

别具一格的仿古菜谱茶单北京诺鼎设计制作

产品名称	别具一格的仿古菜谱茶单北京诺鼎设计制作
公司名称	北京诺鼎国际企业形象策划有限公司
价格	面议
规格参数	品牌:诺鼎菜谱制作 型号:古典菜谱
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

茶膳餐饮文化中的瑰丽奇葩

对于茶，过去人们一直习惯饮用传统的花茶、绿茶、红茶、乌龙茶等，而随着生活水平的提高，人们在吃好的同时也开始注重喝好，于是保健茶应运而生。各种减肥茶、美容茶、降压茶等茶品在与众多的可乐、果汁饮料的抗衡中独树一帜，像绞股蓝茶、乌龙戏珠枣茶等不仅闻名遐迩，而且享誉世界。在保健茶的热潮中，一种新的时尚又在我国许多地方和世界一些国家流行开来，这就是从“饮茶”到“吃茶”，其方法是将乌龙茶、红茶或绿茶的茶末、茶粉加入到食品中，从而创出全新的食品，如山西的茶心面包，杭州的茶可乐、茶汽水，台湾的李白茶酒，北京的茶冰淇淋，四川的蒙顶贡茶酒，贵州的眉窖茶酒等。在日本，茶食品也大行其道，茶末荞麦面、茶末点心、茶末豆腐、茶末巧克力、绿茶口香糖等都是市场上的畅销食品。据统计，日本80%以上的女士都喜欢茶制食品。其中，茶末雪糕、茶末烤马铃薯、茶末蛋糕最受欢迎。笔者认为，“吃茶”是在“饮茶”的基础上发展而成的。茶叶香味浓郁，又给人清新高雅的感觉，同时又含有某些营养成分，因而给人带来创作欲望。但“吃茶”在某种程度上只是将茶叶加入作为个体的单个食品或某一类食品中，而“茶膳”则是在“吃茶”的基础上，有意识地将茶作为菜肴和饭食的烹制方法和食用方法，形成茶饭、茶菜、茶食品、茶饮料的全面配套的特色餐。又由于人们对饮食有了新的追求，所以茶膳就被赋予了更多的文化内涵，从而使之成为茶叶消费的一种全新形式。不过，当我们翻开茶文化的历史书籍时就会发现，将茶入饭并不是今日新潮，其渊源可追溯到公元前。早在周朝，我国就有吃茶的记录了。据《诗经》记载：“采茶薪樗，食我农夫。”诗中的“茶”就是茶。东汉壶居士写的《食忌》说：“苦茶久食为化，与韭同食，令人体重。”《晏子春秋》记述：“婴相齐景公时，食脱粟之饭，炙三文五卵，茗菜而已。”唐代储元羲曾专门写《吃茗粥作》一诗。清代乾隆皇帝十分钟爱杭州名菜“龙井虾仁”，慈禧太后更喜欢用“樟茶鸭”欢宴群臣。今天，我国许多地方仍保留着吃茶叶的习惯，如云南基

诺族有吃凉茶的习俗，傣族有竹筒茶，云南一些地方爱吃腌茶。国外也有许多著名茶膳。日本1802年出现的《名饭部类》中就记有11种用茶做的菜，泰国的一些地区早就有将茶炒后做成副食的习惯。

现代生活的发展促进了文化事业的发展，九十年代，茶膳的出现标志着茶文化进入了一个新阶段，最有代表性的茶膳有：北京的特色茶宴，有玉露凝雪、茗缘贡菜、龙井竹荪汤、银针庆有余等；上海的碧螺腰果、红茶凤爪、旗枪琼脂、太极碧螺羹等；台湾的茶宴全席、茶果冻、乌龙茶烧鸡等；香港的武夷岩茶扣鲍鱼角、茉莉香片清炒海米；日本的茶拌杂鱼、茶末紫菜汤等。茶膳口味清淡

而不油腻。比如“春芽龙须”，它选用当天采摘的绿豆芽，掐头去尾，掺以当年采摘的水发春茶芽，微咸，清香，白绿相间。另外，茶膳讲求精巧，观赏性强。如“炸雀舌”，这是一道冷菜，将芽头肥壮的绿茶发好，裹鸡蛋、淀粉炸制，形似雀舌，精巧别致，用小碟装盘，既表现出茶以精为贵，又表现出茶膳独具的玲珑特色。茶膳有益健康，雅俗共赏。茶膳多以春茶入菜，而春茶不施用化肥，

又富含多种维生素，茶叶本身即有杀菌作用。传说“神农尝百草，日遇七十二毒，得茶而解之”。唐代《本草拾遗》中也说“茶为万能之药”。因此茶膳具有一定的保健功能。同时，茶膳也顺应人们返朴归真的饮食要求。美味饮食和文化品味是茶膳可以一并包容的最大特点。今日茶膳从饭菜的

色、香、味、形、器、名称、环境、服务都表现出与茶文化相结合的气息。如取材于古典名著《红楼梦》的“怡红快绿”；融民俗与银针茶于一体的“银针庆有余”，再加上装备特色的桌椅、餐具、茶曲、茶艺、表演等，使人大饱口福，又耳目一新，将餐饮消费上升到文化消费的高层次。

茶膳，不仅是茶叶消费的新形式，更是餐饮文化中一枝瑰丽的奇葩。