

北京菜谱制作菜谱菜单设计加工

产品名称	北京菜谱制作菜谱菜单设计加工
公司名称	北京诺鼎国际企业形象策划有限公司
价格	.30/张
规格参数	品牌:诺鼎菜谱 型号:外卖单
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

西餐菜谱的设计制作

(2015-03-31 16:27:35)

???

标签：北京菜谱制作 菜品拍摄

分类：菜谱设计制作

西餐菜谱设计制作 西餐菜单 menu

北京专业的菜谱的设计制作

提供专业灯光小影棚菜品拍摄服务

???????????? (2015-07-19 18:00:20)

???

标签：北京菜谱制作 菜单制作 菜品拍摄
竹筒菜单 菜单设计

分类：菜谱文化

很文化感的菜谱设计制作--- ----

苏轼发明美食不止东坡肉,孙中山配制“四物汤”

来源：南京日报
13911084058

综合整理：北京诺鼎菜谱制作

2104与2015，美食的一个重头戏便是品赏“舌尖上的中国”。美食的传承倚赖菜谱制作。历史上，到底谁在撰写和设计美食菜谱？是珍馐菜谱的制作者，还是品尝者？

文人掌握美食话语权

曹丕《典论》云：“一世长者知居处，三世长者知服食。”意思是说，一代为官的富贵人家只知道住好房子，富有三代的人家才懂得穿衣吃饭。

中国美食史上，掌握话语权的并非厨师，而是文人。他们中的多数人并不会做菜，但对美食却有着天然的爱和追求。凭着手中的一支笔，他们为后世留下了一篇篇或臆想或具操作性的菜谱。

袁枚的《随园食单》是离我们最近的古代食谱，条理清晰地讲解精致浪漫的江南菜式。

同样是清代的美食家，李渔的《闲情偶寄》“饮馔篇”则提倡清淡、自然的饮食观，与现代很多健康养生理念十分相近。

而元代倪瓒的《云林堂饮食制度集》则记录了很多精致而朴实的太湖菜，比如烧鹅、蜜酿蝥蛄、煮麸干、雪菜、青虾卷等，现代的“苏锡帮”菜肴多出自这本菜谱。

文人菜系中最为人熟知的当属“红楼菜”。《红楼梦》中的食谱菜单受到考据学家和美食家们的重视和青睐，有关这一菜系的研究专著洋洋洒洒不下几十本。

另一位在自己的小说中大费笔墨描写美食的作家是金庸，在其作品《射雕英雄传》中，黄蓉为师父洪七公费心制作了多道美食。

2011年5月，800年前一本记录金华主流菜系的古菜谱《吴氏中馈录》现身民间。金华商校老师楼洪亮试着恢复了其中几样金华菜和点心。《吴氏中馈录》的现身，让金华人开始追忆往昔辉煌的金华饮食文化，重现金庸笔下那道火腿嵌豆腐“二十四桥明月夜”似乎已非难事。

人类历史上最古老的菜谱

作为欧洲乃至全球最有名的美食国度，法国菜历史悠久。在它的美食历史中，昂布瓦西城堡的女主人卡特琳·德·梅迪契是最著名的人物之一。这位女主人1533年嫁给法王弗朗索瓦一世的儿子亨利二世后，便开始大刀阔斧地按照自己的品位打造她的城堡生活。

昂布瓦西城堡是梅迪契抚养了10个子女的地方。家族里的每个人都配有随从、侍者和家庭教师，他们构成了城堡庞大的就餐人群。据《文艺复兴时期卢瓦尔河谷的城堡》一书记载，昂布瓦西城堡每天要提供的食品包括：468个面包；47瓶塞第尔白葡萄酒和红葡萄酒；17头半牛提供了熬汤用的牛肉；羊肉类包含7头绵羊和12只羊脚，7头半山羊羔和其内脏；家禽类是80只母鸡和肉鸽，31只阉鸡和8只鹅；另外还有一只野兔，78公斤肥肉，50枚鸡蛋，12公斤照明用蜡烛。每次延续两天的盛大宴会，需要4个月的精心准备。

这个地方的美食，历经数百年之后，被编撰成《卢瓦尔河谷城堡菜谱》。

但是，这并不能算是古老的菜谱。考古学家在底格里斯河和幼发拉底河之间的美索不达米亚地区，发掘出公元前1700年的一些石制铭牌，牌上镌刻着用水牛、羚羊和鸽子肉制作菜食的烹调法。

这些食材都需放在用牛肉或者羊肉配制的清肉汤或者菜汤里炖。上菜时，撒上一点面包屑。考古学家认为，这是人类历史上最古老的菜谱。

而在中国，学界一般认为现存最古老的菜谱出现在约1000年前的北宋。事实上，后魏的《齐民要术》一

书中已记载菜谱近百种。

美食家和他们钟情的美食

中华饮食文化历史悠久、博大精深。历史上有很多著名的美食家发明、留下过菜谱，下面我们就来细数几位知名的美食家以及他们所钟情的美食。

伊尹：以烹饪之术阐述治国之理

伊尹是商初大臣，他原是商汤王妻子有莘氏陪嫁的奴隶，曾为庖人，善烹饪，以“鹄羹”等美味献于商汤王，并且以烹饪之术阐述治国之理，受到商汤的器重，后为宰相。

相传，伊尹初见商汤时的谈话，后被整理成《吕氏春秋》中的《本味篇》，强调烹饪选料要熟悉原料来源与性能，调味不能太过，要掌握好火候与水质，还强调“九沸九变”，即加工精细。所有这些，都反映出几千年前的中国烹饪理论水平已足以令人自豪。

孔子：食不厌精，脍不厌细

孔子是中国最早提出“食不厌精，脍不厌细”饮食原则的美食家。《论语·乡党》中记载，“食殪而餲，鱼馁而肉败，不食。色恶，不食。失饪，不食。不时，不食。割不正，不食。不得其酱，不食。肉虽多，不使胜食气。惟酒无量，不及乱。沽酒市脯不食。不撤姜食。不多食。祭于公，不宿肉。祭肉，不出三日，出三日，不食之矣。食不语……”孔子对食品的要求很高，变质的食物不吃；超过一定时间不新鲜的不吃；肉类分割不到位的不吃；不放心的酒肉不吃；蘸料与食材不相配也不吃。孔子对菜肴的要求如此苛刻，足以说明他对菜肴的讲究。吃鱼肉片(鱼脍)没有酱；祭神用的肉类没有姜，孔子是不会碰的。此外，孔子还反对暴饮暴食，主张用餐时不讲话，细细品味，享受过程。

苏轼：发明不止东坡肉

毫无疑问，苏轼是中国历史上最负盛名的美食家。因为他发明过一味至今广受欢迎的佳肴：东坡肉。除了猪肉，苏轼喜欢过的菜肴材料还有各种鱼(包括黄鱼、鳊鱼、鲈鱼等)，其中最有名的是河豚。他在《惠崇春江晚景二首》诗中曾云：“竹外桃花三两枝，春江水暖鸭先知。蒌蒿满地芦芽短，正是河豚欲上时。”从中可见美食家苏轼的勇气。

苏轼晚年兴趣转向素食，主要食用蔬菜、水果。在广东海南期间，他遍尝南国各种水果，杨梅、芦柑、

荔枝、龙眼、橄榄、槟榔，他没有一样不喜欢。这当中，尤其喜欢荔枝，“日啖荔枝三百颗，不辞长作岭南人”的名句长留天地间。

此外，苏轼晚年还曾着意于汤菜(羹)的研制。他先后发明过几款羹，其中一款的材料是春笋、齏粉(姜、蒜、韭菜的碎末儿)、荠菜。有诗为证：“新春阶下笋芽生，厨里霜齏倒旧罍。时绕麦田求野荠，强为僧舍煮山羹(《次韵子由种菜久旱不雨》)。”另一款是苏轼在田野间制作的，架一口断了腿的破鼎，主要材料是蔓菁和芦菔(萝卜)。这款羹大概有不错的保健作用，东坡先生挺得意，自号“珍烹”，而且以“东坡羹”三字命名(《狄韶州煮蔓菁芦菔羹》)。更有一款金牌东坡羹，名字叫“东坡玉糝羹”——其实是苏轼的儿子苏过发明的。“香似龙涎仍酳白，味如牛乳更全清。莫将南海金齏脍，轻比东坡玉糝羹。”味道实在是太好了。具体制法苏东坡就秘而不宣，只告诉我们主要材料是山芋。

张岱：每年十月组织“蟹会”

明末清初的文学家、史学家张岱是一位精于茶艺的行家，同时对饮食也极为讲究。这其中，他对螃蟹的吃法尤其有研究。每到十月，张岱便与友人组织“蟹会”，举行吃蟹活动，大致情形是：一人分得6只蟹，为怕冷腥，便轮番煮吃。辅食有肥腊鸭、牛乳酪、如琥珀的醉蚶，如玉版的白菜，水果有谢橘、风栗、风菱，蔬菜有兵坑笋，饮用玉壶冰，饭用新余的粳白米，漱口用兰雪茶。所有这些，都记载在他的《食蟹》一文中。

张大千：广征博采，自作主张

少有人知的是，丹青圣手张大千也是赫赫有名的美食大家，而且是厨界高手。张大千既爱吃、又懂吃，这两条是判断美食家的重要标准。什么叫“懂吃”？不仅要知道一道菜的做法渊源，还要深谙这道菜的食材，知道去哪家菜市场能买到，还要能下厨做出来——这真是“全科素质”。张大千走南闯北，一张嘴吃遍天下。他游历世界得到了一个做菜的心得——广征博采、自作主张。

在张家的餐桌上出现最多的菜莫过于粉蒸牛肉。粉蒸牛肉原本是四川小吃，叫小笼蒸牛肉。这道菜香浓味鲜，而且麻辣可口，里面要放大量豆瓣、花椒，有些人还要放干辣椒面，以增其香辣。张大千不仅用辣椒面，而且一定要自家自炕、自舂再加香菜。即使是在敦煌石窟描绘壁画的2年多时间里，他也发明了许多运用当地食材烹饪的菜。他在敦煌有一个食单，写着这样几道菜：白煮大块羊肉、蜜汁火腿、榆钱炒蛋、嫩苜蓿炒鸡片、鲜蘑菇炖羊杂、鲍鱼炖鸡、沙丁鱼、鸡丝枣泥山药子。在敦煌这种贫瘠的地方还能烧出这些美食，让人实在难以想象。

王世襄：把家常饭菜做成精品

大收藏家王世襄也是众所周知的美食家，烹调是他的一大爱好，也是一大乐趣，但他的家馐美食中从无

山珍海味。王世襄所做饭菜的特点是，一定是家常饭，一定是最大众化最便宜的材料，做菜多不放味精，但绝对有味儿，比如炸酱面、白菜氽丸子。

他最有名的一道菜“焖葱”，称得上是世间以最大众的原料做成的最便宜的菜式，但朋友间流传着“吃不到王世襄的焖葱死不瞑目”的玩笑话。根据王世襄先生的口述，这道菜的具体做法是这样的：“海米适量用水(或加酒)发好。加酱油、姜末、盐、味精、料酒适量调成汁，取肥硕的大葱白切段，下温油中炸软，捞出码好，与调味汁下炒锅中烧一下，使之入味即可。”据称，王世襄先生的这款菜，是他20多岁时，表哥金潜庵先生亲手传授他的。金开藩，号潜庵，也是一位集中西精湛厨艺于一身的著名吃主。原来这道菜也是大有来头的。

孙中山：配制“中山四物汤”

孙中山也懂吃，且是个中高手，他配制出的“中山四物汤”，可谓营养丰富、价格便宜、味道鲜美。中医上的“四物汤”，用由当归、川芎、芍药、生地四味药组成，是补血、养血的经典方药。孙中山配制的“四物汤”，则集四种素食即黄花菜、木耳、豆腐、豆芽而成。此外，孙中山还喜欢吃豆芽炖猪血和鱼头煲豆腐。他对豆腐大加赞赏，说它“实植物中之肉料也，有肉料之功，而无肉料之毒”，是绝好的食材。

综合《瞭望东方周刊》