精致粤菜菜品拍照菜谱设计内页印刷加工

产品名称	精致粤菜菜品拍照菜谱设计内页印刷加工
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

诺鼎北京菜谱制作官方网站,全面升级!

www.ndmenu.cn

全新菜谱设计制作的内容，全新菜品拍摄的精美图片，全新的页面！欢迎您的点击！

诺鼎菜谱设计制作，立志于北京菜谱制作领域，诺鼎菜谱的的菜谱设计有着一定的原则和立场，我们拒绝平庸的菜谱设计和菜谱制作！

为客户量身打造属于自己的菜谱!

从前期的菜谱菜品的规划，菜谱制作中的菜式建议，到菜谱中的菜品拍摄.....然后是菜谱的设计，菜谱设计调整，菜谱定稿，菜谱打样到菜谱成品出炉.....

客户可以根据餐厅的营业面积和餐位的大小来任意决定菜谱制作的尺寸，没有现成的模板规格，是真正意义上的量身定做！

菜谱与艺术品之间

这里是诺鼎菜谱，在菜谱制作行业里，我们提出了“ 把菜谱当艺术品来做 ”的口号...

于是，我们为这句话努力着... ...

诺鼎菜谱品鉴热线：010-67700085 13911084058

http://www.ndmenu.cn/

湘味隽永 热辣风情 ——湘菜 (2017-06-09 15:45:44)转载▼

湘味隽永 热辣风情

—湘菜

诺鼎菜谱设计制作 13911084058

打开链接看菜谱

http://www.yunzhan365.com/36488185.html

新鲜活嫩，原汁原味

——徽菜

诺鼎菜谱设计制作13911084058

点开链接看菜谱

http://www.yunzhan365.com/20836211.html

古有“无徽不成镇”，今有徽菜天下闻。徽菜是安徽菜系的简称，从历史余韵中走来的徽菜名闻天下，那种新鲜活嫩、原汁原味，让食客们一品难忘。

安徽地处华东腹地、气候温和，雨量适中，四季分明，物产丰盈，皖南山区和大别山区盛产茶叶、竹笋、香菇、木耳、板栗、山药、石鸡、石鱼、石耳、甲鱼、鹰龟等山珍野味。这些都为徽菜的发展提供了坚实的物质基础。

徽菜历史悠久，源远流长。徽菜起源于古徽州，即今安徽徽县。后因新安江畔的屯溪小镇成为“祁红”“屯绿”等名茶和徽墨、歙砚等特品的集散中心，商业兴旺，饮食业发达，徽菜的重点逐渐转移到屯溪，在这里得到进一步发展。徽菜这一地方风味的形成和发展，与安徽的经济文化底蕴是分不开的。古徽州历来人文荟萃、文风鼎盛。在各地游学做官的安徽人大有人在。这些官史便将家乡的安徽菜带到了全国各地。安徽商人史称“新安大贾”，起于东晋，唐宋时期日渐发达，明代晚期至清乾隆末期是徽商的黄金时代。徽商“十三在邑”守家园，“十七在外”闯天下。人数之多，活动范围之广，资本之雄

厚，在历史上是首屈一指的，民间遂有“无徽不成镇”的说法。徽商富甲天下，饮馔丰盛，而又偏爱家乡风味，可以说徽菜的扬名与徽商的兴盛相生相伴，哪里有徽商，哪里就有徽菜馆。宋时，徽菜传至京都，宋高宗赵构听说了徽菜以后，就向身旁的学士汪藻询问徽菜究竟好在哪里，汪藻用梅圣俞的两句诗回答：“沙地马蹄鳖，雪天牛尾狸。”赵构闻听此言，马上让卸厨熟食，美味绝佳，从此徽菜又成为了宫廷御膳。明清时期，徽商在扬州、上海、武汉一带盛极一时，上海的徽菜馆一度曾达500多家。更为可贵的是，由于古徽州医学发达，健身强体食谱的药膳早就纳入徽菜体系，如枸杞子炖乌骨鸡，冰糖炖百合、紫苏炒瘦肉、沙炒银杏果，等等。

在漫长的岁月时，经过历代安徽人的辛勤创造，徽菜已逐渐从徽州地区的山乡风味脱颖而出，如今已集中了安徽各地的风味特邑、名馔佳肴，逐步形成了一个雅俗共赏、南北咸宜、独具一格、自成一体的著名菜系。

徽菜的传统菜品多达千种以上，其风味包含皖南、沿江、沿淮三种地方菜肴的特色。皖南以徽州地区的菜肴为代表，是徽菜的主流与渊源。其主要特点是喜用火腿佐味，以冰糖提鲜，善于保持原料的原汁原味，味型上以咸、鲜、香为主。不少菜肴常用木炭风炉单纯单熬，原锅上桌，浓香四溢，体现了徽味古朴典雅的风貌。沿江风味盛行于芜湖、安庆及巢湖地区，以烹制河鲜、家禽见长，讲究刀功，形、色均精致鲜明，善于以糖调味，擅长烧、炖、蒸、和烟熏技艺，菜肴清爽、酥嫩、鲜醇、别具特色。沿淮菜是以黄河流域的蚌埠、宿州、阜阳的地方菜为代表，擅长烧、炸、熘等烹调技法，擅用芫荽、辣椒为菜肴调味配色，咸鲜酥脆、微辣、别具一格。除此之外，九华山的素菜、天柱山的雪山菜、合肥四大名点，以及安庆、庐州的风味小吃也都驰名海内外，足令食客馋涎。

徽菜的风格与其他菜系不同，以烹饪山珍野味著称。徽菜选料严谨，力求新鲜活嫩，决不以次充好或是随意敷衍。最大的特色在于重味，即善于发挥原料本身的滋味，保持原汁原味，并且常用火腿佐味，冰糖提鲜，料酒除腥。

提到徽菜还有一点不能不提，那就是徽菜名品在漫长的历史长河中形成的种种逸闻趣事。不少徽菜名肴都蕴含着一段美丽的传说或故事，合肥曹操鸡就是始创于三国时期的安徽合肥传统名菜。这道鸡菜为何会用大名鼎鼎的曹操命名呢？这里边还有一个典故。相传东汉时期，合肥因地处吴头楚尾，乃兵家必争之地。汉献帝建安十三年（公元208年），曹操统一北方后，从都城洛阳率领83万大军南下征伐孙吴，也就是历史上著名的赤壁之战。在曹军行至庐州（今安徽合肥）时，曹操因军政事务过于繁忙，操劳过度，头痛病发作，卧床不起。行军膳房厨师为了尽早治好曹操的病，遵照医嘱，选用当地仔鸡配以中药、好酒，数以烹制成一道药膳鸡。曹操食后感到味道精美，十分喜爱，病也慢慢地好了起来，身体很快就康复了。自那以后，曹操每次进餐一次要吃这道药膳鸡。从此，“曹操鸡”的声名也就不胫而走，流传至今。现今的“曹操鸡”，以合肥烹制的最为出名。以当地优质仔鸡为主料，配以曹操家乡——安徽亳州出产的古井贡酒与天麻、杜仲、香菇、冬笋、花椒、大料、桂皮、茴香、葱姜等18种开胃健身的辅料制成。不仅味道鲜美，营养也十分丰富，具有食疗健体的功效。诺鼎菜谱所设计制作的“怡禾雅苑“菜谱里面这道菜也是相当的经典！

“李鸿章杂烩”这道徽菜也颇有来历。据传，光绪二十二年（1896年），李鸿章出访美国。一次，在驻地宴请美国宾客，他的随行厨师做了一桌非常丰盛的中国菜，其中即以徽菜为主。菜肴美味可口，吃到最后时菜品稍显不足，于是李鸿章下令厨师再添新菜，但因厨房准备的正菜均已上桌，情急之下，只好将酸菜时剩下的海鲜等余料下锅混烧成一菜。得到了客人们的交口称赞，纷纷询问李鸿章此菜何名。李鸿章随口应答“杂碎”。从此，“杂碎”就在美国扎了根，成为一道名菜。“杂碎”就是“杂烩”，因李鸿章的口音比较浓，因此听起来像“杂碎”一样。在中国我们称此菜为“李鸿章杂烩”。1968年，泰国总理访问美国，白宫官员得知他很喜欢中国菜，竟向华盛顿皇后酒店订了50份李鸿章杂烩来款待他。

看来这道菜要真是名不虚传。诺鼎菜谱所设计制作的“ 怡禾雅苑“ 菜谱里面这道菜也是相当的经典！