

<<名店佳肴>>

图书基本信息

书名：<<名店佳肴>>

13位ISBN编号：9787536663633

10位ISBN编号：7536663633

出版时间：2003-9

出版时间：重庆出版集团图书发行有限公司（重庆出版社）

作者：封鸿鹳

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>

<<名店佳肴>>

内容概要

为了进一步倡导重庆川菜的创新理念，探索中华餐饮的发展之路，重庆加州花园酒楼将最近几年来研制的部分获奖佳作和优秀菜品编印成册，公诸同好，求证方家，达到“共欣赏，疑义相与析”的目的。并将此书作为一份薄礼，献给第四届中国美食节。

<<名店佳肴>>

书籍目录

《名店佳肴》序前言归真宴金鼎奖醉八仙土豆烧鳖裙国际名点葵花向阳太极芋糕中国名菜青元粉蒸肉加州龙凤汤锅龙果燕窝龙穿凤翅四海会金玉满堂五福罗汉金牌菜品红影麒麟鲍金龟拜寿西米凤尾虾红油芋花五彩缤纷仙女散花（刺身）冰雕（刺身）双燕迎春（冷盘）松鹤延年（冷盘）田园四单碟四对镶青豆醉鸽开卷有益双味水晶兔冻蟹.....

<<名店佳肴>>

章节摘录

书摘

<<名店佳肴>>

媒体关注与评论

序从《归真宴》谈起 ——《名店佳肴》序 黄济人 两年前的重庆美食文化节上，作为文化主题宴大赛的评委，我被一组名为《归真宴》的参赛作品征服了。这组菜肴拼盘而成，或素或荤，各显淡雅；或动或静，相得益彰。在宴展大厅琳琅满目的花色品种中，透出缕缕田园风情，撩起股股清新气息，让人驻足良久，不忍离去。

审评结果，《归真宴》以绝对高分获得金牌，并被评为美食节“最佳文化奖”。

捧回殊荣的是重庆加州花园饮食文化有限公司。

该公司董事长、总经理封鸿鹑女士出自书香门第，生性儒雅娴静，又当过多年的中学教师，这就注定了她要把饮食和文化连在一起。

关于饮食文化，学派林立，并无定论，可是她却有着属于自己的诠释。

记得十年前，某日和她丈夫曾维才先生共进晚餐，一时兴起，索性大碗喝酒大块吃肉，用手将整只鸡撕成两半，然后大口大口地往嘴里送。

这顿饭显然对我印象颇深，我和他每每提及，总是津津乐道，并把这种吃法称之为返朴归真。

封鸿鹑女士摇摇头，她说你们这是原始生活，不是自然状态，而返朴归真的本意还在于回归自然，走进真实。

我是搞文学创作的，我懂得艺术的真实就是生活的真实。

那么，同样作为一门艺术，饮食文化的真实又是什么呢？当话题回到《归真宴》上来的时候，她告诉我说，经过本酒楼行政总厨、中国烹饪大师胡晓华率酒楼厨师反复改进，使之日臻完善，主题也愈加突出，那就是真料、真质、真色、真味、真型、真器、真境、真养、真用。

九大制作特色，全在一个真字。

真、善、美乃人类文明的最高追求，九真归一，这就是《归真宴》的文化创意。

原来如此。

我们似乎在一部文学名著之外，看见了事物的本质属性。

而我在加州花园酒楼看见的，分明是挖掘出来的文化底蕴，博采众家的艺术风格，连同独树一帜的品牌形象。

因为如此，这家酒楼在国内外美食大赛中蟾宫折桂，声誉鹊起。

在重庆市两届美食文化节上，酒楼一举囊括“重庆名店”、“重庆名菜”、“重庆名火锅”三块金牌；连续三年派团，代表重庆市参加在杭州举办的中国美食节，其参赛菜品全部获奖，捧回金牌、银牌数十枚，而中国美食最高荣誉——“金鼎奖”的得主，便是这家酒楼送展的《醉八仙》。

去年杭州举办的国际美食大赛中，这家酒楼多项菜品喜获“国际美食质量金奖”之外，《归真宴》荣登中国名宴排行榜。

与此同时，加州花园酒楼被中国饭店协会和国际饭店与餐馆协会授予“国际餐饮名店”称号，获此殊荣的餐饮企业，重庆仅加州花园酒楼一家。

事既如此，这家酒楼的经营之道就值得研究与总结了。

据我所知，重庆的同行们对加州花园酒楼归纳三条，那就是他们的创新精神，品牌战略和人本主义。

这自然是极有见地的评价。

不过以我之见，审时度势，理念超前，恐怕才是这家酒楼永远立于不败之地的秘诀。

十年前，加州花园酒楼开业之初，封鸿鹑女士信奉的不过是“五谷为养，五果为助，五畜为益，五菜为充”的养生原则，尔后随着市场经济的发展，她接受并且开始追求“鼎釜之变贵于新，适口者珍韵于味”的经营观念。

十年探索，十年奋斗，她不仅具备了娴熟的管理才能，而且领悟着超前的经营理念。

凭借精美的菜品，齐备的设施，优雅的环境，出色的管理，她终于提出了“引领餐饮文化时代潮流，争创西部餐饮第一品牌”的企业目标。

话题从《归真宴》开始，现在又需要回到它上面来了。

改进后的这道中国名宴，不仅浓郁了巴渝风情，而且突出了绿色基调，意在生存环境遭到破坏和污染

<<名店佳肴>>

的今天，人们的健康与生命应当走进绿色，回归自然，这就是二十一世纪人类所面临的话题。

饮食与文化相关，与社会发展相关。

饮食的结构调整同样是一部人类社会的编年史。

其阶段性成果是值得记录的。

适逢第四届中国美食节在重庆举办之际，加州花园酒楼将近几年的创新菜品进行搜集整理，然后编印成册，为的就是这个目的。

因为他们知道，一道菜品不仅能够代表一个人，一门艺术，一种文化，而且能够代表一座城市，一段历史，以及一个社会发展的趋势。

(本文作者系全国政协委员、重庆市作协主席、重庆市烹饪协会高级顾问)

<<名店佳肴>>

编辑推荐

重庆加州花园酒楼以继承和发扬中华传统烹饪文化为已任，追求“鼎釜之变贵于新，适口者珍韵于味”的经营理念，专门成立创新菜品开发部，延聘专家，收集资料，外出观摩，组织讨论，切磋技艺，为立志创新的烹饪师们营造一种学习、钻研、创意的氛围，并鼓励和支持他们积极参与同业同行、国内国外的各项竞技交流，通过多年的潜心研究，锲而不舍地探索创新，开发出了一大批秉承各地烹饪技艺精华，体现当代饮食文化潮流的精品佳肴，受到美食家和南来北往的广大嘉宾的赞许和推崇。

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>