

CAIYAO
CHUANGXIN
JIFA YU SHILI



菜肴创新

张社昌 高会学 主编

本书在阐述我国餐饮业发展现状及未来发展趋势的基础上，从树立和培养创新意识入手，总结归纳出23种菜肴的创新方法。每种方法注重理论与实际相结合，既有切实的阐述，又有典型菜肴实例配合介绍，通俗易懂，操作性强。

本书既可作为各类烹饪学校的教材，又可作为厨师及烹饪爱好者的自学读物使用。

技法与实例



四川出版集团·四川科学技术出版社

菜肴创新技法与实例

主 编 张社昌 高会学



图书在版编目(CIP)数据

菜肴创新技法与实例/张社昌,高会学主编. - 成都:四川科学技术出版社,2005.6

ISBN 7-5364-5762-6

I. 菜... II. ①张...②高... III. 菜谱
IV. TS972.12

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2005)第 048991 号

菜肴创新技法与实例

主 编 张社昌 高会学
责任编辑 李蓉君
封面设计 韩健勇
版面设计 康永光
责任校对 翁宜民 缪栋凯
责任出版 周红君
出版发行 四川出版集团·四川科学技术出版社
成都盐道街3号 邮政编码 610012
成品尺寸 230mm×170mm
印张 16 字数 300 千 插页 8
印 刷 四川省印刷制版中心
版 次 2005 年 6 月成都第一版
印 次 2005 年 6 月成都第一次印刷
定 价 28.00 元
ISBN 7-5364-5762-6/TS·430

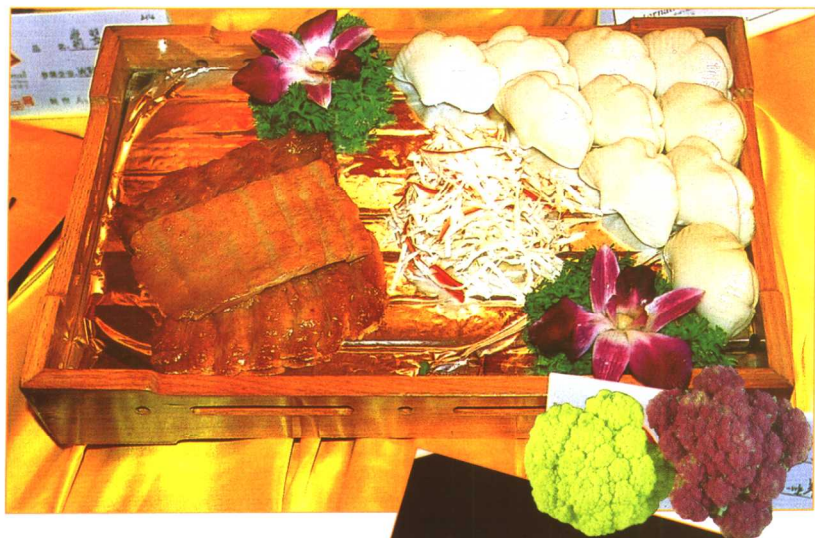
■ 版权所有·翻印必究 ■

■ 本书如有缺页、破损、装订错误,请寄回印刷厂调换。

■ 如需购本书,请与本社邮购组联系。

地址/成都盐道街3号

邮政编码/610012



荷叶香酥鸭(组合法)

满载而归(组合法)



开门红(寓意法)

水恋花(寓意法)



天蓬聚宝(寓意法)



清泉金鱼(描摹法)

牡丹鱼片(描摹法)



松仁玉米(描摹法)

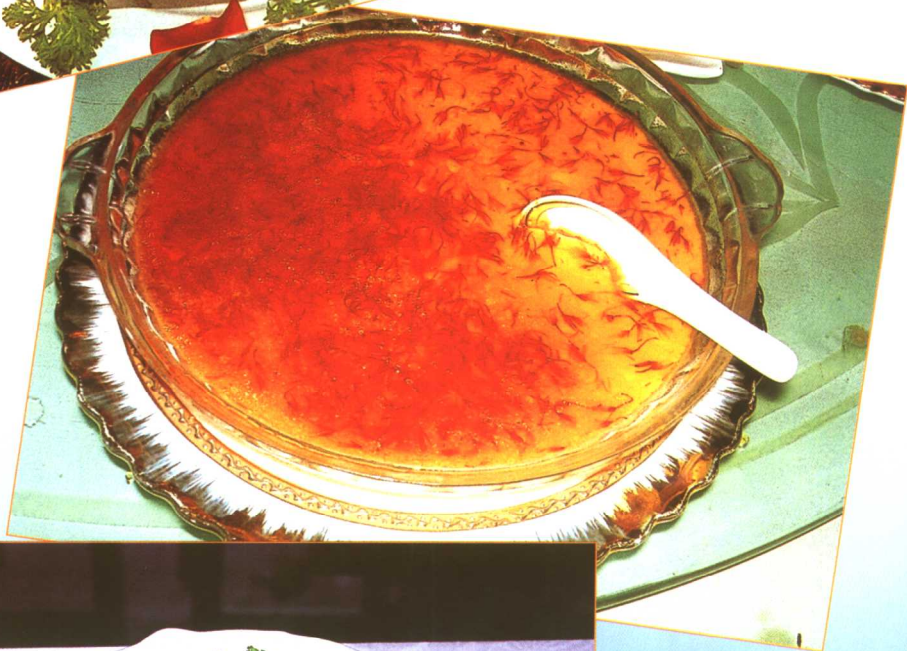


春蚕吐丝(描摹法)

麻婆猪脑(变料法)



藏红花蒸蛋(添加法)



大刀耳片(变技法)

半汤鳊鱼(变技法)



江湖第一肘(造势法)



风味大排(造势法)





百花鱼面(造势法)

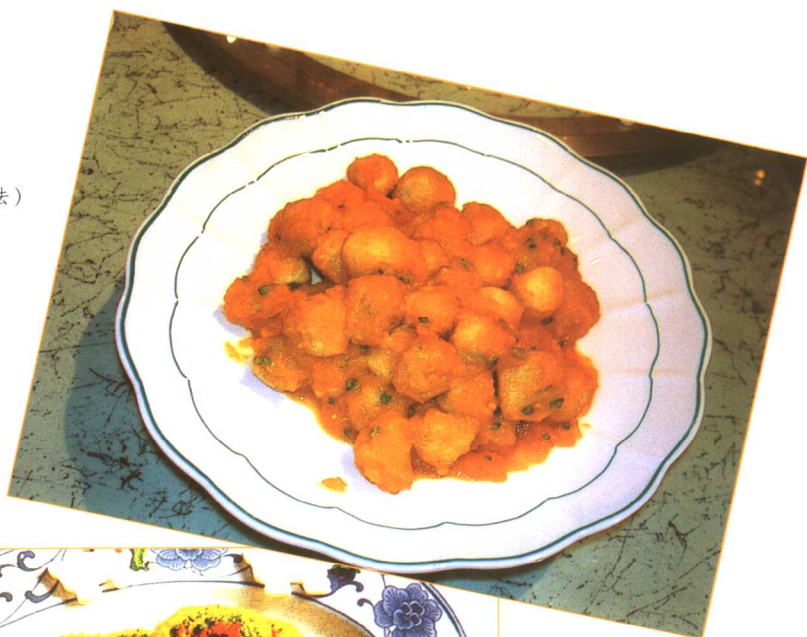


网油包烧鱼(仿造法)



川贝酿枇杷(仿造法)

金沙苕丸(仿造法)



凤尾鸡糕(移植法)

怪味蟹(变味法)



橙汁银鼠鱼(变味法)



乡村鸡豆花(变味法)



蒙顶白汁兔(引入法)



御膳香妃卷(借鉴法)



玉米烙(精做法)

万寿龙菊(精做法)





酥皮银杏(精做法)

菊花八宝梨(精做法)



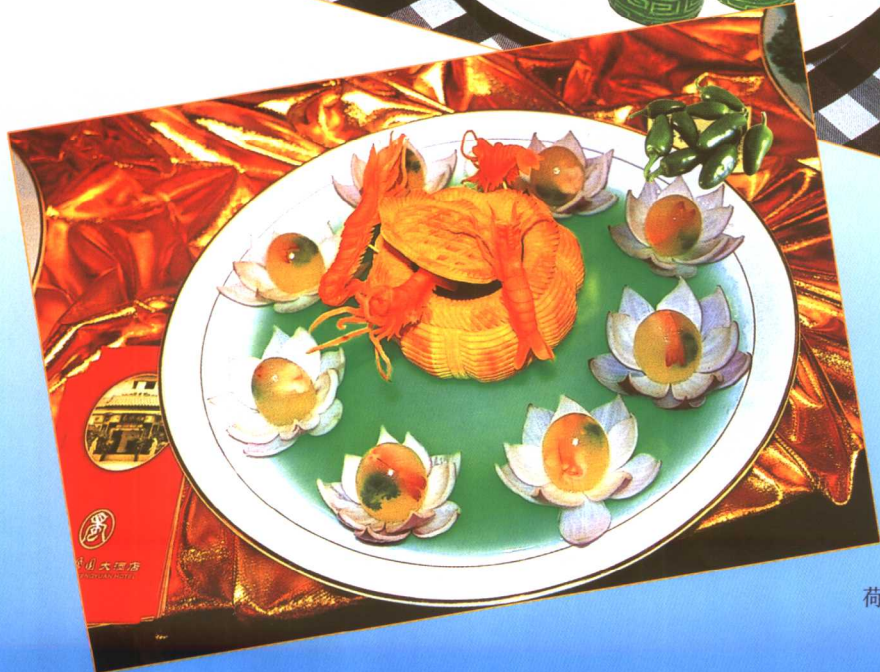
虎皮冬瓜(顺势法)





秋柚粟米炒虾仁(缩减法)

五彩鱼丁(缩减法)



荷花水晶蛋(颠倒法)



渔翁情(配饰法)



太极八卦鱼(配饰法)



美味葡萄鱼(配饰法)



墨鱼麦穗(配饰法)

《菜肴创新技法与实例》编写人员名单

主 编 张社昌 高会学
编写人员 王 军 龚兴德 李大鹏 贾 晋
 葛惠伟 韦昔奇 陈书伟 郑存平
主 审 李秀敏

序 言

中国烹饪文化源远流长,是漫长的人类社会发展历程中一颗璀璨的明珠。人们不仅掌握和完善了各种烹饪技艺,更不断地通过烹饪创新以满足人们的饮食和文化需求。商汤《盘铭》中就有“苟日新,日日新,又日新。”的创新名言。当今的烹饪工作者应秉承这一精神对烹饪艺术不断地挖掘、探索、求新。

烹饪艺术是集美学、营养学、卫生学、心理学等为一体的多学科的综合体。菜肴的创新更是涉及烹饪的各个方面。原料上的包罗万象,口味上的推陈出新,烹饪工艺上的兼容并蓄,盛器材质的创新以及命名的文化体现等等。

呈现在读者面前的这本介绍烹饪创新方法的书是作者长期以来在继承传统的基础上,经过多年的教学实践,博采众家之长,勤奋学习、潜心研究的杰作。它不仅丰富了烹饪工艺理论,也对烹饪菜肴的创新提供了可借鉴的模式。

本书既有实用性又有艺术性,内容丰富,特色鲜明,格调清新,在很多地方体现出作者对烹饪艺术创新的独到见解。此书的面世,对丰富饮食文化生活有着积极的促进作用,也是青年烹饪爱好者学习的良师益友。

希冀本书的作者在烹饪创新的道路上越走越宽!

李秀敏

2005.3.10