

<<四季篇-大董中国意境菜>>

图书基本信息

书名：<<四季篇-大董中国意境菜>>

13位ISBN编号：9787549511143

10位ISBN编号：7549511144

出版时间：2011-12

出版时间：广西师范大学出版社

作者：大董

页数：256

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

## <<四季篇-大董中国意境菜>>

### 前言

前言 这几年来，大董中国意境菜的概念在慢慢成熟。和国内烹饪界朋友们谈起时，大家对此有了比较清晰的认识；在与众多国际名厨的不断探讨中，意境菜也逐渐有了影响力。

我们都听过马斯洛的“需求层次”理论，知道“衣食足而知荣辱”。当社会经济发展进入能够普遍满足马斯洛所论的最高需求层次--“自我实现”的阶段，人们对美食的艺术呈现以及浪漫、优雅的生活方式必定有所期待。大董意境菜正是在消费者对餐饮文化消费需要更高的层次 艺术审美的体验需求下产生的。

最近十年，在和国际烹饪界的频繁交流中，我深深地感触到，欧美发达国家餐饮除了在食材选择上更加注重天然、安全、健康之外，当国家经济发展到一定阶段时，菜肴本身也朝着更具艺术性的方向演进。

亚洲的日本也是如此，如特别重视艺术美感和与季节相呼应的怀石料理。

在整个国际高级烹饪艺术化的背景下，我不禁思索：中国烹饪蕴含丰富，文化积淀深厚，作为享誉世界的美食王国，除了取材广博、选料精细、刀功精湛、滋味丰富、烹饪方法多样、科学营养等特点之外，在菜品呈现方式上却明显落后于人，这与中国烹饪的地位大不相符！

一个急需解答的问题摆在当代烹饪工作者面前：什么才是中国烹饪的艺术表现形式？

我认为，随着时代的发展，餐饮工作者除了提供营养的、健康的美味，在精神文明建设上，也应有一个质的变化，这个变化，就是艺术地烹饪！

在长期烹饪实践中，我体悟到，中国烹饪所拥有的深厚文化积淀，能够为此变化提供丰富的基础和素材。

五年前，我尝试在保持优秀传统风味，即味美的基础上，将中国水墨绘画元素、诗词歌赋意境美感以及陶瓷文化、盆景拼装技法相融汇，运用到菜肴的制作和形式表现中，提炼出古典朴茂、时尚隽雅的“大中国菜”式样，给品尝者留下了极其深刻的印象。

体验者或多或少地捕捉到菜品散发出的艺术气息，并由此进入个性化的遐想空间去回味、解析和重塑这种意境美。

这是一种很特别的美食文化体验，被大家一致认定为大董中国意境菜。

大董中国意境菜开创了中式烹饪的新流派，在新的历史空间里，将中国烹饪展示于世界舞台之上；作为一种文化现象，博得中国乃至世界相关领域人士的认可和推崇；为中国烹饪艺术的发展创造了广阔的空间和无限的可能。

大董中国意境菜解决了中国烹饪在新时期向何处去、如何发展的困惑。

同时，其本身也攀升于技术完善、艺术提升、理论丰富的路途中。

希望我所做的只是抛砖引玉的工作。

在教徒弟的过程中，我对他们提出过诸多要求，比如，中餐厨师一定要着眼于世界烹饪的范围，立足世界烹饪的高度，融入世界烹饪的潮流中，学习发达国家先进的烹饪理念、技法和科技。

我认为，烹饪行业是一个见识行业，要想给客人更多的美味和美感，就要有更开阔的视野，需要具有广博的知识并不断提高自身修养。

学习摄影就是路径之一。

从镜头里看世界会带给人别样的享受，有利于审美能力的提升；艺术是相通的，烹饪、绘画、书法、戏曲、建筑、摄影一脉相承。

摄影中的色彩、构图、光影感来自绘画，艺术烹饪从另一种角度来说，就是皿中作画。

好的厨师，应是一个好的摄影人。

在本书创作过程中，我特意亲自拍摄了所有菜品的图片，让这本书具有更特别的意义。

大董中国意境菜，不属于大董本人，它属于中国烹饪界！

我希望行业同仁一道努力，希望更多的意境菜涌现，将中国烹饪诠释得更加完美！

## <<四季篇-大董中国意境菜>>

### 内容概要

《大董中国意境菜：四季篇》是烹饪大师大董先生的作品集，全书分春夏秋冬四个部分，以九十七道菜肴展示“大董中国意境菜”这一烹饪新流派，倡导中餐新美学概念。

大董将中国水墨绘画元素、诗词歌赋意境美感以及陶瓷文化、盆景拼装技法相融汇，运用到菜肴的制作和形式表现中，以菜品为媒介，运用中国绘画的写意技法和中国盆景的拼装技法反映中国古典文学的意境之美，抒情地呈现出那种情景交融、虚实相生，活跃着生命律动的韵味和无穷的诗意空间。

大董中国意境菜是色、香、味、形、滋、养、意的美食艺术与欣赏者精神世界高度融合，完美统一的新流派。

大董中国意境菜开创了中式烹饪的新流派，在新的历史空间里，将中国烹饪展示于世界舞台之上；作为一种文化现象，博得中国乃至世界相关领域人士的认可和推崇；为中国烹饪艺术的发展创造了广阔的空间和无限的可能。

大董中国意境菜解决了中国烹饪在新时期向何处去、如何发展的困惑。同时，其本身也攀升于技术完善、艺术提升、理论丰富的路途中。

## <<四季篇-大董中国意境菜>>

### 作者简介

大董，名董振祥，大董餐饮投资有限公司董事长兼总经理。  
中国烹饪大师，中式烹调高级技师，工商管理硕士。

从业近三十年来，大董潜心研究中式烹调的基本理论，系统学习鲁菜、粤菜、川菜、淮扬菜以及西餐的烹饪知识，博采众长、融会贯通，在烹饪技艺上形成了“大董”的品味特色，其出品风格“古典朴茂、时尚隽雅”成为新式中餐烹调的代表。

他认为，现代中餐应是艺术、科学、文化、美味的集合体，美味是最基础的层面，文化反映了美食独特的个性和民族特色，科学的营养使人健康，艺术的属性则是美食所表达的美学内涵，继而提出了“大董中国意境菜”的概念，大董餐厅也由于其出品的风格成为“意境中餐”烹饪的代表，以“文化、价值、时尚”为经营理念，以“健康、美味、个性”为出品理念，引领着新式中国菜的风潮，成为中国餐饮业的一面旗帜。

<<四季篇-大董中国意境菜>>

书籍目录

春歌夏梦秋韵冬趣

<<四季篇-大董中国意境菜>>

章节摘录

版权页：插图：

<<四季篇-大董中国意境菜>>

编辑推荐

《大董中国意境菜:四季篇》是由广西师范大学出版社出版的。

<<四季篇-大董中国意境菜>>

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:<http://www.tushu007.com>