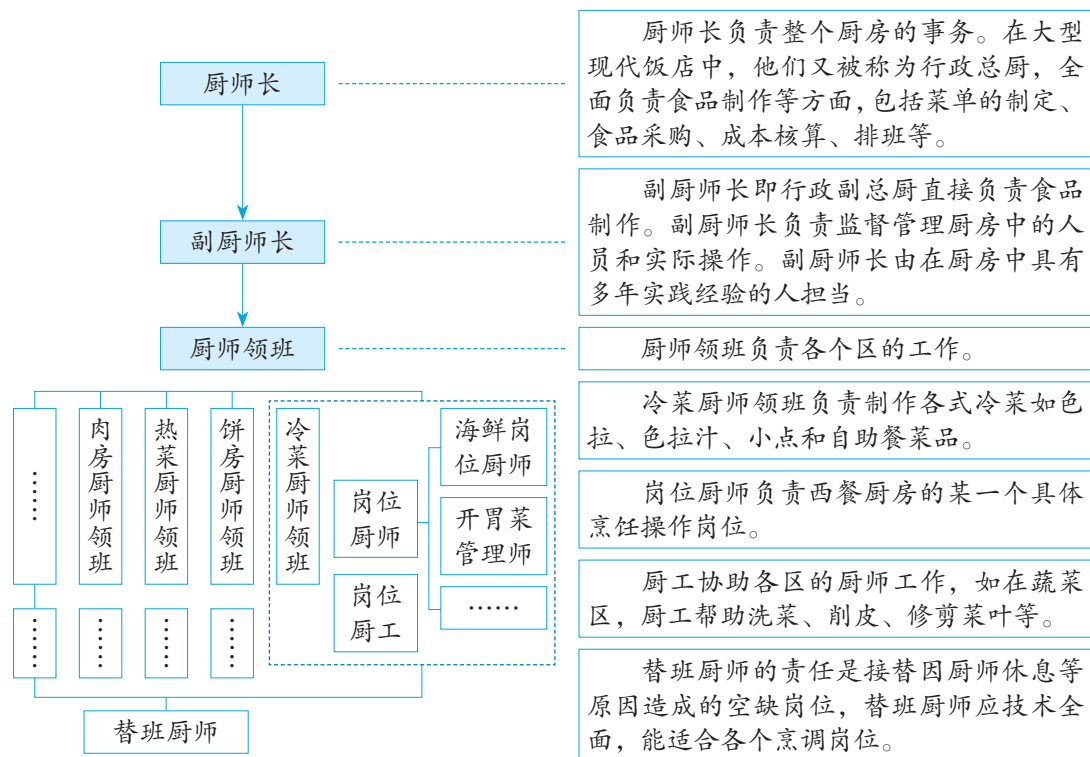
店的厨房体系。在酒店中西餐厨房一般主要由以下几个单元构成：

序号	单元名称	单元功能	备注
1	西餐肉房	西餐肉房负责西餐厨房大部分动物性原材料的订购、验收工作，以及原材料合理贮存、协调各部门间原料的使用，同时还负责冷厨房和热厨房的肉类、水产海鲜类、蔬菜类等原料的初加工。	常规。
2	西餐冷厨房	西餐冷厨房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。冷厨房又包括蔬菜加工间和水果加工间等。	常规。
3	西餐热厨房	西餐热厨房主要负责向各个餐厅提供各式热菜食品、热菜汤汁，如各种基础汤、沙司、各类蔬菜菜肴、淀粉类菜肴、动物类菜肴及部分早餐和快餐。	常规。
4	西餐包饼房	饼房和面包房一般统称包饼房，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。	常规。
5	咖啡厅厨房	咖啡厅厨房主要负责向饭店内咖啡厅、酒吧、茶座等场所提供一些制作简单的食品。	常规。
6	主厨房	主厨房又叫加工厨房或中心厨房，主厨房主要负责宴会厅、自助餐厅等处菜肴的制作及向各个分厨房供应基础汤汁和半成品等。	部分大型酒店和高星级酒店设立主厨房。
7	特色厨房	特色厨房负责常规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。	体现酒店特色，非必须设立。

（二）西餐冷厨房人员组织结构

西餐冷厨房作为西餐厨房的一个重要单元，也统归厨师长（行政总厨）和副厨师长（行政副总厨）管理，而冷厨房内一般设有冷菜厨师领班、岗位厨师、岗位厨工以及替班厨师。生产规模较小的冷厨房，人员较少，分工较粗，部分岗位可能要兼任。大型冷厨房则人员多，分工细，组织结构复杂。（详情参照“冷菜厨房人员组织结构”图）

· 冷菜厨房人员组织结构



二、活动实施

请结合西餐冷厨房的结构与人员分工，辨别下表中的工作任务是否属于冷菜厨房人员职责，并给出判断的依据。

工作任务	冷厨房工作任务	判断依据
配菜	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
沙拉制作	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
煎扒类菜肴制作	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
小吃三明治制作	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
炸制类食物制作	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
炒制类食物制作	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
冷头盘制作	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
汁酱、汤水的制作	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
菜肴美化	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	

三、活动评价

训练项目	评价内容	评价标准	分值	个人评价	教师评价		
西餐冷厨房构架	职业能力	熟悉西餐冷厨房的功能	15				
		能够划分西餐冷厨房的岗位	15				
		掌握冷厨房的人员组织结构	10				
		掌握西餐冷厨房人员配备	10				
	职业素养	具备较好的专业认同感	10				
		形成管理意识	10				
		形成责任意识	10				
		养成吃苦耐劳的品格	10				
	劳动素养	培养劳动光荣的理念	10				
	得分						

四、活动拓展

冷厨房 (Garde Manger) 的由来

“Garde Manger”是法语，起源于法国大革命前。当时，有大量食物储备被看作权力、财富和地位的象征，而食物保存和使用监管的职责被解释为“Garde Manger”。因为地底下温度较低，适合食物保存，所以城堡或家庭里储存食物之地通常位于地下室等处。随着时间的推移，它们渐渐演变成现代的冷厨房或叫“冻房”。

按照法国传统厨房队伍体系的构架，烹饪大师艾斯科菲对冷菜大厨的定位是：负责一切冷食的制作，包括沙拉与沙拉调味汁、冷肉与冷肉盘、芝士盘、水果和蔬菜盘、三明治、冷餐前开胃品等。高档饭店或大型餐厅，冷菜大厨还负责大型创意装饰品的制作，如冰雕、芝士或油脂类装饰品等。

请结合西餐冷厨房与冷菜厨房的由来，以高端酒店为例梳理出西餐冷菜厨师的分类及其功能。

序号	西餐冷菜厨师职位	技术职能	行政职能
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			

五、活动研讨

某西餐酒店为了更好地调配西餐冷厨房人力资源，最大化地节约人力成本，准备根据酒店接待能力和常见冷菜宴会类型对西餐冷厨房人员进行调整。

请结合你所学的西餐专业知识，认真思考并填写下表。

接待规模	200人	接待对象	中青年	教师评价
宴席形式	宴席特点		人员配备	
冷餐会				
鸡尾酒会				
茶歇				
早餐				

任务三

西餐冷厨房岗位职责



任务目标

1. 了解西餐冷厨房岗位职责。
2. 了解西餐冷菜管理岗位分类，掌握西餐冷菜岗位管理职能。
3. 了解西餐冷菜生产岗位分类，掌握西餐冷菜生产流程。
4. 了解西餐冷厨房的生产要求，能根据要求做好安全规范工作。
5. 掌握西餐冷厨房岗位职责，形成管理意识、责任意识。
6. 能根据岗位职能和生产任务，形成团队协作意识。



任务描述

大型酒店的冷厨房规模较大，在行政总厨和副行政总厨岗位之下，一般还设有领班、岗位厨师、厨工等岗位，每个岗位均有明确的岗位职责。各岗位人员各司其职、通力合作，共同完成西餐冷菜的生产。



任务实施

一、活动准备

（一）西餐冷厨房岗位职责

1. 冷菜领班

- （1）每天上班后，查看本班预订单，根据业务情况，安排本班次的工作。
- （2）及时了解设备的使用情况，设备发生故障时及时上报，以免耽误厨房工作。
- （3）记录出勤情况，及时安排人力弥补缺勤人员。
- （4）根据本班次订单情况，安排厨师工作。按照标准制作程序，完成

工作。

- (5) 随时检查菜肴制作的质量，保证菜肴品质。
- (6) 下班前检查厨房的卫生和安全。
- (7) 及时向主管部门汇报情况，完成与下一班次的交接工作。

2. 冷菜岗位厨师

(1) 按照标准食谱规定的投料标准、制作方法和制作程序，将食品原料制作成符合质量标准的菜肴。

(2) 维护和保养冷菜厨房设备，每天检查所使用的设备和工具情况，确认设备和工具能正常使用。

- (3) 遵守国家和地方的卫生法规，保证食品卫生，防止食物中毒。
- (4) 根据厨房的培训计划，培训厨工和实习生。
- (5) 保持工作区域的卫生，下班前将工作区域收拾干净。
- (6) 按时完成领班下达的工作任务。

3. 冷菜厨工

(1) 按照标准食谱规定的投料标准、制作方法和制作程序将食品原料备好，协助厨师完成菜品制作。

(2) 安全使用冷菜厨房设备，检查所使用的设备和工具情况，保证设备和工具能正常使用。

- (3) 遵守国家和地方的卫生法规，保证食品卫生，防止食物中毒。
- (4) 根据厨房的工作安排，配合厨师做好领料、食材消毒、初加工、出菜等工作。
- (5) 保持工作区域的卫生，下班前将工作区域清理干净。

(二) 西餐冷厨房的要求

西餐冷菜清爽可口，制作独特，品种繁多，同时，优雅的就餐环境、各种精美的盛菜器皿及丰富多彩的菜品造型，也给众多食客带来了精神上的享受。

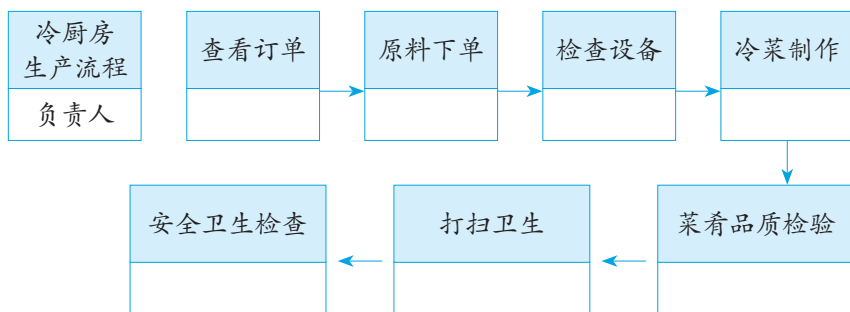
冷菜的各种菜品应选用新鲜的食材。蔬菜中的红菊苣、苦菊、生菜等，水果中的猕猴桃、橙子、蓝莓及各种乳制品，新鲜的食用菌、肉制品、海鲜等，在环境温度较高或常温条件下极易发生变质，如果环境凌乱、卫生要求不严格及厨师操作不当，极易引发交叉感染，客人食用后易造成食物中毒。因此严格的制度是菜品品质与安全的基本保障。冷厨房是厨房的“重地”，是整个大厨

房要求最严格的厨房之一。

1. 只有冷厨房的人员才可进入加工间，无关人员严禁进入冷厨房。
2. 冷厨房不得存放任何私人物品以及与工作无关的物品。
3. 冷厨房所使用的刀、砧板，用后要用消毒液浸泡并严格消毒且放至规定区域。
4. 每日工作前必须先洗手后进冷厨房。如外出办事，也要洗手后才能再次进入。
5. 冷藏的水果、蔬菜必须在初加工间内清洗后再进入冷菜间消毒，然后切拼成形放入保鲜库，当天消毒当天用完。
6. 冷菜厨房应有独立的空调，室内温度保持在25℃以下。
7. 为确保原料不被污染，盛装原料的容器必须经过消毒。保鲜库温度在4℃，暂时不用的原料要用保鲜膜封装后放入冰箱冷藏。

二、活动实施

请根据西餐冷厨房岗位职责，依据生产流程中的工作内容确定相应的负责人。



三、活动评价

训练项目	评价内容	评价标准	分值	个人评价	教师评价
西餐冷厨房岗位职责	职业能力	了解西餐冷菜管理岗位分类	10		
		掌握冷菜厨房岗位职责	15		
		掌握西餐冷菜管理职能	15		
		掌握西餐冷菜生产职能	10		

(续表)

训练项目	评价内容	评价标准	分值	个人评价	教师评价
西餐冷厨房岗位职责	职业素养	具备较好的专业认同感	10		
		形成管理意识	10		
		形成责任意识	10		
		养成吃苦耐劳的品格	10		
	劳动素养	培养劳动光荣的理念	10		
	得分				

四、活动拓展

西餐冷菜卫生安全

卫生安全是食品生产的首要问题，尤其是冷菜制作，因为大部分冷菜具有不经高温烹调且直接入口的特点，所以从制作到拼摆、装盘的每一个环节都必须注意清洁卫生，严防有害物质的污染。

1. 原料卫生。冷菜的选料一般比热菜讲究，各种蔬菜、海鲜、禽类、肉类等均要求质地新鲜，外形完好。对于生食的原料还要进行消毒。

2. 用具卫生。在冷菜制作过程中，凡接触冷菜的所有器具都要特别小心，尤其是刀、砧板、盛器要消毒，要生熟分开。

3. 环境卫生。环境卫生主要指冷菜间和冰箱的卫生。冷菜间要清洁、无蝇、无臭虫、无蟑螂和蜘蛛网等，要装紫外线消毒灯。冰箱要清洁无异味。

4. 装盘卫生。餐具要高温消毒，装盘过程中应戴手套，尽量避免接触食品原料。不是立即食用的，装盘后要用保鲜膜封好放入冰箱。

5. 食用卫生。制作好的冷菜要凉至5~8℃，切配后立即食用或冷藏保存，食用时的温度以10~12℃为宜。

6. 储存卫生。制作好的冷菜如不立即食用，应密封冷藏保存。拌好待用的沙拉应放置在2~6℃的环境中存放；配制好待用的各种沙拉应放置在8~10℃的环境中存放；煮、烤、熏制的各种肉类食品待冷却后放置在0℃的环境中存放。一般最多放6小时，蔬菜之类的凉菜，最好在2小时内食用完毕。

西餐冷菜一般直接入口食用，因而对原料、工具和环境等卫生要求特别严格。一般原材料等出现质量变化的时候均有明显特征，我们应如何辨别是否合格呢？

请结合你所学的西餐专业知识、营养卫生知识及日常生活经验填写下表。

序号	环节	不卫生或变质特征	解决方法与途径
1	原料选择		
2	用具选用		
3	环境控制		
4	装盘		
5	食用		
6	储存		

五、活动研讨

西餐冷菜的各种菜品应选用新鲜的食材。不同的食材由不同的厨师负责制作，不同的食材其处理和保存方法也各不相同。

请结合你所学的西餐专业知识，认真思考并填写下表。

序号	原料类型	加工负责人	存储方法	变质特征	处理方法与依据
1	瓜果类原料				
2	蔬菜类原料				
3	禽畜肉类原料				
4	海鲜水产原料				

任务四

西餐冷厨房设备使用

任务目标

1. 了解西餐刀具的分类，掌握不同刀具的功能。
2. 了解西餐厨具的分类，掌握不同厨具的功能。
3. 了解西餐厨房设备的分类，掌握不同设备的功能。
4. 了解西餐厨房称量具的分类，掌握不同称量具的功能。
5. 能熟练使用并合理维护西餐厨房的设备与厨具。
6. 能根据岗位生产规范和设备使用规范，逐步养成科学严谨的工作态度和精益求精的工作精神。
7. 具备将规范意识与食品安全落实到实践操作中的能力。

任务描述

“工欲善其事，必先利其器”，制作一道精美的菜品，除需具备熟练的烹饪技巧外，还需了解和使用厨房的各种工具与设备，所以对工具、设备了解得越充分，使用得越熟练，工作效率越高，才能在有限的时间内高效率地完成每天的工作。

任务实施

一、活动准备

（一）西餐冷厨房刀具

1. 厨师刀（Chef's Knife）

刀身形状为三角形，长度为15~30 cm，刀尖有略微的弧度，用途广泛。



2. 切片刀 (Filleting Knife)

切片刀是带韧性的细长刀具，长20 cm左右，用于切割鱼类、水果和蔬菜。



3. 去骨刀 (Boning Knife)

刀身长而坚硬，长9~15 cm，刀尖锋利，可以轻松剔除畜类和禽类的骨头。



4. 小水果刀 (Small Paring Knife)

刀身形状与厨师刀一样，长度为6~9 cm，是最常用的刀具，用来切割水果、蔬菜和肉类等。



5. 肉叉 (Fork)

肉叉把手结实，前端有两个尖。切割时可以刺入肉中固定。



6. 牡蛎刀 (Oyster Knife)

牡蛎刀和普通刀不一样，又粗又短，没有锋利的刀刃，但前端锋利，方便刺进牡蛎壳，然后撬开牡蛎，取出牡蛎肉。



(二) 西餐冷厨房炊具

1. 汤锅 (Stockpot)

圆形高边，通常带有一双环形耳把。根据容量分大小汤锅；根据材质，主要有不锈钢汤锅和铝汤锅。主要用于吊制基础汤或炖煮食物等。



2. 焖锅 (Roudeaus/Braiser)

圆形厚底，矮身阔口，双耳把。用于焖、烩和煎大块肉。



3. 煎锅 (Frying Pan)

圆形矮边，斜边或直边，带一长柄。根据直径分大小。主要用于煎、炒、炸或浓缩汤汁、沙司等。



4. 沙司锅 (Sauce Pan)

圆形，平底，有长柄和盖，深度为7~15 cm，容量不等，锅底较厚，一般用于沙司制作。



5. 锅铲 (Spatula)

由木头制成，不会破坏不粘锅的涂层；锅铲用于翻炒和盛装食物，使用灵活。



6. 份数盆 (Gastronorm Pan)

呈长方形或方形，深浅不一。有不同大小，通常用份数来表示（1/2、1/4、1/8、1/16）。主要用于蒸、烤或盛装食物等，可用于烤箱、万能蒸烤箱、蒸箱中。



7. 砧板 (Chopping Board)

红色：主要用于加工制作畜肉类食材。

咖啡色：主要用于加工制作熟食。

白色：主要用于加工制作即食、熟肉或乳制品类食材。

绿色：主要用于加工制作蔬菜、水果类食材。

黄色：主要用于加工制作禽肉类食材。

蓝色：主要用于加工制作鱼类食材。



(三) 西餐冷厨房设备

1. 西餐灶 (Kitchen Range)

一般有4~6个灶头，可直接提供热量。与烤箱组合，上部直接加热烹调菜肴，下部作为烤箱使用。



2. 平扒炉 (Griddle)

平扒炉又称平面煎板，其表面是一块1.5~2 cm厚的平整或带浅槽的钢板。钢板面积宽大，可批量加工食物，食物直接置于钢板上加热烹制，而不再用锅，多用于简餐、快餐的制作。



3. 万能蒸烤箱 (Combination Oven)

万能蒸烤箱内置一风扇，运行时加快了热量循环，使食物受热更快速、更均匀。烤制食物时，所需温度一般比常规烤炉低10~20℃；具有蒸和蒸烤同用的功能。配备测温探针检测食物内部深处的温度，以此判断食物成熟情况。



4. 冰箱 (Refrigerator)

冰箱有冷藏室、冷冻室，厨房各功能区域均需配置，方便食物的贮存、取用。主要用于少量食物的保存。



5. 制冰机 (Ice Maker)

制冰机是一种将水通过蒸发器蒸发，再由制冷系统制冷后生成冰的制冷机械设备。通过电热丝加热使冰块脱模进入储冰槽，再由人工取出冷冻。主要用于制备冰块、碎冰和冰花。



6. 粉碎机 (Blender)

粉碎机容器高而窄，有四个尖齿形刀片，适合处理液体或多汁的食物，用于制作细滑的饮品、蓉汤、沙司或混合面糊及粉碎冰块。



7. 低温料理机 (Sous Vide)

将原料放入真空袋，调好味道抽真空后，设置25 ~ 95 °C，进行低温慢煮。



(四) 西餐冷厨房称量工具

1. 秤 (Scale)

秤是重量计量工具，它一般由弹性装置、刻度盘和秤盘组成，计量单位有克、盎司、磅等。



2. 量杯 (Measuring Cup)

量杯是体积称量工具，分为液体量杯和固体量杯。液体量杯多以毫升、升为单位，常见材质有塑料、玻璃和不锈钢。



3. 量匙 (Measuring Spoon)

量匙外形酷似餐具的羹匙或汤匙，比羹匙或汤匙容积小，容量一般以毫升或克标记。一般成套配备，包括1/4茶匙、1/2茶匙、1茶匙和1汤匙。



4. 定时器 (Timer)

定时器可以准确地计量烹调时间，方便厨师同时进行多项事务，且能专注于手头工作。



5. 速读温度计 (Quick Reading Thermometer)

速读温度计由不锈钢探针和显示屏构成，显示屏有数字和机械两种。使用时将探针插入食物内部，显示屏会迅速显示食物内部的实际温度。



(五) 计量单位换算

1. 重量单位换算

1千克=2斤

1磅=454克=16盎司

1盎司=28.35克

2. 体积单位换算

1茶匙=5毫升

1液体盎司=2汤匙

1品脱=2杯

1加仑=4夸脱=3.785升

1汤匙=3茶匙

1杯=240毫升

1夸脱=2品脱=32盎司

3. 温度单位换算

(1) 华氏度 (Fahrenheit) 是温度的一种度量单位, 由物理学家丹尼尔·加布里埃尔·华伦海特于1724年提出, 它使用“°F”作为单位。在美国的日常生活中, 多采用这种温标。规定在一个大气压下水的冰点为32 °F, 沸点为212 °F, 两个标准点之间分为180等份, 每等份代表1 °F。

(2) 摄氏度 (Celsius) 也是温度的一种度量单位, 由天文学家安德斯·摄尔修斯于1742年提出, 它使用“°C”作为单位。摄氏温标是以在一个大气压下, 纯水的冰定为0 °C, 沸点作为100 °C, 两个标准点之间分为100等份, 每等份代表1 °C。

(3) 华氏度温度与摄氏温度换算公式:

华氏度=32 °F+ 摄氏度 × 1.8

摄氏度= (华氏度-32 °F) ÷ 1.8

二、活动实施

根据常见烹调方法, 选用合适的烹调设备, 完成下表的填写。

序号	烹调方法	选用设备	序号	烹调方法	选用设备
1	胶冻		5	煎炒	
2	烘烤		6	炸	
3	铁扒		7	炖煮	
4	焗		8	烩	

三、活动评价

训练项目	评价内容	评价标准	分值	个人评价	教师评价
西餐冷厨房设备使用	职业能力	了解西餐刀具的分类与功能	10		
		了解西餐厨具的分类与功能	10		
		了解西餐厨房设备的分类与功能	10		
		了解西餐称量具的分类与功能	10		
		能熟练使用并维护设备	10		

(续表)

训练项目	评价内容	评价标准	分值	个人评价	教师评价
西餐冷厨房设备使用	职业素养	具备较好的专业认同感	10		
		形成管理意识	10		
		形成责任意识	10		
		养成吃苦耐劳的品格	10		
	劳动素养	培养劳动光荣的理念	10		
	得分				

四、活动拓展

西餐厨房设备维护与使用安全

西餐厨房由于原料供应比较规范，加工精细度高，因此，西餐厨房使用面积往往比中餐厨房要小，工作人员相对较少，厨房自动化控制程度和机械化程度较高。生产过程中必须保证设备的正常运转和生产人员的人身安全，确保西餐厨房的高效生产。作为西餐从业人员，不仅要认识设备，还要能安全规范地使用和维护设备。

(一) 西餐厨房设备维护

1. 炉灶：每天清洗炉灶上的铁架及不锈钢盘，并经常清洗天然气喷头。
2. 蒸柜：每天清洗蒸柜内壁及隔板，每15天检查一次蒸汽管阀门及天然气与空气的混合装置。
3. 洗碗机：每天保持洗碗机内外部的清洁，30天进行一次内部的除水垢，经常检查清洁剂及催干剂的使用情况，防止异物堵塞。
4. 扒炉：每天清洗钢板，经常检修扒炉的天然气喷头并保持清洁，每15天调整天然气的喷头和点火装置。
5. 烤箱：每天清洗烤箱的表面，检查所有线路是否畅通，保持链条和开关的连接性，保证其工作效率。
6. 油炸炉：每天清洗油炉内壁及过滤网，每15天调整天然气的喷头和点火

装置，检查排油管装置。

7. 冰柜：每天清洁冰柜的内外部，每7天除霜一次，经常检查电源及温度控制装置，保持冰柜压缩机的正常工作状态。

8. 其他厨房设备每次使用后要进行彻底清洁，日常经常维护，每月为齿轮和轴承上油，每3个月检修一次电机。

9. 新购买或搬运后的西餐厨房设备应静置5小时后再开机。

10. 清洗设备时不能使用洗衣粉、去污粉、碱性洗涤剂腐蚀性较强的洗涤剂，应选用中性的清洗剂和水轻轻地擦洗，然后蘸清水将清洗剂擦去。

（二）西餐厨房设备使用安全

1. 不要使用你不会操作的设备。
2. 要注意设备上的一切安全设施，切片机不使用时要停机，刀片关上。
3. 当设备运行时不要用手、勺或铲子接触设备上的食物。
4. 在拆卸或清洗电器设备前，要拔掉电源插头。
5. 接通电源前要检查设备开关是否关闭，未关闭的，关上后再插上电源。
6. 手湿或站在水中时，不要接触或操作任何电动设备。
7. 要安全着装。围裙的带子要系好，以免被卷到机器中。
8. 专用设备专项使用，不要挪作他用。
9. 锅或其他器皿应平稳地摆放在架子上，以免掉落。

西餐厨房设备电气化率高，如因违反安全使用规范或设备老化造成设备停运或损坏，我们应如何正确应对？

请结合你的西餐专业知识、安全规范知识及日常生活经验填写下表。

序号	现象	可能出现的故障	可能存在的安全隐患	解决方法与途径
1	刀具长期不维护			
2	炊具长期不维护			
3	灶具长期不维护			
4	称量工具长期不维护			
5	电器长期不维护			

五、活动研讨

某西餐酒店在生产销售过程中发现：由于客流量较大，长时间使用明火导致煤气罐表面结霜，气压不足、火力变小，严重影响了生产速度和菜肴品质。于是厨师采用煤气罐横置和浇淋开水的办法来加大供气。

请结合你所学的西餐专业知识仔细思考：整个过程存在哪些问题？请填写下表。

序号	存在问题	解决方法	处理依据

任务五

西餐冷菜运用



任务目标

1. 了解西餐冷菜在宴席中的作用。
2. 了解常见西餐冷菜宴席，能根据宴席的不同要求灵活选用西餐冷菜。
3. 了解冷菜宴会的菜肴构成，能根据冷餐会的不同要求灵活搭配冷菜。
4. 了解顾客的饮食心理，掌握顾客的饮食需求，养成良好的服务意识。
5. 能根据冷菜宴会的规范和要求，逐步养成科学严谨的工作态度和精益求精的工作精神。



任务描述

西餐冷菜不仅可以用作西式宴席中的第一道菜，也可作为宴会的主食，是西式早餐的重要组成部分。西餐冷菜具有制作精致、供应迅速、食用方便等特点，因而西餐中的冷餐会、茶歇和酒会等多以冷菜为主。



任务实施

一、活动准备

（一）西餐冷菜的应用

以西餐冷菜为主的宴会，根据功能与特征的不同可分为：冷餐会（Buffet Reception）、茶歇（Office Break）、酒会（Cocktail Party）、早餐（Breakfast）。

序号	宴会名称	冷菜功能与应用	宴会特征
1	冷餐会	<p>冷餐会又称冷餐酒会或冷酒会，通常采取自助餐形式，故又称为冷食自助餐。冷餐会是一种客人既可以自由取食又可以在轻松愉快的气氛中与较多友人交谈的立式就餐形式。</p> <p>冷餐会食物以清爽、方便为主，冷菜包含沙拉、各式冷盘、少量热菜，主食包含面包、三明治、意大利烩面、小块甜点蛋糕等，饮料包含鸡尾酒、调制饮品等。</p> <p>冷餐会一般用于会议用餐、团体用餐和各种大型活动，用餐时间在正午或晚上。</p>	以沙拉、面包等冷食为主，搭配冷饮或美酒，配备主食。
2	茶歇	<p>茶歇就是在工作和会议的休息间隙，为工作人员和与会人员提供的简单甜点及饮品等。</p> <p>目前茶歇一般分为中式和西式，西式茶歇以西式糕点甜品、三明治、饮料、咖啡为主，偶尔也会配上花式果盘。</p> <p>茶歇有助于放松心情并更好地完成工作任务，常出现在办公室、会议或家庭聚会的下午茶。</p>	糕点类的甜品搭配茗茶来吃，一般无主食。
3	酒会	<p>酒会也称鸡尾酒会，以酒水及各种饮料为主，还有小点心、冷菜。站着吃，来去自由，不存在迟到早退，一般不摆台不设座（只在墙边为年老者或愿落座者设少量桌椅）。</p> <p>酒会通常是商务人士聚会、产品发布、宣达事项时举办。</p>	形式简单，依据客户需求搭配点心、冷菜，以及是否配备主食。
4	早餐	<p>西式早餐可分为美式早餐、欧式早餐和自助式早餐。</p> <p>美式早餐（American Breakfast）起源于英国，英国移民把饮食习惯带到美国，结合当地的物产形成了美式早餐。</p> <p>欧式早餐（Continental Breakfast）与美式早餐相比，相对简单。其特点是品种少，以各式面包为主，以套餐的形式提供给顾客，由顾客自己挑选。</p> <p>自助式早餐（Breakfast Buffet）是顾客自己到餐台上自选、自取食品，然后回到座位上用餐的一种自我服务的就餐形式。</p>	品种丰富、搭配合理、注重营养。以套餐的形式提供给顾客，顾客可自己从菜单中挑选。

（二）冷餐会中冷菜的应用

冷餐会又称为冷食自助餐，菜品以冷食为主，但有时也备有少量的热

餐。冷餐会是一种最能体现冷菜制作技艺和冷菜应用水平的就餐形式。冷餐会中的西餐冷菜品种丰富、制作精美、营养合理、食用方便，涵盖了除冷麦片与糖水等以外的绝大部分西餐冷菜品种和冷菜制作技法。

常见的冷餐会菜单可根据组成菜肴的特点划分为沙拉、头盘、开拿批、鸡尾杯、三明治、点心、饮品、水果等。详见西餐冷餐会菜单分析。

西餐冷餐会菜单分析

冷餐宴会制定标准	就餐人数: 200人 就餐标准: 250元/人	冷菜种类
(Salad) 沙拉	尼斯沙拉 Nicoise Salad 希腊沙拉 Greek Salad 水果沙拉 Fresh Fruit Salad	翻拌沙拉 Tossed Salad
	意面沙拉 Spaghetti Salad 华道夫沙拉 Waldorf Salad 凯撒沙拉(配各式小料) Caesar Salad (served with all kinds of materials)	黏合沙拉 Bonded Salad
	科布沙拉 Cobb Salad 田园蔬菜沙拉 Garden Vegetable Salad	组合沙拉 Combination Salad
(Dressing) 调味汁	蛋黄酱类调味汁 Mayonnaise Sauce 油醋汁 Vinaigrette Dressing	配合制作不同口味的沙拉 Cooperate in Making Salads with Different Flavors
(Cold Dish) (冷)头盘	刁草腌三文鱼 Salted Salmon with Dill	腌制类冷菜头盘 Marinated Cold Dishes
	鸡肉卷 Cold Chicken Roll	卷制类冷菜头盘 Rolled Cold Dishes Appetizers
	海鲜冻 Seafood Jelly 鸡肉慕斯 Chicken Mousse	胶冻和慕斯类冷菜头盘 Jelly and Mousse Cold Dishes Appetizers
	法式肉批 French Style Meat Patty 法式鹅肝批 Goose Liver Terrine	批类冷菜头盘 Pate Cold Dishes Appetizers

(续表)

冷餐宴会制定标准	就餐人数: 200人 就餐标准: 250元/人	冷菜种类	
(Snack Sandwich) 小食/三明治	烟熏三文鱼奶酪卷 黑胡椒金枪鱼小点	Smoked Salmon & Cheese Roll Wrapped Tuna Fish with Chopped Black Pepper	开拿批 Canape
	鲜虾鸡尾杯	Shrimp Cocktail Cup	鸡尾杯 Cocktail Cup
	帕尔马火腿蜜瓜卷 番茄奶酪小点	Palma Ham and Melon Roll Tomato & Cheese Snack	小点 Snack
	迷你火腿三明治 迷你金枪鱼三明治	Mini Ham Sandwich Mini Tuna Fish Sandwich	冷三明治 Cold Sandwich
	奶酪拼盘	Cheese Plate	前菜 / 小食 / 餐后甜点 Appetizer/Snack/ Desserts After Meals
(Dessert) 点心	提拉米苏 法式苹果派 德式芝士蛋糕 意大利奶冻 树莓慕斯 巧克力熔岩蛋糕	Tiramisu Apple Pie German Cheese Cake Panna Cotta Raspberry Mousse Chocolate Lava Cake	点心 Dessert
(Drinks) 饮品	咖啡、茶、酒水、水	Coffee、Tea、Wine、Water	非西餐冷菜 Non Western Cold Dishes
(Fresh Fruit) 水果	西瓜 哈密瓜 橙子 葡萄 猕猴桃	Watermelon Hami Melon Orange Grape Kiwifruit	非西餐冷菜 Non Western Cold Dishes

二、活动实施

请根据不同西餐冷菜宴会的构成与特点, 确定以下两个菜单的名称, 并给出明确的判断依据。

西餐冷菜工艺

菜单（一）		菜单名称及判断依据	
小吃三明治	手指三明治 鸡尾虾杯 越南春卷 苏打饼干配芝士 黄桃配鸭胸	名称	判断依据：
		甜点	
		水果	
		饮品	

菜单（二）		菜单名称及判断依据	
甜点	巧克力碎曲奇 葡萄干曲奇 花生曲奇 纽约芝士蛋糕 巧克力布朗尼	名称	判断依据：
		三明治	
		水果	
		饮品	

三、活动评价

训练项目	评价内容	评价标准	分值	个人评价	教师评价
西餐冷菜运用	职业能力	了解西餐冷菜在宴席中的作用	10		
		掌握常见西餐冷菜宴席的特征	15		

(续表)

训练项目	评价内容	评价标准	分值	个人评价	教师评价
西餐冷菜运用	职业能力	掌握冷菜宴会的冷菜构成	15		
		根据冷餐会不同要求配菜	10		
	职业素养	具备较好的专业认同感	10		
		形成管理意识	10		
		形成服务意识	10		
		养成吃苦耐劳的品格	10		
	劳动素养	培养劳动光荣的理念	10		
	得分				

四、活动拓展

西式早餐的区别

西式早餐主要供应一些选料精细、粗纤维少、营养丰富的食品，如各种蛋类、奶类、谷类制品、面包和各种饮料等。一般早餐食品分量不大，但能够满足人们对营养的需要。

西式早餐分为自选式早餐和自助式早餐，自选式早餐分为美式早餐和欧式早餐。

1. 美式早餐

美式早餐品种丰富，注重营养，其中包括鸡蛋类制品（蛋卷、炒蛋、煎蛋、水波蛋等）、谷类制品（玉米片、卜卜米、全麦丝、燕麦片等）、肉类制品（培根、早餐肠、火腿、冷切肠等）、水果类（鲜水果、糖水水果）、面包类（牛角包、丹麦包、吐司面包、全麦包等），以及鲜果汁、酸奶、牛奶、咖啡、果酱、黄油、茶等。

2. 欧式早餐

欧式早餐品种少、简捷方便，其中包含各式面包（牛角包、丹麦包、吐司面包、全麦面包、软包等）、鲜水果、黄油、果酱、牛奶、咖啡、茶等。

3. 自助式早餐

自助式早餐品种极其丰富，营养搭配合理，烹饪手法多样，大致可分为：

- (1) 果汁类：苹果汁、橙汁、番茄汁、菠萝汁等。
- (2) 奶类：鲜奶、脱脂奶、酸奶、巧克力奶等。
- (3) 黄油、果酱类：黄油、草莓果酱、苹果酱、蜂蜜等。
- (4) 冷切肠类：鸡冷切、里昂冷切、萨拉米肠等。
- (5) 健康食品类：各种谷制品、干果、时令鲜果、蔬菜沙拉、糖水、冷麦片等。
- (6) 热菜类：培根、早餐肠、火腿、土豆制品、法式煎面包、扒番茄、煎软饼、华夫饼、黄油时蔬等。
- (7) 鸡蛋制品：煎蛋、蛋卷、煮蛋、炒蛋、水波蛋等。
- (8) 面包类：吐司面包、全麦包、黑麦包、牛角包、丹麦包、软包、硬包等。
- (9) 饮品类：咖啡、茶、热巧克力饮料等。

请结合你所学的西餐专业知识、营养知识及卫生知识，将中西式早餐进行对比，梳理出两种早餐的不同特征，并填写下表。

序号	早餐形式	早餐构成	早餐营养	早餐适用环境
1	中式早餐			
2	西式早餐			

五、活动研讨

西式早餐形式多样，营养丰富，但不同形式的早餐适合不同的人群，如若出错可能导致顾客严重不满，给酒店的声誉带来不良影响，也会造成经济方面的损失。

请结合你所学的西餐冷菜和西式早餐的相关知识，对下列早餐菜单进行辨别，根据其构成确认早餐的类型，并写出判断的依据。

菜单（一）		早餐类型及判断依据	
自选果汁	橙汁、苹果汁、菠萝汁、西柚汁、番茄汁、芒果汁	早餐类型	
自选谷物	玉米片、全麦维、卜卜米、甜甜圈、甜麦片、葡萄麦维、瑞士营养麦、可可米；配牛奶、脱脂牛奶（热牛奶或冷牛奶）	判断依据：	
鸡蛋	自选做法：煮蛋、炒蛋、水波蛋、煎蛋、或蛋饼；配自选火腿、烟熏肉或香肠		

菜单（二）		早餐类型及判断依据	
面包篮	新鲜羊角包、丹麦包、吐司、全麦早餐包；配黄油或植物黄油、果酱或蜂蜜	早餐类型	
		判断依据：	
时令水果	时令水果根据季节和顾客需求选择		
饮品	新鲜咖啡或低咖啡因咖啡、茶、热巧克力或鲜牛奶		

项目评价

某西餐专业毕业生王某通过三年的理论学习和实践积累，准备与他人合作进行自主创业。通过详细的市场调研和分析，结合自身的经济实力，他们决定开设一家西式自助餐厅，以中低端消费为基础，同时接待人数不超过100人。该同学负责冷菜厨房的设计与人员招聘，为最大化地降低成本，提升市场竞争力，他做了多个设计方案，但均不理想。

请你结合所学的专业知识，认真思考，帮助该同学设计一份合理的冷菜厨房设计方案，并填写下表。（表格可插行或附页）

厨房面积 (m^2)	厨房设备	设备数量 (台)	岗位厨师	数量	岗位职责