特色菜品拍照菜谱设计菜牌加工

产品名称	特色菜品拍照菜谱设计菜牌加工
公司名称	北京诺鼎国际企业形象策划有限公司
价格	300.00/本
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!

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

味隽永 热辣风情 ——湘菜

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

湖南菜又称湘菜，正如那湖南的辣妹子，湘菜也是热情、泼辣，别有番江南风情。

湖南因位居洞庭湖之南而得名，又因湘江纵贯全省，故简称湘。这里气候温暖，雨量充沛，阳光充足，四季分明，物产资源丰富，是著名的鱼米之乡。《史记》中曾记载，楚地“ 地势饶食，无饥馑之患 ”。长期以来，“ 湖广熟，天下足 ”的谚语广为流传。湘菜源远流长，根深叶茂，在几千年的悠悠岁月中，经过历代的演变与进化，逐步发展成为颇负盛名的地方菜系。

秦流之时，湘菜菜系已经基本形成，烹调技艺已有相当高的水平。1974年，在长沙马王堆出土的西汉古墓里，发现了迄今最早的一批竹简菜单，不仅记录了百余种名贵菜品，还记载了“ 羹、炙、煎、熬、蒸、腊、炮等10余种烹调方法。六朝唐宋时期，湖南经济文化日益繁荣，湘菜也随之有了长足的发展。当时的名菜“ 东安鸡 ”“ 怀胎鸭 ”“ 龙女斛珠 ”“ 子龙脱袍 ”等，距今已有千年的历史了。

明、清现代是湘菜发展的黄金时期。当时的湖南商旅云集，市场繁荣，湘菜茶楼酒馆遍及全省各地，其独特风格也在这时基本定局。晚清战事频仍，湖南人曾国藩，左宗棠先后率领湘军转战南北，也将湘菜带到了各地。特别是左宗棠，还为湘菜留下了“ 左宗棠鸡 ”这道名肴。晚清进士谭延闿对湘菜的影响更大。谭延闿、湖南茶陵人，字祖庵，曾任湖南督军兼省长，后出任南京国民政府主席及首任行政院院长，深谙饮馔之学。当时有一位烹调技术极好的厨师叫曹荩臣，因排行第四，人称曹四（曹荩臣与宋善斋、肖麓松、柳三和并称长沙四大名厨）。曹四本在清朝衙门里当官厨，后被谭延闿纳为私人厨师。谭公馆的菜在当时颇具声名，时人称曹四为谭厨，称谭家菜为祖庵大菜。1930年谭延闿去世之后，谭厨在长沙独自经营餐厅，各式菜肴均以“ 祖庵 ”二字冠名，如“ 祖庵鱼翅 ”“ 祖庵豆腐 ”等，声名大噪，生意兴旺之极，将湘菜口味传播得更广。

长期以来，湘菜受地区物产、民风习俗和自然条件等诸多因素的影响，逐步形成了以湘江流域、洞庭湖区和湘西山区为基调的三种地方风味。湘江流域菜以长沙、湘潭、衡阳为中心，是湖南菜的主要代表，鲜香酥软，清脆爽口。腊味制法是湘江流域湘菜的特色，冷盘、热炒、汤蒸，都是绝佳的美味佳肴，名菜“ 腊味合蒸 ”，更是柔软不腻，咸香可口。洞庭湖区菜以烹制湖鲜、河鲜见长，煮菜是其一大特色。当地人有“ 不愿进朝当驸马，只要蒸钵炉子咕咕嘎 ”的民谣，可见湖南人对煮菜的钟爱。湘西菜擅长烹制山珍野味和各种腌制品，有浓厚的山乡风味。“ 湘西酸肉 ”为土家族、苗族人民的风味菜肴，是将腌制后的肉爆炒做成的菜肴，又香又辣，让人爱不释“ 口 ”。

湘菜的最大特色就是辣。湖南人对辣椒“宠爱有加”，几乎吃什么都放辣椒。湖南人的嗜辣与气候有关。那里气候温暖潮湿，古称“卑湿之地”，而吃辣椒能提热、开胃、云湿、驱风。久而久之，湖南人就形成了食辣的习惯。除辣之外，湘菜还能使调味品烹制出“酸、甜、咸、苦等多种单纯和复合口味的菜肴。特别是”酸辣“，以辣为主，酸寓其中。“酸”是酸泡菜之酸，比醋酸要醇厚柔和。湘菜的刀功也异常精炒，基本刀法有16种之多，光凭湘菜名厨的一把刀，就能使菜肴千姿百态、变化无穷。整鸡剥皮，盛水不漏，“发丝百页”，细如银发。特别是“菊花鱿鱼”“金鱼戏莲”等创新菜更是神形兼备，栩栩如生，令人有巧夺天工之叹。湘菜刀功之妙，还在于不仅要着眼于造型的美观，还要处处顾及到烹调的需要，要依味造型，形味兼备。湘菜烹调方法很多，以煨、靠、炖、蒸、煎、炒、炸最为常见。煨菜软糯汁浓，炖菜醇香汤清，煎菜、炒菜要注重火候，要恰到好处，蒸菜则香味更浓，回味悠长。湘菜中技艺更为精湛的是煨靠。煨在色泽变化上又分为“红煨、白煨”，在调味汤上分“清汤煨”“浓汤煨”“奶汤煨”等几种。不管是哪种，均要小火慢靠，这样煨出来的菜才能保持那种原汁原味。许多煨靠出来的菜肴，如醇厚浓香的“祖庵鱼翅”，汁纯滋养的“洞庭金龟”都是湘菜中的名馔佳肴。

湘菜中有一道名肴“东安子鸡”非常的著名。东安子鸡，原名“醋鸡”，因其原创始于湖南东安县，故名。此菜是用嫩母鸡和红辣椒煸、烧而成，红白黄绿四色相间，色香味俱全。相传东安子鸡创于唐玄宗开元年间，一天晚上，在东安县的小饭店里来了几个商客，苦于菜已卖完，店家只好将家中的两只小母鸡捉来为客人做菜。加葱、姜、蒜、辣椒将鸡块大油热炒，并加盐、酒和醋焖烧，淋上麻油出锅，真是香味扑鼻，鲜嫩无比。这道菜从此不胫而走。东安县县令也是位好食者，慕名而来，吃了店家精心烹制的鸡肉后，连声称赞，挥毫在牌匾上写下了“东安子鸡”四个大字。从此以后，东安子鸡便名声远播了。直到现在，东安子鸡仍然是湘菜中的精品名馔。诺鼎菜谱所设计制作的“湘味儿”菜谱里面的这道菜也是相当的经典！

做东安子鸡，一定要嫩母鸡，还要加上湖南的朝天椒。吃在嘴里，酸、辣、鲜、嫩，口舌立即就能感到那种说不出的快感。1972年，美国总统尼克松来华访问，中国美味佳肴让尼克松总统大型了眼界，特别是吃到了东安子鸡这道菜时，尼克松非常兴奋，连声称赞。