

论西餐烹饪技术和饮食方式对中餐烹饪的影响

徐文正

广东省华立技师学院 广东 广州 511325

摘要: 伴随着国民经济建设的高速发展, 大家饮食已从以前单一的温饱型慢慢演变成多元化营养饮食型, 并重视膳食平衡、饮食搭配、口味适度、口味转变。自国家实行改革创新开放至今, 中西方饮食文化和烹饪方法的沟通交流在不断的发展, 专业厨师走向世界或者把国内外的烹饪高手请到国内的机遇愈来愈多, 从而使菜肴制作出现多元化发展的良好势头。文中讲述了西餐烹饪技术以及饮食习惯对中菜烹饪产生的影响, 希望能够为有关的专业人士给予有价值的参考。

关键词: 西餐烹饪技术; 饮食方式; 中餐烹饪; 影响

引言: 近些年, 伴随着西餐的传入, 我们国家的餐饮业出现了很多西餐中做出来的烹饪方式, 而且获得了领域的肯定与抬爱, 烹饪工作人员融合在我国大众的口味对传入我国的西餐展开了创新和发展, 出现西餐中做出来的烹饪方式。西餐对国内市场涉足也使我们国家的餐馆发展获得了自主创新, 在其中最突出的是口味及其烹饪方式等方面的更改。西餐的传入, 充实了我们国家的饮食文化的前提下, 也严重影响中国传统餐饮的发展^[1]。

1 西餐简述

大家通常说的西餐便是西方国家所使用的食材。西方国家是欧洲相较于东亚国家的白人世界圈。需注意, 西餐正确名字只能叫欧式美食, 随后提出了欧式餐饮的定义。西餐和中餐有很大的不同。一般用食用橄榄油调味料、番茄沙司调味料、色拉酱调味料来烹饪食物。不一样主食有一个同样特点就是会配搭相对应的食材, 最常见的是西红柿和西蓝花。西餐以刀叉为专用工具, 桌行为长桌。西餐的特点就是展现主要材料, 外观设计美观大方, 口感多种多样, 营养全面, 供货省时省力。西餐关键包含英式西餐、法式风格西餐、现代美式西餐, 风格与口感不尽相同。

2 中西方饮食文化差异

饮食是世界各地不可或缺的一部分。伴随着它积淀, 饮食从基本个人行为变成了一种方式。中欧洲人在价值观念、社会现状、生活环境、传统式等多个方面存有众多差异, 导致了东西方饮食极大的差异。

2.1 饮食观念的差异性

中西方饮食观念的差异能够归纳为: 中国人饮食观念相对性感性, 而欧洲人的饮食观念更客观。中国饮食文化有八大菜系, 每一个特色菜都有各自的地方文化和饮食特点。由于这些特色菜别具特色, 但有明显相同

点, 即重视对“色、香、味”的追求。因此华人在饮食层面更重视菜式外观、体验、口味等感官体验, 饮食的总体观念趋向感性。但是, 西方国家饮食注重食材所带来的营养成分, 而非味蕾的体验。西餐烹制一直强调用更加好的烹调方法来锁住食材自身的营养物质, 确保能更好地被吸收。

2.2 饮食方法的差异性

因为饮食构造的差异, 中西方饮食方式也不尽相同。例如我国大多数人钟爱圆桌饮食, 而欧洲人依据饮食构造习惯在小方桌用餐。中西厨具也不尽相同。我国人爱摆放锅、炒菜锅等容器, 欧洲人喜爱摆放炒锅、酒柜, 由于欧洲人喜欢喝红酒。除此之外, 东西方的厨具也会有所不同。我国人一般拿筷子, 欧洲人一般是用刀叉^[2]。

2.3 饮食结构的差异性

烹制在于饮食构造。在中国传统烹制饮食体系里, 具体原材料是木薯淀粉、肉类食品和水果, 按比例分配一半以上是绿色植物。在西方国家饮食中, 一半以上的原材料是动物, 并且以肉为主导, 蔬菜水果辅助。

3 西餐烹饪技术和饮食方式对中餐烹饪的影响

尽管中西方饮食有许多不一样, 但不得不承认, 西方国家烹饪菜肴技巧和核心理念的确非常值得国内餐饮工作人员学习培训。例如西餐一般是依据就餐总数来确定食材的是多少, 很少见到粮食浪费的现象; 西餐注重营养搭配, 重视追求完美食材原生态, 注重食材营养与健康。这都是中国饮食文化可以参考的那一部分。根据对有关参考文献的解读与对具体情况的理解, 西方国家烹饪技术性对我国烹饪的影响渗入主要体现在下列四个方面。

3.1 烹饪原料

考虑到气候和背景的影响,西餐所使用的烹饪材料和中餐有很大的不同。西餐中,动物原材料应用比较多,烹饪方式完善。西餐的烹饪原材料对中餐烹饪拥有深刻的影响。例如中餐中,蜗牛和法国鹅肝的画面愈来愈多。他们把西餐的一般原料和中餐的原料结合在一起,制造出有创意的菜肴。例如炸香肠腊肉豆腐卷,就是将西餐里的香肠腊肉和中餐里的水豆腐结合在一起制成的,西梅考生就是将西餐常用的西梅和中餐里的考生结合在一起制成的。有一些西式原料颜色口感都不错,营养成分也非常高。为了能让西式原料制作而成的菜肴符合国家人口感,大家将中式风格口味与西式原料结合在一起,产生新的菜肴,或者将我国的子弹头椒与西餐的蜗牛结合在一起,做成红袍蜗牛。

3.2 调味方式

从古至今,我国菜肴的烹饪一直重视“五味调和”的理念。根据适度加上调味料,能使菜肴脱腥、减腻、提鲜、去异,改进口味和颜色。但是有些菜肴在加工中,原料自身口感特点减少,以致于太过注重口味和调料,破坏食材自身营养成分。西餐的烹饪特性之一就是在尽量维持原来口味的前提下对菜肴再加工,以保存原料的天然成分。因而,西餐常用烹饪方法是什么烤、煮、煎、烤等。为了能保持新鲜感原料的原生态,原料腌渍时肯定不能使用一切添加物,细嫩的原料不经过长期腌渍。从这点而言,中餐应当参考西餐的烹饪方式,更多保存一些新鲜食材的原汁原味和营养元素。除此之外,还有许许多多西式调味酱料。这种酱汁均是由西式主厨用心调制的,不但味儿与众不同,并且使用便捷。大家都知道,我国的主厨喜爱向他人学习,他们可以很快把握并给自己运用。因而,近些年西式调味料在我国烹饪中普遍使用,如千岛酱、黑胡椒酱、日式酱、妙酱等。西餐的另一个鲜明特点是在不同菜肴里加入不同类型的白酒、百里香和调料来调味。因为不同酒有着不同的口味和味儿,添加菜肴后,与菜肴的原汁原味和香辛料混合,产生与众不同的味道。西餐用酒调料,是有一定规则的。例如,口感浓厚的酒适宜组合口感掺杂、香味浓郁的菜肴,而口感素雅的酒适宜组合口感正宗、香味素雅的菜肴。香辛料和百里香都是西餐调味品不可或缺的一部分。一道菜一般用各种香料调料。比如,麦当劳的鸡排有高达11种香辛料^[3]。中国厨师慢慢理解了这种香辛料、白酒和中餐的融合,找到适宜中餐使用方法,创造了很多新的菜肴。

3.3 烹饪方式

与中餐相比,西餐的烹饪方法偏少,如煮、煎、

炸、烤和熏。相比中餐,方法比较简单单一。主要是因为西餐关键在于食材的原汁原味,而中餐关键在于色、香、味。伴随着西餐的传到,中式菜肴之中慢慢出现中西融合的突破,如蒜末蜗牛、芝士龙虾等。西餐在吃的形式上也与中餐不一样。例如它倡导自助式,所有的菜肴全是单一的,需要根据自己的口感或是个人爱好来挑选。由于科技的迅猛发展和大家综合素质的不断提升以及人们日常生活水平的提升,大家越来越重视饮食搭配。中餐非常简单,八大菜系基本遵循点餐标准,因此等待的时间长。中国菜以各种设计风格为特征。毕竟是各种各样食物或调料的组成,因此具备多元化的特性。西餐的特点就是自由放松。近些年,中国的自助餐厅业迅猛发展,也吸引住了很多的顾客。自助餐厅饮也有和中国有关的招牌菜,都是多数人青睐的。西式简餐进到中国后,中国出现一系列快餐连锁,如重庆小面、小六汤包、大娘水饺和魏家凉皮。伴随着整个社会迅速发展,中式快餐的诞生满足工作节奏快年轻人高效率的饮食搭配要求,与此同时也可以做到营养与健康平衡。近些年,中国的饮食业得到了西餐产生的影响,在食用方法、口感和烹调方法上出现中西融合的突破方法。中餐和西餐本质区别取决于饮食搭配环境与饭食的分派。在中国,传统饭食全是围住一张桌子一起吃,而西餐有分餐制的风俗。与中餐相比,西餐更为卫生健康,降低了粮食浪费。目前我国已经有一小部分饭店逐渐设置权限分餐桌和餐椅,但是效果不是很明显。原因是中国人不能接受分餐制的办法,并且此方法也无法意识到民间风俗。而且由于中国人口众多,分餐制设置会影响到餐饮店的收益,因此现阶段没法宣传推广发展。中餐和西餐是烹制史上最牛有特点的二餐。在西餐中,更重视食材的现场生产加工与现场制做,所以更具有观赏价值。但在中国,从食材生产到食材的上餐,一切都是在专用操作室开展。近些年,中国一些餐饮店的一些菜式是当场制作出来的,如生日蛋糕和烤串。西方国家,有许多烤串吃法。这种方法是要去饭店或是食堂吃饭。餐饮店为顾客提供一些设备或专用工具,让他们自己动手做。尤其是在聚会活动或是团队文化建设中。那样,大家还可以在很多人的支持下制做自己的食材,随后享受自己的食材。西方国家的BBQ 饮食搭配方式大多数出现在了海边餐厅。中餐在进食方式上讲究热闹或团圆或者彰显身份等。因此中国有小方桌和圆餐桌。在中餐中,大家更重视吃和喝一块进行,这是西方国家是没有办法达到的。而西方小方桌较为清静,桌椅板凳设计方案较窄^[4]。

3.4 服务方式

①在宴会服务层面,西式宴会一般有特殊活动的主题,如冷餐记者招待会、鸡尾酒会等。不同类型的用餐方式通常会对商务接待目的地造成直接关系。简单西餐、平衡的营养与便捷的用餐核心理念拯救了中餐馆服务的变革。中国传统式酒席具备十分鲜明民族风格,是中国传统式酒席不可或缺的一部分,这也是中国的优质传统式,都是中国人民饮食搭配发展趋势的标志,它的主题风格和诗意、自然环境规划布局特色美食观念都已经被世界各地效仿。新中式宴会整个餐馆服务流程繁琐、繁杂、标准高。伴随着社会的发展,在切合社会潮流的大环境下,中餐馆遭受西餐产生的影响,在点餐、食用方法、总数等诸多方面展开了改善和改进。展现出中西餐饮结合的特性,宴会服务总体发展前景趋向规范化。和菜品的营养结构更为平衡、科学合理、有效。厨②具服务层面,餐刀、高脚红酒杯等。被用于中餐里。此外,餐酒是西餐必不可少的一部分,不一样食材和菜肴必须组合不同类型的餐酒。比较常见的餐酒包含红葡萄酒、白兰地酒和雪利酒。酒与菜搭配也在一定程度上严重影响中餐。现阶段新中式酒席正逐步融入饮用红酒,促使用餐气氛更为活跃性。

4 中国菜的发展

以大连菜为例子,能够根据大连菜的发展进行系统的解读。大连结合菜系和海鲜招牌菜的突破,融合地区菜系口味特性,及其西方国家在选料、装盘、食品工业方式等方面工作经验,完成了中国传统美食的发展。在改革创新开放40周年纪念的大环境下,中国的饮食业还在寻找一个新的发展,因此一批出色的主厨以个人扎实的技术水平促进了行业发展,大连亦是如此。(1)维持地区菜式的特点。本帮菜有地方文化,大连的海鲜菜有许多,因此海鲜菜也非常多。大家在海鲜生产加工层面有一定的技术,原雕技术也特别优秀,因此菜肴味很好。(2)借鉴经验完善自身。我们自己国家的“中菜西做,中西结合”丰富原先的中国菜。融入了中西方菜式常见的装饰设计方式,如枝叶装饰设计法。“各种鲜花”争妍斗艳,放到饭桌菜式上更是心

旷神怡。根据划线来点缀。“黑、红、绿”,让菜肴能够吸引人,通过各种水果做摆饰和器皿补充维生素,以及各种海鲜珍珠贝装点法,挺有艺术感。不同类型的面浆也拿来生产加工各种水果的总体样子。菜肴设定具备西式糕点特点和艺术效果,像一幅生动形象的写意国画,增强了主厨创新能力。(3)为何大连的融合菜能异彩纷呈。大连中山区龙泉街还有一条欧式街,激励大连主厨自主创新。大连有许多出色的主厨。在他们眼中,大连美食的发展不但靠的是其他人参考,更靠的是坚持。大连有这样一家十六年历史的店,存有十六年还能这般受欢迎,个中缘由耐人寻味,这个店拥有紧随潮流趋势、艺术创意多、心意满的经营理念,它也登过热门综艺节目《舌尖上的中国》^[5],店内有着赫赫有名国家级烹饪高手和三位国家级大厨,他们厨艺高超,所作精典持续。它是持续四年都当选“舌尖上的大连”评选出的大连艺术创意融合菜餐馆仁和园,在其中四处由此可见精致的融合菜,身心健康又好吃。

结束语:国家地区不一样,饮食文化当然各有不同,但我们的新中式烹饪注重兼收并蓄、扬长补短。世界经济体系协同发展的大大环境下,东西方饮食文化沟通交流日渐经常下去,东西方烹饪结合互进局势产生。中华饮食在全世界饮食文化中占据着重要的地位,要不断参考别国饮食文化和烹饪手法,能够更好地强化自己,为全世界人民奉献出美味的菜式上品。

参考文献

- [1]石自彬.高职烹饪类专业职业能力培养与课程体系构建探究[J].四川旅游学院学报,2020(4):93-95.
- [2]刘文.关于中式烹饪面临的机遇、挑战及可持续发展的策略分析[J].现代食品,2020(18):62-64.
- [3]顾沈超.论西餐烹饪技术和饮食方式对中餐烹饪的影响[J].现代食品,2020(20):85-87.
- [4]刘翠涛.西餐烹饪技术和饮食方式对中餐烹饪的影响[J].现代食品,2021(18):71-73.
- [5]黄政.从材料视角分析中餐烹饪的传统与创新[J].中国食品工业,2021(17):117-119.