

精美日餐菜品拍照菜谱设计制作

产品名称	精美日餐菜品拍照菜谱设计制作
公司名称	北京诺鼎国际企业形象策划有限公司
价格	.00/个
规格参数	
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

日餐菜谱设计制作，日本料理菜品拍摄中应该了解的和风文化 (2016-06-18 11:23:39)转载 标签：

北京菜谱制作日餐菜谱制作设计日本料理菜品拍摄日本料理文化日餐文化 分类：菜谱设计制作

日餐菜谱设计制作，日本料理菜品拍摄中应该了解的和风文化

诺鼎菜谱按：市场需求(market demand)势必会导致产品和服务的供应，那么菜谱设计和菜

谱制作便是餐饮业市场需求的产物。本文所描述的日餐菜谱的设计和制作便是在日本料理流行于当下

社会而产生的一种产品和服务。而中国大陆对设计费的认可度低便导致了菜谱设计制作行业的良莠不

齐，拿日本料理来讲，很多的菜谱设计制作从业人员压根就没有进过日料店，没有真正的品尝过日本

料理，怎么能去设计出日本料理的菜谱那？又怎么能设计出精美的富含和风文化的菜谱！或许菜谱设

计制作的从业人员会感叹，“遍身罗绮者，不是养蚕人。”但，诺鼎菜谱想说的是，你只有“遍身罗

绮”才能养出更多，更好的“蚕”，你或者成为养蚕大户!

由此，诺鼎菜谱特整理有关日本料理的一些文化，以飨日料爱好者和日料制作者及我们的日餐

菜谱制作同行！

日本其实大家都非常的熟悉，离我们很近，一衣带水，中日文化里面也有着很多相似的地方

，或者说，有很多我们不小心、不经意丢失的优良传统却被他们继承了下来，而且发扬了光大。但这个

资源匮乏的岛国，也有着很多“拧巴”的地方：一方面日本人大都低头鞠躬、诚挚的回应、体面规

矩、富有修养，另一方面，他们的AV却拍的酣畅淋漓而且合法；一方面日本人温文尔雅，公共场所从

不大声喧哗，另一方面，他们在居酒屋却放声肆虐，任意宣泄！

回到日本料理吧！

其实，日本料理就是日本的菜肴和饭食，因为他们叫“大和民族”所以又称“和食”。主食

以米饭、面条为主，因为日本是岛国，靠近大海所以副食多为新鲜鱼虾等海产，常配以日本酒。和食

以清淡著称，烹调时尽量保持材料本身的原味。看上去似乎很简单，却由于这个民族不善忘却，近千

年，于是形成了独特的“和风料理”的餐饮文化！

在日本料理的菜谱制作上，要求材料新鲜，切割讲究，摆放艺术化，注重“色、香、味、器

”四者的和谐统一，尤其是不仅重视味觉，而且很重视视觉享受。和食要求色自然、味鲜美、形多样

、器精良。而且，材料和调理法重视季节感。

日本料理主要分为三类：本膳料理、怀石料理和会席料理。

本膳料理

以传统的文化、习惯为基础的料理体系。源自室町时代（约十四世纪），是日本理法制度下的产物。正式的「本膳料理」已不多见，大约只出现在少数的正式场合，如婚丧喜庆、成年仪式及祭典宴会上，菜色由五菜二汤到七菜三汤不等。

烹调时注重色、香、味的调和。亦会做成一定图形，以示吉利。用膳时也讲究规矩，例如

：用左手拿着左边的碗，用右手把盖放左边。反之则用右手揭盖。先用双手捧起饭碗，放下右手，右手拿筷。每吃两口饭，就要放一下碗，然后双手捧起汤碗，喝两口再放下碗。之后一样方式，喫两口饭再夹一次菜。

怀石料理

怀石料理是最有文化味道的料理了吧。怀石来自于禅道；为了在长久听禅中抵制饥饿，肚子抱石一块，称为“怀石”；后来就有了给听禅僧人的茶点，再后来有了最负盛名的怀石料理。这里面琢磨一下很有意思，最后的美食在开始，是与抵制饥饿相关。

怀石料理却从提供听禅茶点开始，发挥日本料理取材为先的特长，更是把贴近自然却同时享受人间美食的本领发挥到了淋漓尽致。生食的食物自然要鲜，取材时间和保存，取材部位和方法都会非常的下功夫；而生食本身也成为对新鲜考量的严格标准。祖先说美食，也是越人的“鲜”字代表最高境界；很有道理。熟食自然也占了很大的比重。烹饪的工具中，各种石材的选用最有意思，也有部分的铁板，但是铁板类的一般会垫以植物的叶子，避免和铁板的直接接触。各种装盛工具也件件是陶制工艺品

，非常朴素简约，一般都是粗笨却温和的弧线，在手上有厚重和踏实的感觉。环境也真如同听禅，一如餐具般的深色朴素装修，没有一点华丽之处，灯光也同样低调到合适。然而菜色却丝毫不掩盖其本身的光彩，从沙拉的拼色到龙虾的切割摆放，依次八道菜色每一道都会缤纷夺目，在视觉上都是不可多得的享受。配之于熟食清淡适宜的香味，真正是做到了“色香味”俱佳，当然生食上颇有点“无色香味”的意思，因为其关键在选材好的生鱼片的入嘴的口感~~~最有意思的是，怀石的正餐一套下来，仍然忘不了饥饿中听禅的初衷，所以会在七八分饱，不会太饱。这样才可以“神清气爽”，或许吧。据说最正宗的怀石料理里，还会在四季种上不同的花草，配上不同的装饰和灯光，并在菜肴中加上自种的花草作为辅佐。真的是难得的讲究。美食并不要自虐~~也不只是在食物本身上下饕餮的功夫.....却又尽量融合于自然。这个，或许才是美食最高境界的解吧。

会席料理

这个很好理解了，就是晚会上的丰盛宴席菜式。随着日本普通市民的社会活动的发展，产生了料理店，形成了会席料理。可能是由本膳料理和怀石料理为基础，简化而成的。其中也包括各种乡土料理。会席料理通常在专门做日本菜的饭馆里可以品尝到。

当然，像这样的类别料理在日本还有许多，诸如：桌袱料理, 茶会料理, 大学料理, 面食料理, 修行料理等等。在这里还要说的就是“放题料理”。应为他离我们很近，很适合我们“遍身罗绮”

。。。

放题料理

“放题”（ほうだい）日语里是一个形容词，意为“自由的，不受限制的”。是国人直译的外来语，就是自助的意思，但和传统自助餐又有区别。一般的自助餐，是将烹制好的食物陈列出来，客人想吃什么便拿什么；“放题”却是先让大家一人一桌次序坐好，食物即点即做，有条不紊地端到桌上，既可以像自助一样扶墙进、扶墙出，又不失日料尽善尽美的劲头。在大陆我们给出了一个更实用的名字“点餐式自助”！

日本料理是被公认烹调一丝不苟的国际美食。而一位好的料理师必须成为食用者与大自然之间的桥梁，在料理师用心细致的烹调下，让客人尝到最地道的天然美味。

日本料理烹调的特色着重自然的原味，不容置疑的，[原味]是日本料理首要的精神。其烹调方式，十分细腻精致，从数小时慢火熬制的高汤、调味与烹调手法，均以保留食物的原味为前提。

日本料理的美味秘诀，基本上是以糖、醋、味精、酱油、柴鱼、昆布等为主的调味料，除了品尝香味以外，味觉，触觉、视觉、嗅觉等亦不容忽视。除了以上烹调色以外，吃也有学问，一定要[热的料理趁热吃]、[冰的料理趁冰吃]如此便能够在口感、时间与料理食材上才能相互辉映，达到百分之百的绝妙口感。日本料理是用眼睛品尝的料理，更准确应该用五感来品尝的料理。即：眼-视觉的品尝；鼻-嗅觉的品尝；耳-听觉的品尝；触-触觉的品尝；自然还有舌-味觉的品尝。然后说到能尝到什么味道，首先是五味。五味可能同中国料理相同，甜酸苦辣咸。并且料理还需具备五色，黑白赤黄青。五色齐全之后，还需考虑营养均衡。日本料理由五种基本的调理法构成即：切、煮、烤、蒸、炸。和中国料理相比，日本料理的烹饪法比较单纯。日本料理是把季节感浓郁的素材以五味（实为六味，第六种味道-淡。淡则是要求把原材料的原味充分的牵引出来。）、五色、五法为基础，用五

感来品尝的料理。

比起中国的“八大菜系”日料文化相对来说要简单了很多。每个地域的餐饮几乎就能代表了他们的文化，了解这些餐饮，便对当地的文化历史都有了相应的理解，这或许是应验一下老子《道德经》所言“治大国