

精美茶单内页设计印刷制作菜谱制作菜品拍照

产品名称	精美茶单内页设计印刷制作菜谱制作菜品拍照
公司名称	北京诺鼎国际企业形象策划有限公司
价格	1500.00/次
规格参数	品牌:诺鼎菜谱制作 型号:茶单内页设计
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

当菜单制作弥漫进了古色古香

(2015-07-08 15:07:12)

???

标签：菜单制作 北京菜谱制作 竹筒菜谱 分类：菜谱文化
竹筒菜单 菜品拍摄

当菜单制作弥漫进了古色古香

--竹筒菜单在特色餐厅中的应用

题记：在刚刚过去的举世瞩目的2014年apec峰会上，中国作为东道主，在接待安排上不仅仅是高规格，更是处处体现中国文化元素，作为非物质文化遗产的徽州木雕所制的竹筒菜单不仅走上了国宴餐桌，还作为国礼赠给参会的外国领导人。

据了解，本次apec峰会宴请所用菜单按照中国传统的竹筒工艺制作而成，而精美的竹筒菜单由黄山徽州

竹艺轩雕刻有限公司特别设计制作。公司负责人介绍，每本菜单由31片竹筒用麻线穿连而成，长约36厘米，宽约15.8厘米。其上采用徽州传统竹雕工艺雕刻中英文宴会菜谱，并冠以“中华人民共和国主席习近平为出席亚太经济合作组织二十二次领导人非正式会议的领导人举行工作午餐”等字样说明。每本简书均以不同的祝福词压章于书尾，如“吉祥如意、花开富贵”等，分为二十一组。与以往不同的是，简书菜单以一种中国元素呈现，除了在宴请上表达敬意之外，还被作为国礼，赠送给参加本次apcc峰会的各国领导人。

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。