

北京专业菜谱制作菜谱加工及菜谱印刷

产品名称	北京专业菜谱制作菜谱加工及菜谱印刷
公司名称	北京诺鼎国际企业形象策划有限公司
价格	260.00/套
规格参数	品牌:诺鼎菜谱 型号:2014新款
公司地址	北京通州区九棵树西路英特商务园写字楼B8019
联系电话	010-67700085 13911084058

产品详情

<http://www.ndmenu.com>

诠释菜谱诠释菜谱

诠释菜谱

二是资料性质的菜谱。一般由有经验的厨师口述或编纂。有保存传统经验的意义，也用作烹饪学

校教学的教材，还可作为家庭主妇及烹饪爱好者的学习参考。中华人民共和国成立以来，各地都有编写

，
改革开放以来，更大量出版。一九八一年，由商业部牵头编写了《中国菜谱》六种，其中有陕西卷一种

，
一九九二年，由中国财政经济出版社出版了十四本《中国名菜谱》，其中也有陕西一本，体例大致包括原

料、制法与特点几个部分，并附图片，有的附精美彩色图片。

诠释菜谱

三是文学性质的饮食著作。包括作家所写饮食文化随笔杂文，以及饮食文化学者所写饮食文化专

著。诺鼎菜谱的此类著述，留传下来著名的有北宋陶谷的《清异录》，其中三分之一为饮食；清代朱尊彝

的《食宪鸿秘》；清代袁枚著的《随园食单》。民国以来，不少作家都有一些论述饮食文化的著作，其中

如叶圣陶的《藕与莼菜》，汪曾祺的《四方食事》等名篇，以及梁实秋的《雅舍谈吃》，脍炙人口。这些

著作，有的较详尽地记载了某种饭菜的制作方法，有的着重于饭菜的历史探究与特色论述，有的更多是个

人对中华烹饪精妙内涵之感受，在手法与内容上多姿多彩，令人赏心悦目，对普及饮食文化知识及提高人

们文化素养，都有积极作用。改革开放以来陕西涌现出一批饮食文化学者，其中王子辉、王明德、吴国栋

等都有多部饮食文化著作问世。

诠释菜谱

四是商业性质的菜谱。印刷精美、色彩斑斓是其显著特点。供不同的酒楼、饭店专用。大的、著

名的、老字号的酒楼、饭店，多有自己的此类菜谱。是顾客就餐时点菜的指南。其实这个是我们最常见的

，也是诺鼎菜谱能够提供专业的菜品摄影、设计、制作的那种菜谱！

诠释菜谱

五是娱乐性质的菜谱。是现代科技的产物。例如不少电视台近年来推出了专门讲述饭菜制作方法

的节目，“天天饮食”，“美食侦探”，“美女私房菜”，等等。有的著名饭店也为自己的特色菜招牌菜

制作了专门的宣传光盘。由于运用了现代科技手段，边讲述边操作，活灵活现，一般很受欢迎。既是一种

娱乐，也起宣传与普及作用。

诠释菜谱

经过千百年的发展演变，菜谱在我们这个烹饪王国已经呈现出千姿百态、异彩纷呈的态势，可谓

形势大好，前程无量。在观察欣赏多种多样的菜谱的时候，我们可以清楚地感知，无论何种形态的菜谱

，其实质，其精粹，都是文化。好的菜谱，散发出浓浓的文化气息，令人陶醉。反之，不那么好的菜谱，缺

少的正是文化内涵。提高菜谱的水平，促进菜谱的发展，关键就在文化。

以眼下正处于大发展中的商业性质的菜谱设计和菜谱制作，即供食客点菜用的菜谱而言，提高文

化内涵更刻不容缓。诺鼎菜谱根据多年的实践经验，得出如下感想：

借助于现代印刷技艺，这样的菜谱印制之精美，令人眼花缭乱，几乎无可挑剔。一款款名菜，看

上去跟真的没有多少差异，除去闻不到那香喷喷的味道，简直就像给你端在面前的美味佳肴，你就要馋涎

欲滴了。然而，看得多了，又不能不感到单调，为什么不同饭店，不同菜肴，却竟又是相同的表现方式呢

？精美的菜品摄影，精美的菜谱装订形式，独到的设计，这样的菜谱制作者，这样的菜谱的使用者，何尝

不是绝配哪？

我亲身体验过，当你只用这样的菜谱来点菜的时候，与你一同坐在餐桌上的亲友们，甚至没有一

个人会对这样的菜谱看上一眼。这样的菜谱不过是用来点菜的，有你给我们点菜就足够了。而且中国人讲

究形式上的礼貌，你已经在点菜，我怎么可以多嘴呢？你请我吃饭，我怎么可以挑三拣四呢？而当点完菜

之后呢，服务员就将这样的菜谱收了起来，等待下次下一批客人点菜之用。这样的菜谱可能从来也没有走

出过饭店一步。那些来到饭店用过餐的人们，大多也没有欣赏过这样的菜谱，其实，即便是用它点过菜的

人，也没有欣赏过它，而只是用它来点了一回菜，它，不就是一个点菜的本本么？一个设计和拍摄得如此

精美的印刷品，简直就是一件艺术品（诺鼎菜谱率先提出把菜谱当艺术品来做的口号）只有这样一个用途

，不是有点可惜了吗？

应该拓宽思路，应该为这样的菜谱寻求更高的目标，找到更好的定位。它，可以是点菜的本本，

还可以是走出饭店，走到社会上去宣传饭店的画册，它，还可以成为一次有意义的宴席之后的一个精美的

纪念品，成为人们争相传阅并且愿意收藏的一种艺术品。它，应该也能够用譬如宣纸来印刷制作，它，应

该也能够采用画家和书法家的作品来提高品位，它，应该也能够分成若干不同用途的册子，有的专门点菜

，有的作为礼物，有的供爱好者收藏。它因此而应该也能够有不同的版本，诸鼎菜谱达到更加丰富多彩的

地步。并且，它更需要着重突出表现不同饭店不同酒楼的不同特色，为它们的品牌做足宣传文章。总之，

它应该也可以更上一层楼。

诠释菜谱

以上所说，只是一种设想，未必适宜某些饭店某些制作人的心愿和条件。我在这里想说的实际上是

，包括商业性质的菜谱在内的所有菜谱，都有一个拓展思路、丰富内涵、提高文化品位的问题，都需要在

文化上下大功夫。即便是目录性质的菜单，也应该没有错别字，应该看上去大方美观，应该给人以美的

享

受和引发人们的食欲。用作教材的菜谱更应该不仅仅讲制作方法，而且从提高和普及饮食文化的角度增加

应有的内容。菜谱是文化的载体，饮食文化的载体。菜谱制作的无限光明的前程就在于也只在于提高其文

化内涵。这应该也是所有美食爱好者的共同心愿。