

<<创意江南.李亚的菜>>

图书基本信息

书名：<<创意江南.李亚的菜>>

13位ISBN编号：9787534572135

10位ISBN编号：7534572134

出版时间：1970-1

出版时间：江苏科学技术出版社

作者：李亚

页数：227

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>

<<创意江南·李亚的菜>>

前言

烹饪，不仅是一门技术，更是一门艺术。

任何艺术都是个性的、手工的，是依靠人的五官感知的，烹饪具备这样的属性。

一般的艺术品，只能通过某一个感觉器官引发人们的愉悦。

比如绘画、雕塑，是视觉审美的艺术；音乐是听觉审美的艺术。

唯有烹饪，是视觉、嗅觉、味觉、触觉、听觉五种感官感知的，是五觉审美的艺术。

从这个意义上可以说。

一般的艺术都属于单科审美艺术，唯有烹饪是全科审美艺术，烹饪是“全感艺术”，是一门大艺术。

国运昌，烹饪盛。

改革开放的政策，给我们的国家带来了翻天覆地的变化。

百姓的饮食跨越了三个阶段，由吃不饱到吃饱，由吃饱到吃好，由吃好到吃健康。

正是百姓这种对饮食的不断需求，带来烹饪事业前所未有的大发展。

在这样的历史环境下，一大批优秀的青年厨师迅速成长起来，他们将传统的烹饪经验加以“反刍”后，开始了大胆的改良和创新，推出了许多新方法、新口味、新菜式，深受食客喜爱，给烹饪界吹来一股新风。

青年烹饪艺术家李亚，就是其中的一位佼佼者。

我记得初见李亚是2003年8月的炎热夏天。

那一年，东方美食学院、《东方美食》杂志发起的“珍爱自然，拒烹珍稀野生动植物百万厨师签名”，正在全国轰轰烈烈开展，我应邀参加南京市的签名活动，南京市餐饮商会秘书长宋佳玲女士告诉我，这次活动的成功举办，离不开一位青年厨师，他骑着一辆自行车，顶着烈日奔波于各个酒店，拜访名师，宣传环保的理念，介绍“拒烹”的意义，他叫李亚，这么年轻就如此热衷于公益事业，给我留下了深刻的印象。

作厨先做人，这个小伙子是个好苗子，我把他介绍给了我的好友，新加坡厨王黄清标收为门下。

李亚果然不负所望，6年来取得了许多骄人的业绩。

摆在我面前的这部《创意江南·李亚的菜》的书稿，是李亚向厨界交的一份答卷，他主张“以味为核心，以色为吸引，以意为盘饰，以养为目的”的创意理念，其作品的艺术风格，脱胎于传统的菜式，在本土苏菜和浙菜相交融的过程中，进行了大刀阔斧的革新，致力于对色、香、味、形、意的再创造，其特点主要表现为：一是挖掘本地原生态食材，如野菜、葛仙米，松露菌等，经过精心烹饪，登上了大雅之堂，成为意想不到的美味佳肴。

二是大胆引用国际流行食材，如法国鹅肥肝、美国牛仔骨、日本雪场蟹、挪威三文鱼、越南春卷皮，给菜肴注入新的元素。

三是在传统的烹饪技法的基础上，打破中、西烹饪技法泾渭分明的固定格局，进行改良组合，如酥皮金瓜葛仙米、烧烤猪颈肉等，运用借鉴、逆创等新的烹饪技法制作菜品，体现了烹饪技法融合的魅力。

四是巧用各种调味酱汁，在调味的使用上，李亚充分展示出敢为人先的气魄，泰国鸡酱、香茅叶、咖喱……都是创新厨艺的最好武器，许多菜品都是靠味汁的变化而创造出来的。

五是让菜品“站起来”，借助一些特殊器具，让传统中餐走向立体，突出意象、意趣、意境简洁的美感。

利用青石板、红木架、竹筒、松枝等器具，营造出原汁原味的意境美，给客人耳目一新的视觉盛宴。

在这本《创意江南·李亚的菜》的书里，展示了李亚近期的116幅作品，从中我们不难看出，一个崭新的烹饪艺术风格已经形成，厨艺是在创新的过程中传承与发展的，我们期待着李亚在未来的事厨过程中，不断丰富、完善自己的烹饪艺术风格，成为中华烹饪艺术百花坛中的一枝艳葩。

<<创意江南·李亚的菜>>

内容概要

《创意江南·李亚的菜(珍藏版)》展示了李亚近期的116幅作品，从中我们不难看出，一个崭新的烹饪艺术风格已经形成，厨艺是在创新的过程中传承与发展的，我们期待着李亚在未来的事厨过程中，不断丰富、完善自己的烹饪艺术风格，成为中华烹饪艺术百花坛中的一枝艳葩。

<<创意江南.李亚的菜>>

作者简介

李亚，英文名：Asia Li，国家技师、中国药膳大师、浙江烹饪大师，高等烹饪管理专业毕业，荣获中国烹饪协会“中华金厨奖”，东方美食“青年烹饪艺术家”称号，第六届中国烹饪世界大赛个人特金奖，出版多部烹饪著作，现任博雅酒店集团中餐总厨。

<<创意江南.李亚的菜>>

书籍目录

凉菜类江南糟三拼冰镇法国鹅肝醉鸡柚子冻金瓜蛋色拉龙井熏鳊鱼寿司山药筒腐皮小瓜卷三文鱼子芥末虾荠菜藕粉袖冰醉小龙虾蟹肉熏三文鱼卷芝士三文鱼煽西红柿黄豆牛筋冻葱香酸辣鸭掌鲜橙金枪鱼基围虾珍贵干货类金汤小米辽参生拆蟹钳翅虫草花西米豆腐椰盅翡翠血燕三椒海参虫草松茸冲红蛭海河鲜类招牌咖喱蟹笋干菜黄鱼脯浓汤鲜鲍仔葱香煎生蚝冰澳洲鲜鲍拼辽参香茅玉女虾明炉多宝鱼蜂巢凤尾虾海皇捞五谷过桥海螺片越南春卷芒果虾琥珀桃仁鳗鱼鲜露文蛤鸡海胆鱼子虾豆腐沙锅鲍鱼鸡豆蓉酒酿蒸鲥鱼香茅咖喱鳕鱼山药米汤东星斑辣椒仔炸芝麻鱼排菠萝珊瑚鱼海胆豆腐花花雕堂蒸笋壳鱼笋干菜墨鱼仔新派炖生敲芥辣螺片北极贝铁板蒜蓉虾生烤蛭子河虾爆双色椰菜石烹竹签虾蓝莓酱杏仁吐司银丝蟹肉卷蟹粉豆腐拼雪场蟹钳蛋黄焗龙虾仔配莼菜酸奶鱼子酱澳龙沙嗲葱香鱿鱼圈珍珠四宝卷花雕酒蒸九节虾茉莉花手剥河虾仁海鲜汤冲鱼面干葱香芋焖蟹鲜虾蚌肉火腿卷芙蓉豆浆蟹山楂油条配鳕鱼柚香爆鳝背火焰海螺配糖葫芦西红柿烤鲈鱼配果醋蛤蜊家常饼开胃鱼头皇禽畜肉类红酒雪梨糖排金瓜稻香肉香脆小烤肉沙茶蒜香牛仔粒苹果煎鹅肝茶香炒鸭舌清炖瓜饺鸡浮烧烤猪颈肉酸汤肥牛蟹草莓猪寸骨生菜牛肉包石笋蒸酱肉双椒霸王蹄中式烧烤牛排一品葱椒鸡爆米黄金鸡稻香羊肉捞鱼面橘香排骨乡村啤酒兔薯虾爆三脆菌菇蔬菜类松茸翅汤澳带豆香酿双宝香草明太子酿香菇避风塘炒茶树菇芦蒿麦仁螺蛳肉萝卜圆干菜花锅南湖菱野菜丸蘑菇汁煎带子松露蟹黄瓜脯橙汁酿瓜脯韭香烤豆腐鱼桂花粉丝三文鱼藏红花栗子菜胆酥皮金瓜葛仙米桃仁小炒皇玉米汁金菇菜心丝网豌豆菌菇盏铁板黄金包萝卜筒骨锅紫苏杏仁香蕉卷主食饭面类麻球豆腐渣绿茶龟苓膏麦场香米扇贝饭银鱼榄菜石锅饭蟹汁虾仁翡翠面彩虹紫薯包流沙糯米球

<<创意江南.李亚的菜>>

章节摘录

插图：

<<创意江南·李亚的菜>>

媒体关注与评论

诚如书名，本书与其他一般食谱不同之处，菜品“绿色，营养，健康，创新，实用”。李亚也是我们江苏吉祥贺盛厨艺顾问，为满足大众现代健康饮食消费需求，李亚全力以赴为中国烹饪做贡献，让每一个消费者都享受到无穷的创意美食。

——江苏吉祥贺盛食品有限公司总裁：周国林李亚是我认知的心目中最受瞩目的青年名厨，创意菜顾名思义要有新的灵感和突破的意思，它代表的并不只是一款菜肴外在美的呈现，而是要能永久不衰，李亚的菜给我们有广泛的新思路，新的改变，是一部“突出传统，中西合璧，展现新颖，肴俏江南”的烹饪佳作。

——新加坡中餐厨艺学院总监，新加坡MOF餐饮集团顾问，新加坡老饕俱乐部主席：黄清标恭贺《创意江南·李亚的菜》又与大家见面了！

在短短一年里，李亚孜孜以求，钻研厨艺，刻意创新，西为中用，出了第二本创意菜，可喜可贺。希望有更多的厨师，像李亚那样在烹饪艺海里奋勇拼搏，自由飞翔！

——浙江餐饮行业协会常务副会长：何也可翻开《创意江南·李亚的菜》一书，沁人肺腑的墨香迅速构幻成一股令人遐思陶醉的感受。

这种感受虽曾熟识，但在细细的品嚼后，感受到的却是一种全新的升华。

全书仿佛一桌囊括华夏大地精萃美食的饕宴，给每一颗尝鲜的心悠悠的回味。

——南京餐饮商会秘书长：宋佳玲

<<创意江南.李亚的菜>>

编辑推荐

《创意江南·李亚的菜(珍藏版)》：超人气116道个性创意美食给您带来无限创意和灵感江南餐饮最新前沿创意菜品环球美食

<<创意江南.李亚的菜>>

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>