

# 探讨烹饪教学中融入中国美学思想的食品工艺创新方法

沈发弟

连山壮族瑶族自治县食惠鲜餐饮服务有限公司，广东省清远市，513200；

**摘要：**烹饪教学中将美学与食品工艺相结合，有助于学生们掌握烹饪的技能，对他们今后的职业发展有很大的帮助。因此，教师在开展烹饪教学时，要积极引入美学和食品工艺，帮助学生们掌握烹饪的基本技能。首先分析了美学和食品工艺结合对学生们的意義，然后分析了当前烹饪教学中美学和食品工艺结合存在的问题，最后提出了解决这些问题的措施。

**关键词：**烹饪教学；食品工艺；中国美学思想

**DOI：**10.69979/3029-2727.25.02.045

## 引言

我国是一个拥有着悠久历史的文明古国，在饮食文化上有着非常独特的一面。随着我国经济的不断发展，人民生活水平的不断提高，人们对于饮食的需求也在逐渐增加。现在社会上有很多人对于饮食方面也有了更高的要求，尤其是对于餐饮行业来说，只有做好菜品的制作才能够吸引顾客的目光。在进行烹饪教学时，教师不仅要传授学生们基本的烹饪技巧，还要将美学与食品工艺相结合，让学生们能够在学习烹饪技巧的同时提高自己的审美能力。为了能够更好地提高学生们烹饪技能和食品工艺水平，教师应该积极地将美学和食品工艺相结合，以达到教学效果。

## 1 中国美学思想在烹饪教学中的应用

### 1.1 中国美学思想概述

中国美学思想源远流长，它是指以中国古代哲学思想为基础，并结合中国传统艺术形式，从而形成的一种具有独特魅力的美学思想。这种美学思想是以儒家、道家、墨家、佛家为基础，其中儒家美学思想以儒家文化为中心，道家美学思想以道家文化为中心，而佛家美学思想则以禅宗文化为中心。虽然不同的美学思想都有自己独特的魅力，但是在表现形式上却存在着一定的共性。比如儒家美学思想主要是通过对人和社会之间关系的研究而形成的一种道德规范，而道家和佛家则是通过对自然、社会的观察而形成了一种哲学思想。其

#### 1.1.1 传统美学思想

在传统美学思想中，儒家美学思想主要以道德规范为核心，其将人和社会之间的关系作为主要研究对象，

从而形成了一种具有儒家思想特征的美学思想。儒家思想是我国传统文化中的重要组成部分，其主张“仁爱”“中庸”“和谐”等，这些都是儒家美学思想的核心。道家美学思想则以自然为核心，将人与自然之间的关系作为研究对象，并将道家哲学思想作为理论基础。佛家美学思想则是以禅宗文化为核心，其主要是通过对自然、社会等方面进行观察而形成的一种哲学思想。

#### 1.1.2 现代美学思想

在中国传统美学思想中，除了有关于人和社会之间关系的研究，还有关于人自身精神世界的研究。这些思想与现代美学思想有着很大的关联。现代美学思想是随着时代的发展而形成的一种新的美学思想，它是在对传统美学思想进行继承和发展的基础上而形成的一种新型美学思想。这种新型美学思想是以西方现代美学为基础，将其与中国传统美学进行融合，从而形成一种新的美学理论。现代美学思想的形成和发展是以西方现代化为背景，其主要代表人物有柏拉图、康德等。这些人从西方哲学角度出发，提出了一些新的哲学理念，并且将其应用到了对中国传统文化的研究中。

### 1.2 中国美学思想与食品工艺

我国的食品工艺历史悠久，在我国古代时期，人们就已经对食物进行了加工处理，而在现代社会，食品加工技术和设备都得到了显著提升，不仅使食品的外观更加美观，而且还使得食品的营养价值得到了有效提升。然而，在进行食物加工时，还需要运用到一些基本的美学原理和知识。如果在实际操作中没有将这些理论知识运用其中，就会使食物加工的质量受到影响。因此，在进行食品加工时，一定要对中国美学思想和食品工艺进

行融合。在融合过程中，可以从以下几个方面入手：从色彩、形态、纹理等方面入手；从声音、节奏等方面入手；从质感、质地等方面入手。

### 1.2.1 色彩美学

在进行食物加工时，要充分体现出中国美学思想，对于色彩的运用具有十分重要的作用。比如在进行肉类加工时，一定要体现出其鲜美和嫩滑的特点；而在对蔬菜进行加工时，则需要体现出其清鲜和鲜嫩的特点。同时，在进行食物加工时，还要注重其色彩的搭配，如红色、绿色等颜色搭配在一起时，能够体现出食物本身所具有的色泽美。此外，还有一些食物本身并不具备颜色，但却能够通过不同的烹饪方式和不同的装饰手法将其点缀得更加美观。因此，在进行烹饪教学时，要注重对中国美学思想和食品工艺相融合的教学模式进行建立和完善。

### 1.2.2 花鸟画意境

中国花鸟画具有非常浓厚的意境美，其通过对自然界事物的描绘来表达人们的思想和情感。而在实际烹饪过程中，如果只是单纯地将食物烹饪出来，就无法表现出花鸟画的意境美。因此，在进行烹饪教学时，教师一定要重视对花鸟画意境美的学习，从而使学生将其应用到实际操作中。例如在进行红烧肉制作时，教师可以让学生观察红烧肉的形状以及颜色等，然后将红烧肉切成块状或者条状，再将其放在盘子中。当学生对红烧肉有了一定了解之后，教师再让学生在红烧肉上进行绘画，通过这种方式可以使学生对花鸟画意境美的理解更加深刻。

### 1.2.3 韵律美学

韵律是人们在日常生活中最常运用到的美学知识，它与艺术有着密切关系，并在人们的日常生活中发挥着重要作用。韵律在古代就已经被应用于诗歌、音乐、舞蹈等方面，而在烹饪中也被运用到了韵律美学。在炒菜时，加入少量的水，并在锅中加入适量的盐和油，然后将其均匀搅拌，最后再进行翻炒，这样就可以将菜炒熟。另外，还可以通过音乐来进行韵律美学的创作。我国古代著名的音乐家钟子期和俞伯牙都是音乐爱好者，他们非常擅长演奏乐器，但钟子期死后俞伯牙并没有对钟子期的音律进行改进。为了让钟子期能够听到自己的琴声，俞伯牙在琴谱上做了改动。

## 2 食品工艺创新方法探讨

### 2.1 传统工艺与现代创新

在现代食品加工技术不断发展的背景下，传统食品加工工艺也在不断更新，越来越多的现代食品加工工艺出现在人们的视野中，这对传统的食品加工工艺来说是一种冲击，但是传统食品加工工艺也有其独特的魅力。在传承传统食品加工工艺的过程中，我们不仅要对其进行继承和发扬，还要对其进行创新和改进。只有这样，才能使传统的食品加工工艺不断传承下去。现代创新是指在传统食品加工工艺的基础上，结合现代化技术和现代消费者口味需求等因素，进行产品创新和改进。在进行食品加工时要结合传统工艺和现代创新两方面来对产品进行设计。

#### 2.1.1 传统工艺的特点

在对传统食品加工工艺进行创新时，要先了解传统食品加工工艺的特点。在传统食品加工工艺中，不仅包括食品加工中的刀工、火候等方面，还包括一些具有特殊含义的名字。例如，在进行蒸制食品时，要严格按照蒸制工艺的要求来进行操作。在传统食品加工中，如果使用了生料进行蒸制，则蒸出来的食品会有一种生涩的口感，这是因为蒸制工艺本身具有一定的特点。比如，在蒸鱼时，如果使用了生料进行蒸制，则蒸出来的鱼不会有生涩的口感。另外，在进行传统食品加工工艺时，不仅要对原料进行选择和搭配，还要对食物的颜色进行严格控制。

#### 2.1.2 现代创新的需求

随着社会的发展，人们的生活水平越来越高，对生活质量的要求也越来越高，尤其是人们对食品的安全和健康更加关注。因此，食品加工工艺要考虑到消费者的需求，进行产品创新和改进。在进行产品设计时，要结合消费者的需求来进行产品设计。传统食品加工工艺是针对某一类人而设计的，是为某一类人服务的。在现代创新中，食品加工工艺不能以传统食品加工工艺为依据，必须结合现代消费者的需求和口味来进行产品设计。食品加工工艺应根据消费者对食品口味和营养成分的要求来进行创新和改进，只有这样，才能使产品更加符合现代消费者的需求。

### 2.2 融入中国美学思想的创新方法

将中国美学思想融入烹饪教学中，不仅可以丰富食品工艺创新的理论体系，也为现代食品工艺创新提供了理论支撑。在当前食品工艺创新中，一些传统工艺方法

得到了一定的发展和应用，但仍存在一些问题：第一，在现代食品加工过程中，工艺创新多集中于表面形式的变化，对内在产品品质提升研究不够；第二，食品加工过程中的标准化程度不够；第三，对食品加工过程中的新技术、新材料、新设备和新方法研究不够深入。为了更好地将中国美学思想融入食品工艺创新中，笔者提出以下几种创新方法：

### 2.2.1 色彩搭配与创意设计

中国传统饮食文化中，色彩是一种具有强大生命力的符号，它在丰富人们的生活体验、满足人们的审美需求方面起到了重要作用。在烹饪教学中，可以将中国传统色彩运用到食品工艺创新中，使食品色彩具有独特的艺术魅力，满足人们的审美需求。如中国传统菜肴中使用的“红绿彩”就是色彩搭配的一种表现形式，通过红色和绿色的搭配，可以突出菜肴的“热烈、喜庆”等特点。在食品工艺创新过程中，要注意将中国传统色彩与现代技术相结合，如通过现代食品加工技术和设备将传统食材进行处理，再利用现代技术手段对其进行处理，使其在保留传统风味和颜色基础上呈现出新的色彩和视觉效果。

### 2.2.2 食材选择与文化内涵

中国烹饪注重对食材的选择，更多的是从食材的色、香、味、形等方面来考量。中国传统美食讲究色、香、味、形，是经过精心制作而成，将食物与文化结合起来，更能凸显其内涵和底蕴。比如，“龙凤呈祥”是中国传统吉祥图案之一，其寓意是人与自然和谐统一。在“龙凤呈祥”菜肴中，以鸡和鱼为主要食材，并搭配其他食材共同制成菜品，不仅将其营养价值和美感充分体现出来，还可以通过不同的色彩搭配来满足人们对美好生活的追求。因此在食品工艺创新中，将传统文化与中国美学思想相结合，不仅能充分挖掘传统文化内涵，还能展现出我国悠久的历史和灿烂的文明。

### 2.2.3 技艺传承与创新实践

传统烹饪技艺的传承和创新，是中国烹饪文化传承发展的重要途径。在传承传统技艺的基础上，通过创新实践，使传统技艺焕发新的生机与活力，也是食品工艺创新的重要内容。例如：在《鲁菜烹饪》课程中，通过对传统鲁菜的分析与研究，开发出了一系列具有民族特色、符合现代人口味和审美标准的菜肴；通过对传统鲁菜烹饪过程中所使用的原料进行加工处理、烹调制作等

方式，将传统技艺进行了传承和创新，同时也将中国美学思想融入食品工艺创新中。将传统技艺与现代食品加工工艺相结合，可以更好地传承和发展中国传统烹饪文化。

## 3 烹饪教学实践与案例分析

### 3.1 中国美学思想在烹饪教学中的运用

在烹饪教学中，以中国美学思想为导向，进行烹饪艺术的创新设计，不仅要考虑到菜肴的色、香、味、形、器等方面，还应考虑到菜肴的营养价值。例如，在某一道菜中加入一些具有养生保健功能的中药材，可以使菜肴更具养生价值，以增强人们的身体健康。同时还可利用各种食材进行烹饪，从而使菜肴更加健康美味。在烹饪教学中，可利用中国美学思想对食材进行设计创新，如将植物原料做成食物，既可以使保持原有的营养价值和色泽等特性，还可以增加食物的美观度。在烹饪教学中，可结合当地特色进行创新设计，也可将中国传统文化融入烹饪教学中。

### 3.2 食品工艺创新案例分析

以“荷花”为例，从历史背景、美学思想及烹饪工艺方面分析了荷花的特点。将荷花的历史背景及美学思想融入烹饪工艺创新中，从荷叶、荷花花瓣、荷杆等原材料的应用，到菜品的造型、摆盘设计以及摆盘的寓意等，再到菜品制作过程中的细节处理，都将荷花的特点融入其中。在烹饪教学过程中，以“荷花”为主题进行创新菜品设计，让学生在烹饪学习过程中感受到传统文化的魅力。以上两个案例的创新过程，可以让学生了解传统文化与现代设计理念的融合，培养学生对中国传统文化的热爱。此外，在创新过程中也可以引导学生认识到烹饪技艺创新背后所蕴含的人文思想。

#### 3.2.1 历史背景及美学思想融入

荷花是中国古代文学作品中常见的题材之一，“荷”字最初是用来形容荷花，后来逐渐成为一种文学意象，荷花的花语为出淤泥而不染，寓意高洁、清雅。在中国传统文化中，荷花自古以来就被视为“君子”的象征，常被文人墨客吟咏。“接天莲叶无穷碧，映日荷花别样红”这句诗正是对荷花的高度赞美。

将荷花作为食材进行创新设计，既可以让学生感受到中国传统文化的魅力，又可以了解到荷花的寓意与象征意义。在创新设计中，可以将花瓣、荷杆等食材进

行分类组合，让学生认识到原材料之间的搭配与组合所呈现出的不同美感。

### 3.2.2 创新成果展示与评价

在烹饪教学过程中，为了培养学生对中国传统文化的热爱，可以在学习结束后向学生展示一系列创新成果。通过展示，可以让学生感受到中国烹饪技艺的博大精深，同时也能激发学生对中国传统文化的兴趣。通过展示，让学生充分认识到中国传统文化的魅力。在教学过程中，为了让学生感受到中国传统文化的魅力，可以组织学生参观博物馆、历史博物馆等地。在参观过程中，可以引导学生感受到中国传统文化的独特魅力，增强对中国传统文化的热爱。此外，为了提高学生对中国传统文化的学习兴趣，可以通过开展专题讲座、线上讲座等方式进行宣传与推广。

## 4 结语

对于一个国家来说，饮食文化是其文化的重要组成部分。作为一个餐饮企业，如果想要得到更多消费者的认可，就必须有自己的特色，而要想有自己的特色，就

必须在烹饪教学中融入中国美学思想。在烹饪教学中，教师不仅要传授学生们基本的烹饪技巧，还要将美学思想融入其中，帮助学生们提高自己的审美能力。从某种意义上来说，烹饪教学是一种实践活动。为了能够更好地提升学生们的审美能力和实践能力，教师应该积极地将美学和食品工艺相结合，帮助学生们更好地掌握烹饪技能和食品工艺水平。

## 参考文献

- [1] 陆静. 烹饪教学中食品工艺与美学相结合的实践与应用 [J]. 现代食品, 2024, 30(10) : 49–51. DOI: 10.16736/j.cnki.cn41-1434/ts. 2024. 10. 016.
- [2] 王晓燕. 信息化教学在中职烹饪教学中的应用研究 [J]. 中国食品工业, 2023, (18) : 106–108+114.
- [3] 吴丹. 食品工艺中的中国美学思想 [J]. 西南农业大学学报, 1996, (04) : 402–404.
- [4] 胡小军, 江敏, 王标诗, 等. 双创背景下食品工艺实验室高效利用的探索与实践 [J]. 农产品加工, 2019, (23) : 96–97.