

# 菜品拍照菜谱内页设计印刷菜谱菜牌制作

产品名称	菜品拍照菜谱内页设计印刷菜谱菜牌制作
公司名称	北京诺鼎国际企业形象策划有限公司
价格	1500.00/次拍照
规格参数	品牌:诺鼎菜谱制作 型号:菜谱内页设计
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

日式拉面菜谱设计制作---日本粗狂风格菜谱设计 (2015-06-17 18:39:58) 转载 标签:

北京菜谱制作 菜单制作 菜品拍摄 菜谱拍摄 菜谱设计 分类: 菜谱设计制作

日式拉面菜谱设计制作 ---日本粗狂风格菜谱设计

每一次设计菜谱设计都是一次美食的无疆界穿越之旅! ----盘点我们的2014 (2014-12-31 09:44:20) 转载

标签: 菜谱制作 美食 文化 盘点2014 菜品拍摄 分类: 诺鼎观点

每一次设计菜谱设计都是一次美食的无疆界穿越之旅! ----盘点我们的2014 2014

年在经意与不经意之间就要过去了,北京诺鼎菜谱和大家一样将迎来新的一年!毕竟我们所属的是饮的相关行业,我们的盘点也是与美食相关,或食色生香,或钟鸣鼎食,诺鼎菜谱在每一次菜谱设计和菜谱制作的时候,都要去领会每一个餐饮店铺的美食特点和餐饮文化,于是,我们的每一次菜谱设计便成了一次美食的无疆界穿越之旅! 不仅仅是牛肉拉面和黄河母亲--兰州菜系。兰州美食除

了誉满全国的“兰州拉面”,这里还有肉质鲜嫩,味道鲜美,营养价值极高的兰州羊肉,手抓羊肉、黄焖羊肉、兰州羊肉泡馍、胡辣羊蹄等。兰州百合是甘肃省的名优特产,口味香甜,瓣大肉厚,洁白如玉,不仅是营养保健价值极高的蔬菜,也是一种有很高药用价值的中药。兰州的黄河蜜瓜和白兰瓜等汁多、味甜,当地的“软梨”味道独特,热冬果更是当地冬季的常备饮品,不可不尝。

把各种调味料混合在一起使酸甜咸辣的口味近乎完美—泰国菜。泰国菜以色香味闻名,第一大特色是酸与辣,泰国厨师喜欢用各式各样的配料如蒜头、辣椒、酸柑、鱼露、虾酱之类的调味品来调味,煮出一锅锅酸溜溜、火辣辣的泰式佳肴。招牌菜有冬阴功(酸辣海鲜汤)、椰汁嫩鸡汤、咖喱鱼饼、绿咖喱鸡肉、芒果香饭等。鱼、虾、蟹都是各餐馆的杀手锏,什么炭烧蟹、炭烧虾、猪颈肉、咖喱蟹等等。

越南菜原料上除广用热带蔬果外,在做法上倾向天然清爽,口味较重酸、甜。特点为清淡不油腻,添加蔬菜的比例高,以保存菜料的原味为原则,颇受健康饮食派的推崇。生牛肉河粉、越式春卷、鸭仔蛋、酸皮肉丝等均为名菜。此外,饮品亦富特色,如冰冻润喉的椰青,色泽艳丽的三色冰和珍多冰等。

被全世界美食家公认为一丝不苟的饮食—日本料理。日本菜极其讲究形与色,极工盛器,配合食物,造型美轮美奂,每一道菜都犹如中国的工笔画,细致入密,更有留白,让人不忍下箸。但却都是冷冷的,决不以香气诱人,一如日本的艺妓,冷艳异常,更如大和民族,外表就是一脸冷毅,总是拒人于千里之外,而且骨子里矜傲异常,饮食文化总是能反映一个民族的特点,日本料理当然也是如此。日本料理就如同温柔似水的日本女子,在秀色可餐和可餐秀色之间,让人们对日本的文化有一种爽朗却又朦胧的感觉。

意大利的菜肴源自古罗马帝国宫廷,有着浓郁的文艺复兴时代佛

罗伦萨的膳食情韵,素称“欧洲大陆烹调之母”,在世界上享有很高的声誉。意大利菜多以海鲜作主料

，辅以牛、羊、猪、鱼、鸡、鸭、番茄、黄瓜、萝卜、青椒、大头菜、香葱烹成。制法常用煎、炒、炸、煮、红烩或红焖，喜加蒜茸和干辣椒，略带小辣，火候一般是六七成熟，重视牙齿的感受，以略硬而有弹性为美，形成醇浓、香鲜、断生、原汁、微辣、硬韧的12字特色。这都表现在佛罗伦萨牛排、罗马魔鬼鸡、那不勒斯烤龙虾、巴里甲鱼、奥斯勃克牛肘肉、扎马格龙沙拉，米列斯特通心粉、鸡蛋肉末沙司、板肉白豆沙拉子、青椒焖鸡、烩大虾、烤鱼、冷鸡、白豆汤、火腿切面条等名食之中，四方游客络绎不绝。

土耳其菜完全属于从奥斯曼土耳其帝国皇室流传出来的经典御菜，就像中国的御膳，配料和做工都非常的独特，精致。牛、羊、鸡为其主菜，基本的烹饪方式烤、煮，肉品需要精心挑选，经过大厨的特殊烹调，牛羊肉毫无腥味且味道独特。土耳其菜融合中东及西方饮食文化、上菜方式如同西餐，以汤、色拉、主菜、甜点的顺序，每道菜中间间隔段时间让用餐的人聊天，也让食物消化，再接着上下道菜，如果想享用一次正式的晚餐可能要三四个小时才能结束，美食岂可囫圇吞枣，自然要时间充裕，细细品味。

印度菜概括而言就是一种“简单食材+主要调料+烹饪方式”的组合。而印度菜神奇之处就在于它多种多样的调料。印度人早已在日复一日的烹饪中熟练使用各种繁杂的调料，也正是由此造就了印度菜神秘而丰富的味道。克久拉霍在印度的寺庙建筑上始终保持着独一无二的地位。它是在旃代罗王朝几代拉其普特王的赞助下建成的，只用了短得令人吃惊的100年——从公元950年到1050年。今天，原来的85座寺庙只有22座历经时间的摧毁而保留下来。

韩国饮食特点十分鲜明，韩国料理是清淡、少油腻、无味精、营养、品种丰富的料理。韩国菜有“五味五色”之称：甜、酸、苦、辣、咸；红、白、黑、绿、黄。尝过韩式泡菜、大酱汤、石锅拌饭、参鸡汤、韩国烤牛肉等的客人都对这个韩国饮食文化的“国粹”难以忘怀。韩国烧烤口味非常讨中国人的喜爱。韩国料理选材天然素荤搭配合理追求少而精，保证足够的营养，不会令人暴饮暴食。

岭南饮食文化是岭南文化百花园中的一枝令人瞩目的花朵。她由岭南特有的地理气候环境所孕育和培植，又得到中外饮食文化养分的滋润，随着岭南的社会经济文化的发展而形成，具有浓重的地方特色。自古以来，一些到岭南为官的外籍人士，对岭南特有的饮食习惯已产生兴趣，在唐昭宗时广州司马刘恂的《岭表录异》、贬官岭南的韩愈、苏东坡的诗文等之中有所记载。入清之后，这方面的记述在更多的著作中可见，如屈大均的《广东新语》、范端昂的《粤中见闻》、张渠的《粤东闻见录》、翁辉东的《潮州茶经》等，均为岭南饮食文化的重要资料。

川菜取材广泛，调味多变，菜式多样，口味清鲜醇浓并重，以善用麻辣著称，并以其别具一格的烹调方法和浓郁的地方风味，融会了东南西北各方的特点，博采众家之长，善于吸收，善于创新，享誉中外。老妈蹄花是四川省成都市的一道汉族风味名吃，属于川菜系。它以猪蹄为主要原料配以芸豆等其他调味品，精心煲煮而成。其外观肌肤胜雪，形似飞花，滑嫩细致，柔嫩爽口，香而不腻，豆如棉纱，汤香四溢。经历百年风雨经久不衰；是成都风味名吃中的上品。

京菜中，最具有特色的要算是烤鸭和涮羊肉。老北京涮羊肉，正宗老北京火锅的风味，传承老北京涮羊肉的特点，采用铜锅炭火，羊肉讲究肉质细且无膻味，鲜嫩无比，其他食材新鲜丰你膜地面，古色古香，座椅整洁简约，具有浓厚的中国古典文化气息。经济实惠，味道独特，细致周到的服务，为每一位顾客奉献出纯正的传统火锅。

云南菜也称滇菜。独特，神秘，多元的民族文  
化，壮丽的自然景观，大自然赋予了云南永恒的魅力。选料广，风味多，以烹制山珍、水鲜见长。其口味特点是鲜嫩、清香回甜，酸辣适中，偏酸辣微麻，讲究本味和原汁原味，酥脆、糯、重油醇厚，熟而不烂，嫩而不生，点缀得当，造型逼真。

粤菜以特有的菜式和韵味，独树一帜。粤菜注重质和味，口味比较清淡，力求清中鲜、淡中求美。而且随季节时令的变化而变化，夏秋偏重清淡，冬春偏重浓郁，追求色、香、味、型。粤菜用料十分广泛，不仅主料丰富，而且配料和调料亦十分丰富。为了显出主料的风味，粤菜选择配料和调料十分讲究，配料不会杂，调料是为调出主料的原味，两者均以清新为本。

东北菜的特点是一菜多味、咸甜分明、用料广泛、火候足、滋味浓郁、色鲜味浓、酥烂香脆，烹调方法长于熘、爆、扒、炸、烧、蒸、炖、，以溜、炸、酱、炖为主要特点，东北菜讲究吃的豪爽，吃的过瘾。代表菜有白肉血肠、锅包肉、东北乱炖、溜肉段、地三鲜、猪肉炖粉条、小鸡炖榛蘑、扒熊掌、拔丝地瓜、酱骨架，杀猪菜等等，东北人喜好吃的酸菜和用蔬菜蘸大酱的蘸酱菜也是东北饮食区别于其他菜系的一大特点。

真的是林林总总，不胜枚举了，每一次菜谱设计和菜谱制作的时候，都能让我们学到不同的餐饮特色和地域文化，这个行业，很幸运的！那么在这么多的餐饮文化里，就算是盘点了我们的2014了吧！两个小时后，2014就要过去了，诺鼎菜谱祝愿大家：新年新进步！！！！