中餐和西餐的区别

作者：小六 来源：网友投稿

本文原地址：https://www.xiaorob.com/fanwen/cankao/17312.html

ECMS帝国之家，为帝国cms加油！

中餐和西餐的区别

阅读精选（1）：

中餐和西餐的区别

由于历史、地理、民族等多种因素，东西方礼貌存在很大差异，餐饮文化作为其中的组成部分也不能例外。

西方在历史上受宗教的影响较大，尤其是进入中世纪(大约公元5~15世纪)后，人们在精神文化上受到宗教的约束更为明显，在饮食选料上产生了种种禁忌。到了近代，随着现代营养学的建立，营养成为西餐在选料上思考的重要因素。长期宗教影响构成的饮食禁忌和现代营养学的深入人心，使西餐与中餐相比在选料上存在相应的局限性。常用的原料有牛、羊、猪肉和禽类、乳蛋类等，动物内脏被视为不洁之物，很少选用；对中餐认为珍品的燕窝、鱼翅、海参、龟鳖等原料，则认为营养好处不大，均不选用。我国历史上一向未出现过政教合一的政权，多数人在饮食上受宗教的禁忌约束较少。加之中国人口众多，为了解决吃饭问题，需要多方觅食；而权贵们在饮食上又喜欢猎奇，讲究物以稀为贵。所以中餐在选料上十分广泛，天上飞的、水中游的、陆地长的动植物，几乎无所不食。

西餐厨刀的种类十分多，每种刀具都有相应的具体用途，切块的造型讲究。原料大多切成体积较大的排、卷、块等形状，很少加工成细小的刀口。而中餐的厨具比较简单，厨师讲究刀工，一把菜刀使用起来出神入化，常把原料加工成丝、丁、片、末等较细小刀口。西餐做菜较普遍采用平底锅、暗火灶，并带有烤箱，还有扒板、面火炉等设备，烹调方法主要有煎、烤、焖、烩、铁扒等。西餐菜肴有明确的菜单菜谱，程序比较复杂。一份主菜要由主料、配菜和沙司三部分组成；需要分别制作，最后放在盘子里，组合成一份完整的菜。中餐做菜一般采用圆底锅、明火灶，十分适宜炒菜，所以中餐烹调中炒的菜肴十分多。

西餐菜肴口味清淡，突出原料的本味，往往追求菜肴鲜嫩的效果。像牛排、羊排等菜肴都要根据客人的要求确定成熟度，除了部分东欧人吃全熟的外，多数西方人喜欢吃五成熟的，有些海鲜还喜欢生吃，如生蚝、三文鱼片。西餐十分讲究制作沙司，不同的菜配有不同的沙司，用来增加菜肴的口味。中餐菜肴大都有明显的咸味，口味更富于变化。同时由于加工的刀口较小，原料十分入味，多数菜肴都是完全成熟后再食用。西餐没有明确的主、副食概念，谷物制品以面包为主，其他一些面食、米饭经常作为配菜放在盘内的一边，用量较少。中餐主、副食概念明确，主食有米、面等各种谷类制品，占有较大比重。

阅读精选（2）：

中餐和西餐的比较

中餐和西餐是我们生活中接触的最主要的饮食方式，由于不同国家的饮食文化的差异，二者有很大的不同。

西餐是每个人点自己的菜，中餐是主人把菜都点好大家只管吃，两者各有千秋，自己点菜对个人选取更尊重一些，自己点，好坏自己负责，但品种必须单一，吃起来也没有那么热闹，但看出来西方文化中个体的独立性。中国文化中更多的重视整体，点菜的人要满足不同人的口味，可能会受到赞扬，也可能会受到批评，所以中国有句话叫做众

口难调，也明白这是件难事，可还要这样做，因为觉得整体的一致更重要。中餐讲究分享，可能也是不患寡患不均的影响，这种分享的渗透之深，使中国人在吃西餐的时候也分享，即使大家都各自点了菜，也会在吃的时候你尝点我的，我尝点你的，搞得餐桌上还是很热闹，一派乐融融的气氛。

中西餐吃法在餐桌上不同，在厨房里也很不一样。我看过华润在曼谷的酒店的中西厨房，感觉文化的比较也很明显。西餐的厨房更像一间工厂，有很多标准设备，有很多计量、温度、时间的控制，厨房的布局也是按流程设计的，有对出品的样式、颜色的严格要求。其实老外的脑子都比较简单，但他们把很多事标准化了、程序化了，就提高了做事的效率和连贯性，麦当劳和星巴克都是产品标准化的结果。

阅读精选（3）：

中餐和西餐的区别收藏

中餐和西餐由于各种因素不同的，比如说地理、民族等因素的差异，所以会有很大的区别：

1、选料的区别

由于我国多数人在饮食上受宗教的禁忌约束较少，而人们在饮食上又喜欢猎奇，讲究物以稀为贵，所以中餐的选料十分广泛，几乎是飞、潜、动、植，无所不食。而西方自中世纪后在精神文化上一向受到宗教的约束，加之由于现代营养学的建立，与中餐相比，西餐在选料上局限性较大，常用的原料有牛、羊、猪肉、和禽类、乳蛋类等，对内脏的选取很少。

2、原料加工的区别

中餐厨师十分讲究刀工，能够把原料加工成细小的丝、丁、片、末等刀口。而西餐橱刀的种类十分多，干什么用什么刀也很讲究，但很少把原料加工成细小的刀口，大都是体积较大的排、卷、块等形状，讲究造型。

3、烹调的.区别

中餐做菜一般使用的圆底锅、明火灶十分适宜炒菜，所以中餐炒的烹调方法十分多。而西餐做菜是用平底锅、暗火灶，并带有烤箱，还要有扒板、面火炉等设备，所以烹调方法主要是煎、烤、焖、烩、铁扒等。

阅读精选（4）：

中餐与西餐的区别

所谓西餐，一般是指西欧以意大利餐、法国餐等为代表的西方厨艺文化。意大利、法国、奥地利、比利时等西方餐饮文化各有特点，但也都有着鲜明的共同特色。我们如果要搞明白中西餐饮文化的区别，须把握其共性，忽略其特性。

笔者已在欧洲生活多年，对这两种餐饮文化已是耳濡目染，但一向执迷不悟。一天与一位经常游走于中欧之间的同胞闲谈才豁然开朗。中餐和西餐的核心区别，原先就下面在这几点上。

A，餐桌——方桌与圆桌

中餐餐桌是圆桌（新式快餐及小吃部暂当别论），西餐餐桌是方桌——一圆一方，彰显文化。

中国人到餐馆吃饭是一个重要的交际行为。一般一个人出钱作东，大家一齐围一张圆桌，谈天论地，便于交流、沟通。一般吃过几次饭，喝过几次酒，是衡量交情深浅的重要依据。圆桌，显然是便于沟通的最佳就餐方式，为这种交际式就餐文化添砖加瓦。

西餐厅也是交际场合，但注重的是一对一交流。一条方桌宽但是一米左右，对面客人伸手可及。交谈起来四目相对，真挚专一。顺便说一句，欧洲人交谈时一律盯着对方的眼睛，决不分神。如果一边跟对方讲话，一边回应旁边的其他人，或者侧身跟别人讲话则都会被认为是对人不尊重的。方桌正好解决这一问题。

中餐，一次能认识一群朋友，西餐，可能只熟悉了一个人。

中国几千年封建专制，开会也好办公也好，一律是高官台上高坐，慷慨陈词，下边洗耳恭听，细心笔录，生怕漏掉一个字。没办法，位置是上级给的，前程攥在某一个人的手里，如果显示出些许不恭不敬，岂不是自毁前程。

圆桌吃饭虽然也有位置区别。但吃饭嘛，大人物总得做平易近人状，脸色也不要太难看，这样大人物自己也好有胃口！小人物也可斗胆说点不疼不痒的话，上下级之间的距离似乎拉进了许多，尽管主次还是有的。

西方国家讲究民主，开会基本上都是圆桌会议，首席位置不是首席长官，而是会议主持人。这样，人人能够畅所欲言，在形式上充分体现民主。吃饭时候，无论官大官小，两个人近距离平等相对，恰恰是平等和尊重的延续！

中国过去的餐桌也有方桌。

中国的过去皇帝或大将大宴宾朋时，主席，雄居大厅高台之上，统揽全局。宾客低人一头，一桌一个人。中间场地空着，皇上赐给你一场歌舞表演。尊与卑，贵与践，一目了然。能够享用美食，不可胡言乱语；若无鼓乐歌舞，吃饭端得压抑！

较之过去，这天的圆桌前进了一大步哎！

B，菜肴，分餐与共享

中餐上菜是越快越好，一菜共享；西餐一道道慢慢来，一人一份。

中餐体现着中国人的一种交际思想：有福同享，有难同当！具体体现就是，一个锅里吃饭，一个盘子里吃菜。中国人总体来说思维敏捷，行动迅速。上了三四个菜后，一声令下，大家便推杯换盏，风卷残云。到头来，吃了多少蔬菜多少肉不明白；喝了几斤几两几瓶酒，倒记得清清楚楚。说白了，吃饭之意不在吃而在喝，喝酒之意不在喝而在交朋友。一顿饭花了多少钱喝了多少酒都不不重要，重要的就是大家高兴，图的就是个热热闹闹。想吃就吃想喝就喝，高兴就好。你没醉我没醉他没醉，总是不爽！

西方人凡事讲究个认真。一顿饭吃了多少肉，多少蔬菜，喝多少酒，都要量化到每个人，保证营养健康。即使群众宴会，除了自助餐，也还是一个人一份，一道道上。除了肉、蔬菜等主菜，其他如面包、水果、点心一样都不少。一顿正餐要慢慢地吃，吃得饱饱的，把胃肠的每一个缝隙都塞得满满地。一顿吃饱了下顿不饿，两三顿不吃饭也无关紧要。请注意，面包是西方人的不可或缺主食，也有另一个功能，这就是擦盘子。每一个意大利人都会用面包片将盘子底部的油渍一点点擦干净，必须要让盘子像刚洗过一样闪闪发亮才会罢休。喝酒只为佐餐，一般不会混着喝，一次一杯红葡萄酒足矣。群众举杯一两次之后，也就不再劝酒（德国人会多喝一点，应酬的时候也会多喝一点）！吃饭，吃出了对大自然和对劳动成果的尊重！还有对自己和别人健康的尊重！

中国人是为了高兴、好吃而吃；西方人是为了健康而吃！

中国人吃完饭喜欢说，这家餐馆好，这天这个地方来对了，下次还来！只要餐馆好，烹调火候和口味都把握得好，每个菜也就都地道。

西方人吃完西餐会说这家餐馆的蘑菇、牛排，山羊羔肉或蜗牛好吃，因为他们吃的菜很少，也容易记得清楚。再说了，西餐油、盐、醋放在桌子上，好不好吃那都是你自己的事！

C，付账，AA与请客

AA制，大家都明白。除了必要的宴会，一般的聚会西方人都会各自付账。谁喜欢什么点什么，能吃多少吃多少。

西方人在生活中，互相帮忙也是十分平常。无论亲与疏，也不论本国人还是外国人，帮忙别人的事情大家都会主动去做，也没有谁不会做。至于超越必须法律、法规范围的事，谁也没有特权，谁也帮不了谁，谁也别求谁。大家还是“朋友归朋友，钱归钱”比较务实。其实，中国人也讲究亲兄弟明算账嘛。

中国人面子是大事，一桌饭两个人掏钱是啥意思？所以嘛，菜尽管点尽管吃，吃剩了才显大气。盘子干净了，请客的人也没面子！我们忽略了的一件事是，中国人几百年一向为解决温饱努力，此刻我们吃饱还没几年，多少人依旧

吃不饱饭呢！地球上，可能只有中餐才有如此可怕的、残忍及冷漠的浪费！

D，小费，付与不付

这个问题也是大家都明白的。

在西方，餐厅、出租车和酒店行李工是要付小费的。这也不难理解。在西方，服务人员是受到尊重的，凡是能够亲自做而又需别人帮忙的，那就要透过付小费的形式予以弥补。所以，西方国家两种职业基本没有：插皮鞋和搓澡工——工钱好算，小费没法付。闹不好，小费比工钱还高。

欧洲人的观点，插皮鞋就是你自己的事情；搓澡又是多保密的事情，这都怎样好意思让别人帮你做呢？

欧洲的中餐馆有一个令人费解的现象：中餐馆不欢迎中国人，个性是观光的团组，具体表现就是老板和服务员的脸色很难看！那意思是说，你来我们给你吃的，你要走你就走吧！原因就是，咱们团组或者来自大陆的人基本不付小费！

你想啊，同样是服务，欧洲国家人，亚洲的韩国人、泰国人，甚至咱们台湾同胞都付小费，只有大陆客人吃完饭连一声谢谢也没有就呼啦啦走人。换了你，你会有好脸色？何况是天天理解这样的面部肌肉的残酷锻炼呢？也有人想到过这个问题，但又一想，都是中国人就无所谓了。恰恰就只这种想法很可怕：我们在国外去西餐厅付小费，进中餐馆就不付，是不是不尊重中国人；我们中国人自己不尊重自己，谁还会尊重我们？

我就奇怪了，关于那万恶的旧社会小说和电影，好像还经常看到有人多付钱给店小二做小费的描述。

这天的中国怎样了，不是已经富了吗？

向中餐学习了很多的韩国餐、日餐，这天已经很科学和规范了。至少和西餐一样都分餐了。单说历史，西餐也无法和中国相比，但也一样借鉴合理。不好意思，不，十分不好意思。实践证明，很多古老的历史悠久的东西，过去可能是先进的，这天则可能是落后的。长江后浪推前浪，新秀站在浪尖上。如果一个民族能够放下架子，改善自己的文化传统上的东西，实在是最好但是了。

就中餐来说，首先要强行推广分餐，喝酒适量，坚决杜绝浪费。再就是要尊重服务，勤付小费！当然要做到这些，不是简单的推广和宣传问题，核心是社会风气根本转变！

阅读精选（5）：

中餐西餐礼仪

中餐和西餐的差异比较大，个性是在用餐时的礼仪更是完全不同，所以在用餐前，我们还是多掌握一些基本的礼仪常识。

1、西餐礼仪

在西方，去饭店吃饭一般都要事先预约，在预约时，有几点要个性注意说清楚，首先要说明人数和时间，其次要证明是否要吸烟区或视野良好的座位。如果是生日或其他个性的日子，能够告知宴会的目的和预算。在预定时间到达，是基本的礼貌。再昂贵的休闲服，也不能随意穿着。

上餐厅吃饭时穿着得体是欧美人的常识。去高档的餐厅，男士要穿整洁。女士要穿套装和有跟的鞋子。如果指定穿正式的服装的话，男士务必打领带，进入餐厅时，男士应先开门，请女士进入。应请女士走在前面。入座、餐点端来时，都应让女士优先。个性是团体活动，更别忘了让女士们走最得体的入座方式是从左侧入座。当椅子被拉开后，身体在几乎要碰到桌子的距离站直，领位者会把椅子推进来，腿弯碰到后面的椅子时，就能够坐下来了。用餐时，上臂和背部要靠到椅背，腹部和桌子持续约一个拳头的距离。两脚交叉的坐姿最好避免。

在高级餐厅里，会有精于品酒的调酒师拿酒单来。对酒不太了解的人，最好告诉他自己挑选的菜色、预算、喜爱的酒类口味，主调酒师帮忙挑选。主菜若是肉类应搭配红酒，鱼类则搭配白色。上菜之前，不妨来杯香槟、雪利酒或吉尔酒等较淡的酒。

2、中餐礼仪

随着中西饮食文化的不断交流，中餐不仅仅是中国人的传统饮食习惯，还越来越受到外国人的青睐。而这种看似最平常但是的中式餐饮，用餐时的礼仪却是有一番讲究的。中餐的餐具主要有杯、盘、碗、碟、筷、匙六种。在正式的宴会上，水杯放在菜盘上方，酒杯放在右上方。筷子与汤匙可放在专用的座子上，或放在纸套中。

筷子是中餐中最主要的进餐用具。握筷姿势应规范，时餐需要使用其他餐具时，应先将筷子放下。筷子必须要放在筷子架上，不能放在杯子或盘子上，否则容易碰掉。如果不留意把筷子碰掉在地上，可请服务员换一双。在用餐过程中，已经举起筷子，但不明白该吃哪道菜，这时不可将筷子

在各碟菜中来回移动或在空中游弋。不要用筷子叉取食物放进嘴里，或用舌头舔食筷子上的附着物，更不要用筷子去推动碗、盘和杯子。有事暂时离席，不能把筷子插在碗里，应把它轻放在筷子架上。

在席间说话的时候，不要把筷子当道具，随意乱舞。或是用筷子敲打碗碟桌面，用筷子指点他人。每次用完筷子要轻轻地放下，尽量不要发出响声。

更多 参考资料 请访问 https://www.xiaorob.com/fanwen/cankao/

文章生成PDF付费下载功能，由ECMS帝国之家开发