

中餐烹饪中色彩和造型表现艺术的应用研究

徐文正

广东省华立技师学院 广东 广州 511325

摘要: 随着社会经济深化发展,人们的生活水平日益提升,人们对中餐菜肴的需求已由过去的简易、好用与美味可口转变成对饮食搭配色彩、芳香与味儿层面的向往。针对人们对于中餐菜肴市场需求的转变,中国中餐烹饪行业已经塑造一个新的核心理念与工艺,并逐步形成独具风格的中餐烹饪艺术,根据艺术表现形式,营造出一种更强的视觉外型,带给我们越来越美好的视觉盛宴与就餐环境。鉴于此,本文从中餐烹饪的色彩与造型表现艺术两方面对它进行详尽科学研究,旨在促进中餐烹饪领域更好地发展。

关键词: 中餐;烹饪;色彩;造型;表现艺术

引言

信息化管理大背景下,厨师们要利用互联网技术性掌握更多的烹饪观念和技术性,对不同的基础理论技术性进行融合与改进,以此来实现烹饪的突破。此外,菜肴的方式及所使用的原料还在产生变化。人是铁饭是钢,餐饮行业发展和大家生活品质的提高离不开烹饪观念和技术性的提高。一份好一点的菜肴不但需要一定的营养元素,还应该美味可口,针对厨师来讲,将艺术美学充分融合至烹饪中,规定厨师具备一定的色彩组合和造型表现水准。在搭配食物时应该考虑到食材色彩,与此同时厨师的刀功及其熟度操控也很重要。

1 烹饪色彩的表现艺术

菜肴的配色就是指主厨有目的地在菜肴里加入颜色搭配,根据颜色的应用反映菜肴的观赏价值,及其顾客潜意识品味的冲动。在菜肴色彩设计里,主厨要保障菜肴搭配合理性和美观度。换句话说,不仅保障饮食搭配的合理化、稳定性,也需要保障整体上的观赏价值。色彩调节要和菜肴表现形式和自身实质相统一,都是主厨主观性总体目标状况和心愿的统一,是菜肴美观大方、艺术性的压根。我国菜的色彩表现技巧在以下几方面至关重要。^[1]

1.1 色彩调配

在菜肴色调上,假如菜肴在传统菜肴中欠缺艺术美,就必须要在菜肴的前提下填补辅材。由于美食自身有一定的误差和范畴,因此可以有意识的调节美食的颜色。在菜肴颜色搭配全部概率中加入不一样的点缀核心理念,有计划的、有意识的选择适合自己的颜色相搭配,保障菜肴颜色转变在一定范围之内,不超过大众的审美观。

1.2 顾客接受度

菜肴的颜色在菜肴含有转变余地,充分考虑顾客的接纳,因此菜肴的颜色地进行,务必把两个接纳室内空间重合,找到在其中重合的那一部分,以确保菜肴的颜色不但达到大家审美观,并且合乎顾客的内心里要求

2 中餐色彩和造型表现艺术的重要性

2.1 调动食客的视觉与想象力

成语“秀色可餐”,应该是女人与见到的风景如此美丽动人的一种形容,应对美丽又激发出来的爱情通常是人们最直观、最全、最应该发掘的东西了,而古人在惊叹于女子容貌美好、风景醉人之时会生出“可餐”之情,可见视觉上的冲击给人的情绪带来的影响力。^[2]走在大街上,忽然飘过来生疏巷子飘过来的美味食物的香味,形成了“酒香不怕巷子深”的感觉了,不知道是什么食物,你也许会想挖耳朵吃。可是,我觉得,如果真找到香气的由来,也只不过是一道“看上去很难看”菜,也会产生缺憾之情,胃口还会减低。即便尝了以后发现确实很好吃,可能会丧失诧异和极致,最后湮没浩瀚无边特色美食中。人们总是根据自身的视觉效果得到最后结果。“看得见的事”就这样。不难看出,菜肴的形态、颜色是不是能够吸引食客,是不是受我们热烈欢迎尤为重要。

2.2 体现内外兼修的中国传统文化

从古至今,大家美的追求就不断。孔子认为,只关注熏陶自己的情绪,不注重穿着打扮,不注重自己的礼仪知识,就会看起来粗暴。一个人放肆自己的情绪,压根没有具体内容却看重自己的礼仪知识,难以想象。在外面培养自己礼仪知识,以内塑造心里的个性,才可以称作谦谦君子,那也是品质推行典礼的来历。这在我国菜里可以说是同理。^[3]一道菜仅有食客吃完才发现性价比,假如表面不符合它口感,就会觉得这个菜不值

一提。即便样子很漂亮,但吃完一般味儿不能满足的美食,也会让人感觉只不过是显摆。仅有造型设计之美和味儿自然之美兼顾,才能实现仪表美与心灵美的统一,获得食客的赞叹不已。

2.3 提升菜品的艺术性

需要达到烹饪的高境界,不但想让食客一饱眼福,并且想让食客留下深刻印象。尤其是在大家人民生活水平普遍存在的今日,食材和其它调味品的获得极其便捷,大家离不开食材,离不开特色美食,离不开同时符合精神与胃口的食材。因而,餐饮业从业者应特别注意食客需求的改变。中国美食要将食材的形态、颜色、味儿紧密联系在一起,相互之间相融,相互之间发亮,相互之间获得。食客看菜时,最先能赞美食材色泽诱人,样子真实;随后用心去感受烹饪方式里的恰当设计构思;虽然最终唤醒了胃口,但是狠不下心外伸木筷品味,形成了毁坏烹饪方式的爱情。烧菜的厨师根据见到和品味自身烹饪的绝妙的地方赢得了成就感和满足感,食客则赢得了精神与胃口的多重享有而觉得达到。^[4]具有那样特点的美食,才算是具备观赏性,会给食客制造惊喜和精神满足的成功美食。

在高档餐厅和宴席席上,比较常见的菜肴色彩与样子和睦,给人的感觉只有在至关重要的社交场合才可以上精美的菜肴,但是这些菜肴价格比较贵,通常让人望而生畏。实际上,对烹饪方式美的欣赏,并非高端或宣布饮食搭配场合专利权,即使是平民化家常饭,也可以达到表现力美的欣赏。烹饪者只需付出自己的热情和恰当,从刀功、原材料、造型设计、烹饪方式等多个方面成就,就可授予本来看上去质朴普通食材以灵气。这种灵性,不仅是基于食材特有的性质,如豆腐的软糯、蔬菜的生机勃勃,还要基于制作者的巧思。科学合理的方式让食材展现完美颜色,巧妙地“构图法”方式让食材中间做到适宜的空间坐标。烹饪的表现力是人类的灵感与食材丰富多彩的特点密切配合才可以所表现出来的唯美协奏曲,这种协奏曲具备表现力。

3 中餐烹饪的特点

3.1 食材种类繁多

中国饮食文化通过几千年的传承与发展食材品种繁多,各种各样食材形成了极大饮食管理体系,将中餐馆烹饪的小吃融进大众的日常生活。我国地域辽阔,每个地方有着不同的饮食结构,不同类型的自然条件和人文特点,催生出不同种类的食材。比如,南方地区饮食海产品、水产品占比比较大,北方地区主要是以蔬菜水果为主导。对中餐馆而言,肉与红烧肉的组合是许

多人饭桌上最重要的选择,但肉类食品层次感与色彩艳丽蔬菜水果搭配不但展现了厨师的优质烹饪技术,充分体现了中餐馆的设计感。

3.2 选料是烹饪的关键

大家都知道,不同类型的食材对特色菜的高速发展有重要的影响。比如,川菜馆以麻辣烫为主导,烹饪全过程中有以海鲜和食用菌为基本食材,而徽菜味耐咸,白汤的调配尤其注重,因此一般选择海产品。此外,所选择的食材以及新鲜程度对烹饪实际效果有重要的影响,因而厨师必须全方位了解和掌握食材的类型和各个基本要素,防止微小的差别对烹饪功效的危害。此外,厨师在烹饪环节中,因为取得最好的烹饪实际效果,务必谨慎选择主要材料。

3.3 刀工与调味精湛

从国内菜的烹饪技术性层面来说,不仅仅是食材的颜色合理配置,并且从刀功层面来展现菜肴造型自然之美,让人们的视觉盛宴和烹饪具有一定的审美价值。对中餐馆而言,视觉味蕾紧密结合则是关键表现形式。因而,厨师在具体烹饪环节中,在调料上都要进行合理相互配合,以提升菜肴的味蕾实际效果。此外,厨师应该通过娴熟的刀功,将食材变为各种形状,使其具有鲜明的样子、美食视觉美感,造成胃口。比如,厨师能通过花刀、手工雕刻、摆盘等多种形式生动形象的装饰设计菜肴。与此同时,厨师还应当把握科学合理的调料方式,从而给大家带来更好的味蕾感受。

4 中餐烹饪中色彩和造型存在的问题

4.1 人们饮食的要求提升

随着人们生活水平的不断提高,对饮食搭配自然环境也提出了新的要求,大家更加重视我国菜的视觉盛宴,在色彩与形状的完美融合中,减轻大家紧张,促进食欲,高效地消除疲劳。因而,中餐中颜色形状的合理配置成为当前中餐领域所面临的挑战。

4.2 受到西方烹饪冲击

随着我国社会经济发展、对外开放水平不断加深,西餐慢慢踏入中国人饭桌。西餐造型相对性与众不同,充斥着艺术品牌形象,菜肴精美,色彩的搭配有效,能给人们带来很有级别的视觉效果。除此之外,西餐在烹饪环节中,重视将不同的原材料开展饮食搭配,让人们饮食更加健康,并且份量适度,省时省力,能为顾客提供更高水平服务,因而西餐一面世就受到中餐领域的热捧。

4.3 对菜品研究程度有待提升

中餐主厨重视提升大众的味蕾,却忽略了我国菜的

艺术感，中国美食看起来平平常常没什么特点。另一方面，主厨正在做我国菜的过程中需要应用许多调味品来实现美味可口的实际效果。这无形之中减少了食物原先的口感特点，过度追求完美口味，反倒使菜肴中营养成分外流，菜肴欠缺独特的色调，不益于增加食欲。

5 中餐烹饪造型的艺术视觉

5.1 视觉艺术

视觉效果艺术是中餐中的主要表现艺术。视觉效果做为大家点评事物首要条件，和人类的一切活动密切相关。一般，人见到的一切都由他们的主观能动性确定。用餐也是一样。色彩与方式是刺激人视觉上的关键艺术方式，因而人们通常把“色调”做为点评特色美食的重要标准，并实现物质与精神的多重结合。鉴于此，在中餐烹饪环节中，必须对视觉效果艺术的重视程度，在吸引客户目光以后，才可以进一步吸引客户的胃、客户的食欲。

5.2 审美及创新艺术

审美观艺术与创新艺术都是中餐中重要的造型主要表现艺术。中餐烹饪中，很多艺术食材的点餐都获得了自主创新，出现了很多颜色、造型、原材料、味儿、加工工艺协调统一的经典作品，但在实际状况中，造型不好看、审美观不太高，过度追求完美菜肴点餐表面方式，创新性的艺术菜肴不公平，具备食用价值因而烹饪技术性的主要目的是科学研究、提倡和普及烹饪造型的艺术规律性，在寻找烹饪色香味俱全的过程当中务必融洽应用审美效果和自主创新能力，扩张烹饪作者的鉴赏能力和自主创新能力。

5.3 工艺美术艺术观念

工艺美术艺术观念同样也是中餐烹饪中的造型表现艺术之一。烹饪理论是烹饪造型的视觉艺术，在国内的传统式中，从古至今就高度重视仪表美与心灵美的结合。在烹饪层面，不但菜肴的香味上品，并且重视菜肴美观，仅有色、香、味俱全的菜肴才可以算得上是鸿篇巨制。针对烹饪技术性优美艺术而言，为了能可以做出烹饪的造型艺术，应用艺术的改变来烹饪烹饪技术性，促使烹饪的造型更为朴素自然，生动活泼，颇具艺术性。在我国做为一个多中华民族强国，中华民族菜和地方菜比较流行，因此中餐在寻找现代化与此同时，也需要追求完美民族风格信仰气场，使菜肴更具有本质含意。^[5]

5.4 摒弃形式主义，追求内涵品质

目前餐饮业点评菜品的要求经常流于形式，比如用

镂花、围边等来展示厨师的技术性，但是假若镂花与围边的诞生破坏菜品画面中的和睦，菜品仍然无法被称之为一道优异的菜品。能不能雕刻及雕刻是否精致，虽然能够反映厨师的能力，但是具有制做造型元素能力并不等于主厨能够得到菜品展现的总体造型的成功。在中华文化的角度出来看，类似雕刻等能力是为了“技”，而手艺没了烹制者匠心独运的支持，只有沦落空有其表的物品，而无法被称作工艺品，失去匠心独运、缺乏变化与协调能力元素，就算雕刻手艺再精湛，实质上与大机器生产出的标准化产品没有多大区别。^[6]而烹制者匠心独运，是让菜品具备特有性和艺术性的关键所在。由此可见，烹制者方法专业技能使出时代的产物切勿沦落流于形式的物品，反而是伴随着不一样的场景环境下富有张力的艺术品，这种菜品无一处不和睦、无一处不绝妙，赢得了造型里的取得成功。

结束语：

大家的生活品质进一步提高，对小吃也提出了新的需求，不但要美味可口，也重视菜品造型色彩所产生的视觉盛宴。色彩与造型丰富激发了顾客的视觉与想象力、反映刚柔并济的中华传统文化，出色的色彩造型乃至能够提升菜品的艺术性。在中餐馆菜品中应用色彩，要充分利用食材色彩特征和调味料等农副产品协助色彩主要表现；在中餐馆菜品中改进造型，务必革除四风问题，选准菜品精准定位，追求完美含义质量；掌握造型当中的醒目的地方，突显想要传达活动的主题，以造型的神韵触动人心。以色彩与造型相互配合，制造出具备文艺气息和艺术性的中餐馆菜品。

参考文献：

- [1]屠静.中餐烹饪中色彩和造型的创新研究[J].现代食品,2022,28(8):80-82.
- [2]吴义鹏.浅析中餐烹饪中色彩和造型表现艺术[J].食品界,2021(5):120.
- [3]韦永考.中餐烹饪中色彩和造型表现艺术探讨[J].现代食品,2021(8):61-63.
- [4]王鹏宇.注重色彩和造型搭配提升中餐烹饪的艺术表现[J].中国食品,2020(9):119.
- [5]卢悦.实践视角分析中餐烹饪与营养膳食专业学生的创业教育[J].中国校外教育,2020(3):120.
- [6]吴晶,孙一万.从菜肴创新角度谈职校烹饪教学的与时俱进[J].中国多媒体与网络教学学报(中旬刊),2021(1):221-223.