

菜谱印刷菜谱装订菜品拍照及菜谱加工

产品名称	菜谱印刷菜谱装订菜品拍照及菜谱加工
公司名称	北京诺鼎国际企业形象策划有限公司
价格	260.00/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

解读《国宴菜谱制作》

迎宾冷盆——由鲍鱼仔、烧鹅、紫菜蛋卷、虾肉、甜豆、西红柿等常见原料制作，配以四味小菜，由白灼马蹄、毛豆烤麸、椒盐蚕豆瓣、虫草花组成。是一道餐前的开胃小菜，用料大部分来自上海本地。

荠菜塘鲤鱼——以塘鲤鱼片、荠菜茸（汤）为原料，采用春末夏初上海特有的野生塘鲤鱼与地方野菜做成，可称得上是上海一绝。40余桌嘉宾共用去750条塘鲤鱼，每条塘鲤鱼都不超过二两，厨师们将小鱼去骨去皮，烹制成野生的荠菜塘鲤鱼片，让民间的时令原料通过烹饪技艺，让世博嘉宾们共享。

黑鱼籽龙虾——以国产南瓜茸、龙虾球、黑鱼籽、麻油散子为原料。麻油散子是上海的传统小吃，多种原料经烹调融合为一体，彰显清淡、环保、绿色。

一品雪花牛——国产牛排配上扬州的茼蒿、上海的小塘菜，形成中国式的牛排大菜。

春笋相豆苗——以节瓜做盛器，笋尖、豆苗是上海春末夏初的时令蔬菜。450只节瓜盅，10余名厨师雕刻了近3小时方完成。豆苗全部为顶部嫩叶，每斤只能采出一两半。

上海馄饨——上海传统的民间小吃，天然野菜马兰头、自制的香干、千岛湖的河虾仁，具有浓郁的地方风味。

慕斯鲜生果——柚子、梨、芒果、草莓、杨桃采用5种低糖水果，加上栩栩如生的“海宝酥”和“慕斯”。形成一道餐后水果与甜品为一体的组合果盘。

诠释菜谱（诺鼎菜谱设计整理）

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。

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。

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。

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。

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。

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，你就要垂涎欲滴了。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。

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。

菜谱的功效

诺鼎菜谱作为专业的菜谱设计和菜谱制作的企业，在长期的实践过程中，我们有着对菜谱的独到的理解，这应该是很多年前的一些文字，重新整理发出，以飨读者。

我们所说的菜谱是指一个饭店或酒店的所有菜品或包括酒水单印在一起的画册，而不是厨师们为客人定制的菜谱。酒店的装饰风格越来越豪华，也有的店面虽不很大装饰却别具匠心，独有其特色。以前酒店的老板们都不会重视服务员手里给客人看的菜谱，而现在由于竞争的升级，客人要求的提高，其实最重要的是客人的认知水平（审美情趣）的不断提高，越来越多的酒店经营者意识到服务细节的重要性。酒店菜谱因其是体现酒店特色和服务的重要载体越来越受到重视。一份设计优美、赏心悦目的菜谱既代表了酒店的个性化文化，同时也是酒店档次的重要体现。