

□ 邵万宽 著 / 江苏科学技术出版社

菜点创新



30法



引 言

创新,已经成为现代社会的一个热门话题。对于一个企业来说,不创新就会遭致失败;而对于一个人来讲,不创新就会落伍,甚至会被淘汰出局。餐饮企业的经营更是如此。

菜点创新是餐饮业永恒的主题。现如今,哪家饭店不思推出几款誉满食坛的佳肴?哪位大师不想创下烹坛留芳的杰作?而这一切能否“出炉”的关键,就看你的“火候”了。

在餐饮业竞争如此激烈的今天,有多少经理、领班在为其酒楼饭店的菜点出新而冥思苦索?又有多少厨师在灶头、案上为技高一筹而绞尽脑汁?……是的,创新是业界竞争的一个得力筹码,是大师身价的一种标志。然而,真正的创新来不得半点儿浮躁,更凭不得急功近利之心理,只有靠烹饪工作者勤奋向上的精神和长期的知识积累才能取得成功。

一个餐饮企业或部门如果经常不时地推出新菜,就可以给餐厅带来源源不断的客人,并与竞争对手拉开更大的差距;可以为本企业带来良好的声誉和丰厚的利润;也可以为厨师自身的技术实力加大许多筹码。总之,不断创新,可以使我们的事业更加“精彩”,我们的企业更具魅力,我们的人生更添辉煌。

具备一定的基本功,善于思考和凭借经验,不但能创制出新的菜肴和点心,而且还能在技术研究上显示能耐。

应该说,菜点的创新是多渠道的,一次烹饪交流活动,一个偶然的制作过程,一次菜点的品尝机会等等都会带来

创作灵感。但不管怎么说,菜点的创造,对于厨师们自身来说,需要具备一定的基本功,具有一定的烹饪经验;而对于创新的菜点来说,一定要得到广大顾客的认可,社会的承认。菜点创新的成品,还需要有一定的时效性,而不只是昙花一现。

寻找菜点创新的方法,可以使菜点制作之路踏上轻骑,走上捷径,不至于像“丈二和尚摸不着头脑”。这里将古今烹饪菜点的创新经验作一归纳总结,目的是想给广大厨师以启发,能够出些新成果。本书介绍的30种方法,其实都不是孤立存在的,而是相互联系,彼此关联的,其每一法只是为了叙述、分析方便而已,这里将餐饮市场、创新思路与方法逐一叙述,仅供广大读者在创制菜点时参考。

作者

2002年5月于南京

柠汁银鼠鳊鱼
(变味法)



桑拿银鳕鱼
(造势法)



鱼肉狮子头
(替代法)





雨花石汤圆
(联想法)



芦蒿牛肉丝
(采掘法)



糯米南瓜肉
(仿造法)



避风塘生鱼片
(配饰法)

金陵菊叶饼
(联想法)



糯米南瓜饼
(绘彩法)



乌龙吐珠
(替代法)



河蚌狮子头
(添加法)



菊花素鱼
(替代法)



火焰焗响螺
(造势法)



赛东坡
(替代法)



回锅鲈花鱼
(变味法)



黄金带子
(缩减法)



孔雀鱼翅
(替代法)



香芒鲜带子
(配饰法)



丁香排骨
(变味法)



泉涌珍珠
(配饰法)



五彩鱼线
(联想法)



鸽蛋虾仁土司
(组合法)



香竹烘鲈鱼
(引入法)



双鲜茶馐
(组合法)




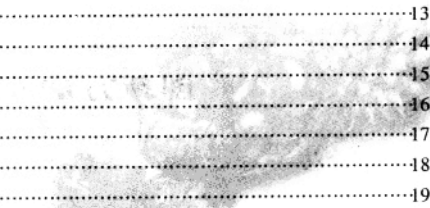
松子橄榄虾
(变技法)



蟹酿橙
(探古法)

目 录

餐饮热点篇

- 
- 
- 一、新世纪,中国餐饮交响曲.....3
1. 风味竞秀,百花齐放春满园 3
 2. 厨艺交融,万涓细流汇大海 4
 3. 菜单变异,迎合顾客出新招 5
 4. 面向大众,筑巢引凤巧经营 5
 5. 走向自然,绿色消费成时尚 6
 6. 文化促销·开发产品树品牌 7
- 二、餐饮业与创新之风8
1. 消费者,跟着感觉走,寻找新鲜感8
 2. 经营者,跟着顾客走,探寻新思路9
 3. 餐饮业,跟着潮流走,劲吹创新风 11
- 三、菜点创新与思维突破12
1. 餐饮日新月异12
 2. 创造需要劳动13
 3. 开发创新思维14
 4. 积累创新知识15
 5. 突破传统束缚16
 6. 运用发散思考17
 7. 重视比较综合18
 8. 菜品变化出新19

四、菜点开发创新的途径	20
1. 练就扎实功底	20
2. 强化创新意识	21
3. 讲究创新技法	22
4. 菜点创新思路	23
五、菜点创新的基本原则	25
1. 可食用性原则	25
2. 营养卫生原则	25
3. 适应大众原则	26
4. 简易省时原则	27
5. 文化风俗原则	27
6. 降低成本原则	28
7. 反对浮躁原则	28
六、创新菜点的选择与修饰	29
1. 品种选择	29
2. 菜点名称	29
3. 外观色泽	32
4. 嗅之香气	33
5. 口味感觉	33
6. 成品造型	34
7. 菜品质感	34
8. 其他因素	35

创新方法篇

一、组合法——菜点交融,合二为一	39
二、换味法——交换味料,味型翻新	41

- 三、变技法——敢于变化，以一当十·····43
- 四、探古法——古为今用，推陈出新·····45
- 五、缩减法——由大到小，由繁到简·····46
- 六、添加法——增加新料，巧出奇效·····48
- 七、采掘法——挖掘素材，提炼升华·····50
- 八、借鉴法——洋为中用，中西合璧·····52
- 九、替代法——以素托荤，以假乱真·····53
- 十、颠倒法——重新排列，逆向思维·····55
- 十一、描摹法——捕捉自然，描摹创意·····57
- 十二、联想法——由此及彼，发挥想像·····59
- 十三、移植法——移花接木，风味兼并·····61
- 十四、回采法——反向求索，以退为进·····63
- 十五、巧用法——运用脚料，化庸为奇·····64
- 十六、更材法——更材易质，偷梁换柱·····66
- 十七、仿造法——模仿学习，而后成新·····68
- 十八、化拙法——弄拙成巧，不期而至·····70

十九、顺势法——顺藤摸瓜，因势利导	72
二十、引入法——洞察新奇，为菜所用	74
二十一、诱导法——超前思考，赢得市场	76
二十二、脱骨法——脱胎去骨，改变成新	77
二十三、绘彩法——粗料精作，锦上添花	79
二十四、变器法——变换花招，重组格局	82
二十五、偶然法——随意拾来，偶然天成	84
二十六、配饰法——盘饰多变，巧夺天工	86
二十七、寓意法——构思巧妙，意味深长	89
二十八、造势法——渲染气氛，出奇制胜	91
二十九、探究法——苦心求索，锐意探究	94
三十、集思法——思维碰撞，集思广益	95

菜点出新篇

一、水产类	101
1. 面包鳕鱼盒	101
2. 桑拿银鳕鱼	102
3. 酥皮鳕鱼	102

4. 竹篓烘鳊鱼	103
5. 松子鱼粒	104
6. 玉米鱼	105
7. 夹层鱼圆	106
8. 彩色藏心圆	106
9. 寿司鱼卷	107
10. 五彩鱼线	108
11. 彩色鱼糕	109
12. 锡纸包鲈鱼	110
13. 明炉焗鲜鲈	111
14. 香芒银鱼卷	111
15. 银鱼皮丝羹	112
16. 咖喱烤鲳鱼	113
17. 蛙式黄鱼	114
18. 将军卷筒	115
19. 柱侯鳗鱼球	115
20. 松仁鳝肉米	116
21. 鳝鱼糕	117
22. 葱椒土步鱼	118
23. 明珠香芋饼	119
24. 三文生菜包	120
25. 泥煨甲鱼	120
26. 鞭鳝马蹄鳖	121
27. 龙袍加身	122
28. 金湖鱼肚	123
29. 泉涌珍珠	124
30. 春蚕吐丝	125
31. 雀巢虾球	125
32. 翠斗虾果	126
33. 水晶手敲虾	127
34. 灌油菠萝虾	128
35. 鸡蒙锦绣虾	129

36. 米酒醉虾	130
37. 茭白鲜虾饼	130
38. 白菜烧卖包	131
39. 松皮虾蟹盒	132
40. 蟹酿橙	133
41. 香辣蟹	134
42. 糯米蒸蟹	134
43. 沙律海鲜卷	135
44. 黄金带子	136
45. 金陵扇贝	137
46. 香芒鲜带子	137
47. 香炸鲜贝串	138
48. 鲜鱿蛋黄筒	139
49. 火焰焗响螺	140
50. 凤吞鱼翅	140
51. 鸽包金钩翅	141
52. 红烛煲仔翅	142

二、禽畜类

1. 鸡髓笋	143
2. 馄饨鸡	144
3. 蒜茸黄油鸡	145
4. 生穿鸡翼	145
5. 焗鸡皮卷	146
6. 芦蒿凤鸡	147
7. 酸辣鸡肾汤	148
8. 干邑橙香鸭	148
9. 松子鸭颈	149
10. 掌上明珠	150
11. 千岛煎鸭脯	151
12. 原汁野鸭圆	151
13. 出骨扒野鸭	152