



中茶文化月刊

茶网 | 红茶 | 绿茶 | 白茶 | 黑茶 | 茶艺 | 搜茶 | 乌龙茶 | 花草茶 | 茶饮料 | 减肥茶 | 茶世界
 茶店 | 茶庄 | 茶城 | 茶馆 | 茶坊 | 茶园 | 茶商 | 茶企 | 茶人 | 茶博士 | 茶餐厅 | 新茶社
 咖啡 | 紫砂 | 茶经 | 茶诗 | 瓷器 | 茶道 | 音乐 | 茶具 | 旅游 | 茶文化 | 茶民周刊 | 茶马古道

中茶文化网 >> 文化月刊 >> 饮食文化：茶膳的形式与特点



饮食文化：茶膳的形式与特点

http://Teaw.com 中茶文化网 作者：来源：中茶文化

茶膳形式，按消费方式划分，有家庭茶膳、旅行休闲茶膳和餐厅茶膳三种。一般情况下，餐厅茶膳内容比较丰富，可分为：

- 1、茶膳早茶：供应热饮和冷饮：绿茶、乌龙茶、花茶、红茶、茶粥、皮蛋粥、八宝粥、茶饺、虾饺、炸元宵、炸春卷等。
- 2、茶膳快餐或套餐：供应茶饺、茶面、茶鸡玉屑。配以一碗汤，或一杯茶，一听茶饮料。
- 3、茶膳自助餐：可供应各种茶菜、茶饭、茶点、热茶、茶饮料、茶冰淇淋，还可自制香茶沙拉、茶酒等。
- 4、家常茶菜茶饭：如茶笋、炸雀舌、茶香排骨、松针枣、怡红快绿、白玉拥翠、春芽龙须、茶粥、龙须茶面、茶鸡玉屑等。
- 5、特色茶宴：如婚礼茶宴、生辰茶宴、庆功茶宴、春茶宴等。

茶膳在普通中餐的基础上，采用优质茶叶烹制菜肴和主食，具有以下特点：

- 1、讲求精巧、口感清淡。茶膳以精为贵，以清淡为要。比如春芽龙须这道菜，选用当天采摘的绿豆芽，掐头去尾，掺以当年采摘的水发春茶芽（去掉茶梗及杂叶），微咸、清香、白绿相间，用精致小木盆上菜，深受顾客喜爱。茶膳口味多酥脆型、滑爽型、清淡型，每道菜都加以点饰。
- 2、有益健康。茶膳选用春插入茶入饭，茶菜中不少原材料来自山野。春茶和山野茶都不施用化肥，而且富含对人体有益的多种维生素。
- 3、融餐饮、文化于一体。比如：“怡红快绿”这道菜的创意源于古典名著《红楼梦》：“银针庆有余”则把“年年有余”的中国民俗与明前银针茶融于茶菜中。又比如，茶膳使用八仙桌椅、木制餐具，在用传统茶艺表演为客人品尝茶膳助兴时，可以播放专门编配的茶曲，使客人在传统民族文化形式与现代艺术形式相结合的氛围中，既饱口福，又饱眼福将餐饮消费上升到文化消费的层次。
- 4、雅俗共赏，老少咸宜。茶膳顺应人们日益增强的返朴归真、注重保健、崇尚文化品位等消费新需求，从几元钱的茶粥、茶面到上千元的茶宴都能供应，又确有新意，因而适应面较广。

（作者：陆尧）

（编辑：Teaw.com）

茶民公社论坛

征文投稿

诚品茶城

新茶资

新茶资中文网推荐阅读：

《饮茶的哲学》图书编辑出版说明及选稿标准 | 散文：香港回归 | 杂文：将进酒
 《饮酒的哲学》图书编辑出版说明及选稿标准 | 杂文：男人如酒 | “国学”质疑
 首届新茶资中文网络原创文学大赛征文启事 | 鲁迅先生逝世70周年祭

茶民公社推荐论坛：百家茶院 | 品客酒吧 | 咖啡物语 | 旅游论坛
 品客散文 | 诗词曲赋 | 小说天下 | 茶民学院 | 紫砂公园 | 茶艺道馆
 读书笔记 | 古文观止 | 征文投稿 | 文化沙龙 | 乌龙茶院 | 减肥茶社

Google™

搜索

Web Teaw.com

中茶文化网版权及免责声明:

- 凡中茶文化网注明“稿件来源: 中茶文化或Teaw.com”的所有文字、图片和音视频稿件, 版权均属中茶文化 (Teaw.com) 所有, 任何媒体、网站或个人未经本网许可授权均不得转载、链接、转贴或以其他方式复制发表。已经本网许可授权的媒体、网站, 在下载使用时必须注明“稿件来源: 中茶文化—Teaw.com”。
- 中茶文化网内未注明“稿件来源: 中茶文化或Teaw.com”的文/图等稿件均为转载稿, 中茶文化转载出于传递更多信息之目的, 并不意味着赞同其观点或证实其内容的真实性。如其他媒体、网站或个人从本网下载使用, 必须保留中茶文化注明的“稿件来源”, 并自负版权等法律责任。如对中茶文化稿件内容有疑议, 请及时与中茶文化联系。
- 如中茶文化网内容转载稿涉及版权等问题, 请作者直接与中茶文化联系。
- 如您对中茶文化网有任何意见或者建议, 请[在此留言](#)。

Copyright ©2000-2007, Teaw.com. All rights reserved. 版权所有: 中茶文化网

Powered by GridTeam | 网站建设: 网格工场 技术支持: IT公社