

北京专业菜谱制作加工诺鼎菜谱制作

产品名称	北京专业菜谱制作加工诺鼎菜谱制作
公司名称	北京诺鼎国际企业形象策划有限公司
价格	200.00/本
规格参数	品牌:诺鼎菜谱制作 型号:2014菜谱新款
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

菜谱制作网站：<http://www.ndmenu.com>

菜谱制作博客：<http://blog.sina.com.cn/nuoding>

诠释菜谱

(诺鼎菜谱制作整理)

说到菜谱，人们可能会想到在饭店见过的那种点菜的本本，印刷精美，色彩斑斓，一盘盘菜肴，与真的几乎毫无二致，看了就让人垂涎欲滴。不错，这是一种菜谱。但菜谱却不止这样一种。作为帮助人们享受美味佳肴的一种向导的菜谱，我国古已有之，唐宋以后有所增多，近代日趋普遍，改革开放以来，有了突破性发展。根据历史的演变以及当前的实际情况，所谓菜谱，至少可以包括以下五种内容：

一是目录性质的食单。亦叫菜单，或食账。仅罗列宴席饭菜之名目，而不作进一步的解释。唐代大臣初拜官时，要向皇帝敬献“烧尾宴”，取“鱼跳龙门”义。韦巨源拜尚书令，上烧尾宴，其家中藏有烧尾宴食账，北宋陕西彬县人陶谷著《清异录》录有这一食账，共列饭菜五十八种。可见至少唐代已经有了这种菜谱。近代以来，比较讲究的宴会，常常印制这样的菜谱，供宾客阅读。

诠释菜谱

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，诺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。