

从材料视角分析中餐烹饪的传统与创新

黄政 湖南省商业技师学院, 湖南 412000

作者简介: 黄政 (1992-), 男, 汉族, 湖南永州, 硕士, 研究方向: 中餐烹饪、膳食营养领域

摘要: 人类生活水平的提高, 对食物也提出了更加严格的要求, 需求加速了烹饪技术的变革与创新。古语云: “巧妇难为无米之炊”, 可见材料在烹饪中的重要性。科技进步和社会发展, 使越来越多的新食材不断涌现, 烹饪技术和设备的不断变化, 使得食材在烹饪中的重要性越发显现, 本文从材料在中餐烹饪中的作用着手, 分析了中餐烹饪技术的创新要点。

关键词: 中餐; 烹饪技术; 材料; 创新

我国传统菜肴素以刀工精细、口感良好、配料精妙、选材适当、方法多样的特点享誉世界, 中餐是我国传统文化的重要组成部分。在当今社会发展中, 我们在发扬和传承中华传统文化的同时, 也要充分重视中华传统饮食文明, 以现代化、开放化的眼光看待中餐烹饪技术的发展趋势, 通过创新工艺、丰富食材、优化设备的措施来创新中餐烹饪技术, 使其紧随社会发展步伐不断前进。

1 传统中餐烹饪技术概述

中餐制作过程, 烹饪技术是主要基础, 其伴随着社会经济和科学技术的发展不断创新。最早的烹饪技术出现于西晋, 自此历朝历代的书籍中都有中餐烹饪技术记载, 其中在清朝更是呈现繁荣。就传统中餐烹饪技术来讲, 主要包含了材料选择、切配工艺、烹制工艺和造型工艺等内容。

1.1 材料选择

在中餐烹饪中, 古今名厨都会挑选优质食材, 主要从时间、空间、品种和工艺四个方面进行选择。

1.2 切配工艺

中餐烹饪历来都非常重视刀工, 早在古代青铜器时期就已经开始出现刀工改良, 且逐渐出现了多种不同的烹饪刀法。在烹饪的时候, 提前明确刀工和刀法, 通过发展演变, 然后逐渐出现了块、片、丝、茸等形状。

1.3 烹制工艺

在我国传统烹饪技术中, 非常讲究火候, 所谓调和之事、必以甘酸苦辛咸, 先后多少, 其齐甚微, 皆有自起。可见古人非常注重烹饪调味的同时, 并能灵活运用各种火候调味。

1.4 造型工艺

在我国古代烹饪中, 造型工艺穷尽匠心十分独特, 并有拼盘、菜肴造型技术之讲究, 唐代时还逐渐出现了辘川图小样花式冷盘, 给现代烹饪技术的发展提供了有益借鉴。



2 材料在中餐烹饪中的作用

我国是一个物产丰富的国家，大到家畜家禽、小到无根浮萍等，这些都能作为食品加工之用，为中餐烹饪提供了充足的原材料。在目前中餐烹饪中，常见的食材有家禽、家畜、海产、蔬菜、杂粮等，随着社会经济的发展和世界经济一体化趋势的形成，中餐烹饪食材变得更加丰富多样，无论数量、质量还是品种都出现了大幅增长。同时，传统与创新烹饪技术的融合，更是为各种口味菜肴的出现提供了基础，充分满足了人们不断高涨的物质精神文化需求。

中餐烹饪讲究色香味俱全，材料选择也是在满足用户使用需求的基础上，充分强调食材的颜色、性质、形状和口味，对烹饪的色彩以及味道提出了更高的要求。因此，在中餐烹饪中需要根据烹饪菜肴的特色科学选择食材，并且创新烹饪工艺，进而推动中餐烹饪事业的迅速发展与进步。

3 传统烹饪材料

我国作为一个历史悠久、文明璀璨的千年古国，烹饪作为我国传统文化的重要组成，是千年以来历代烹饪人员辛劳研究所得，是我国传统文化的精髓和精华。在传统中餐烹饪中，不但要熟知材料的性能，而且还要能够精准的判断出菜肴中所需要的材料种类、数量，同时在烹饪中还要讲究颜色、形状，这对中餐烹饪文化的形成、发展和传播有着重要的意义。现如今，不少人员进行中餐烹饪的时候，都要充分注重原材料的保护，在不破坏材料性能的前提下进行烹饪，使得材料的营养得到最大程度的发挥与吸收，且保证菜肴的口感。

中餐烹饪选用的材料包含了调料、主料以及辅料，烹饪人员通过高超的烹饪技术将这些材料科学融合，形成营养丰富、外表靓丽、口感优良的成品菜肴。在当今社会发展中，业界对这些原材料的研究更加深入，各种新的调料、辅材和主菜不断涌现，逐渐形成了多元化发展

趋势，使得菜肴的种类不断增多。但是，随着近年来由于环境污染、生态破坏而导致的传统食品材料缺乏，造成传统菜肴的种类不断缩减，可使用的原材料也越来越少，进而影响到中餐烹饪技术的发展。

基于上述内容，烹饪材料对中餐烹饪技术有着决定性影响，不仅关系到中餐烹饪文化的发展和传承，也影响着中餐烹饪技术水平。因此，在中餐烹饪事业发展中不仅要注重技术和食材的创新，更要注重环境保护，保证自然界能够为人们提供更加丰富的原材料，确保烹饪事业的进一步发展。

4 中餐烹饪技术创新

创新是一个领域发展的动力和基础，传统中餐烹饪技术的发展也是如此，只有科学、合理的创新才能保证中餐烹饪事业的稳定、繁荣发展，才能为人们提供更多优质的食物。在中餐创新中，不仅要对中餐烹饪理念进行创新，也要对中餐烹饪精华部分进行创新，而原材料作为烹饪的重要基础，对其进行创新是保证烹饪技术发展的基础，也是实现中餐造型、味道新颖的重要基础。在原材料创新领域，可针对原材料的选取、加工等进行创新。

4.1 原材料选取

我国经济持续增长的同时，使得人们生活水平大幅度提高，进而对食物的质量要求也越来越高。加之与国际市场的接轨，很多优质烹饪原材料逐渐涌入到我国餐饮市场，给餐饮行业的发展注入了新的动力，进一步促进了传统烹饪技术的创新。在此背景下，传统中餐烹饪不断推陈出新，不仅菜品上发生了重大的变化，各种新菜品不断增多；而且工艺和材料上也发生了很大的变化。在烹饪原材料选择中，创新包含了多个环节，逐渐实现了野生动植物的养殖、热带蔬菜温室种植、食材创新培育、海鲜材料的冷冻运输等。这些材料创新方法的应用，不仅缓解了因环境污染造成的食材缩减问



题,也大大丰富了食材种类,提高了食材的数量,满足了人们的饮食需求。

4.2 原材料加工创新

社会经济的飞速发展推动了烹饪理念的更新,在此背景下要想更好创新烹饪技术,必须要注重原材料的加工和创新。目前原材料加工主要包含了原材料处置、调料以及加工技术等多个方面。尤其是原材料和调料加工创新上,逐渐融合了西方调料加工方式,并形成了新的调味剂,在确保民众需求的同时,使得菜肴品种更加多元化。在原料烹饪过程中,基于现代科学技术的不断进步和生产力水平的不断提高,我国中餐烹饪在传统的基础上不断借鉴西餐技术,并受到了消费者的普遍欢迎。比如分子烹饪、精准烹饪等,这些新的烹饪技术,一方面保留了传统中餐味道,而且也提高了烹饪时间和温度的精准度,推动了中餐烹饪模式的大变革。

4.3 运用现代营养学进行烹饪创新

随着社会经济的发展,烹饪原材料发生了巨大变化,除了自然界生物原料之外,大量的人工合成材料不断出现在社会之中,并逐渐摆上了人们的餐桌,成为备受青睐的美食。在环境问题日渐严峻和大自然破坏日趋严重的新时期,自然界食材也受到很大的破坏,为此研发出科学的人工合成食材已成为当今烹饪领域的首要问题。这些食材不仅存在多元性、保健性和食疗性的特征,而且能够大规模生产和开发,不仅符合现代人的饮食需要,还满足了营养学的要求,给人们提供了更多符合人体生理平衡的营养物质,增强了人们免疫力。

4.4 烹饪传统与创新关系

现代的烹饪炊具、烹饪方法和新的加工技术,使菜肴的适应性更加广阔。在传统烹饪与创新的关系中,如果过分追求正宗,墨守成规,只从主观考虑传统烹饪

的工夫,而忽略了市场消费者发展的需求,极端追求传统的烹饪原料、传统的味型、传统的菜肴模式,不但不能保住传统,反而会丧失发展与创新的机遇。因此,要使中国菜肴有更大发展,就要尊重传统,不拘泥于传统;要继承传统,不照搬传统;要力争创新,不违背传统精华;要结合创新,又不脱离传统特色。惟有如此,中国烹饪才会能够有一个全新的发展。

5 结语

总之,随着我国社会经济的不断发展和科学技术的进步,各种新的烹饪材料不断涌现,为烹饪技术的发展提供了动力,促使很多新的烹饪技艺相继推出,确保了中餐烹饪能够适应现代人的饮食需求,满足更多人的饮食需要。■

参考文献

- [1] 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).
- [2] 史德建. 从烹饪原料的角度谈中餐烹饪的创新与发展 [J]. 中国食品, 2020, No.807(23):106-106.
- [3] 高海薇. 中餐菜肴创新之四大思路——谈西方烹饪技术在中餐中的借鉴与运用 [J]. 四川烹饪高等专科学校学报, 2007.
- [4] 周晟. 从烹饪原料的角度谈中餐烹饪的传统与创新 [J]. 科学中国人, 2016(24).

