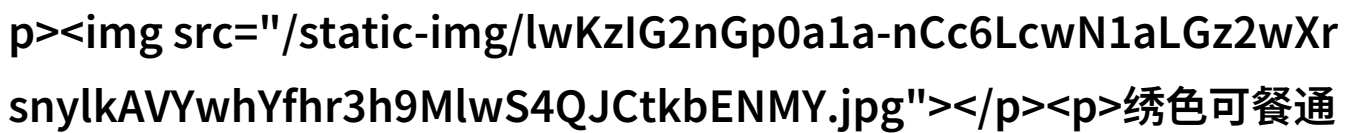


# 绣色可餐食物艺术的融合

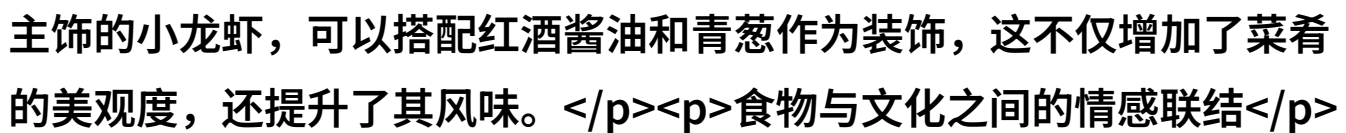
绣色可餐：食物艺术的融合

绣色可餐是现代美食界的一个新现象，它将传统的中国绣艺与美食结合起来，创造出一门独特的艺术。以下我们来探讨这一概念背后的几个关键点。

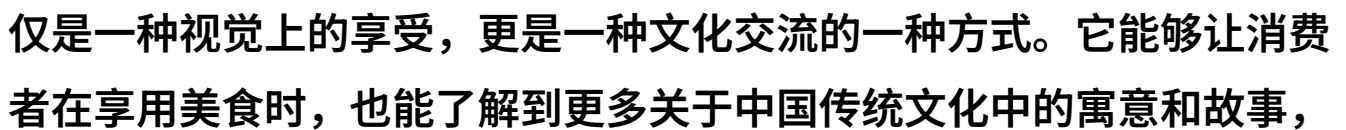
织品与菜品的结合

绣色可餐通过巧妙地利用不同颜色的食材和调味料，将其与精致的手工织品相结合，营造出既视觉上、又口感上都令人难忘的体验。例如，一道以紫菜为主饰的小龙虾，可以搭配红酒酱油和青葱作为装饰，这不仅增加了菜肴的美观度，还提升了其风味。

食物与文化之间的情感联结

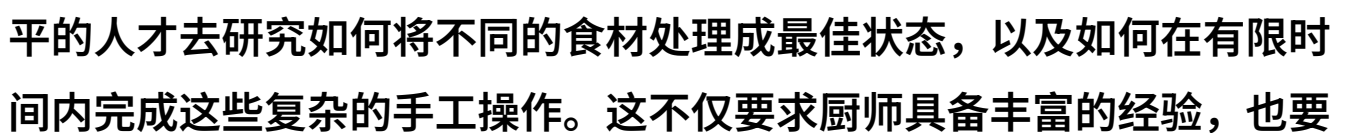
绣色可餐不仅是一种视觉上的享受，更是一种文化交流的一种方式。它能够让消费者在享用美食时，也能了解到更多关于中国传统文化中的寓意和故事，比如某些颜色的象征意义，或是特定的纹样代表什么含义等。

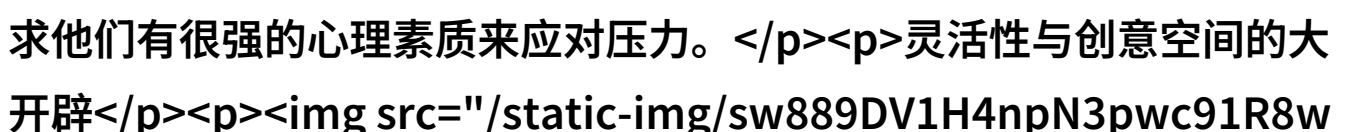
技术创新与手工艺完善

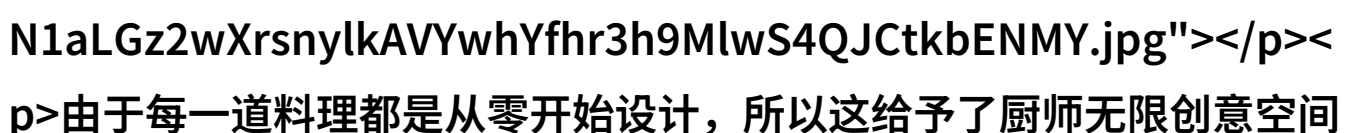
为了实现这种高级别的食品装饰，需要极高技术水平的人才去研究如何将不同的食材处理成最佳状态，以及如何在规定时间内完成这些复杂的手工操作。这不仅要求厨师具备丰富的经验，也要求他们有很强的心理素质来应对压力。

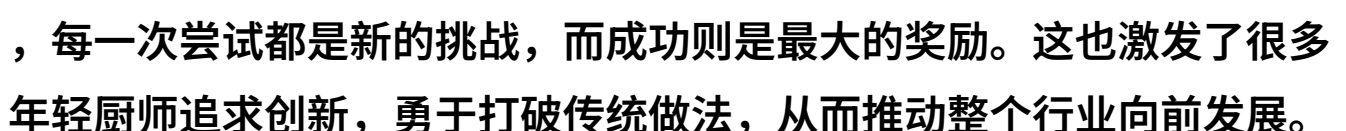
灵活性与创意空间的大开辟

由于每一道料理都是从零开始设计，所以这给予了厨师无限创意空间，每一次尝试都是新的挑战，而成功则是最大的奖励。这也激发了很多年轻厨师追求创新，勇于打破传统做法，从而推动整个行业向前发展。









对消费者需求变化的一次响应

随着人们生活水平提高，对高质量、高标准服务和产品出现了一定的需求，因此这样的创新提供了一次机会，让业主们可以展示自己的身份，同时满足个人的审美趣味，使得整个人群对于此类活动产生浓厚兴趣。

未来的展望及社会影响力

未来，随着科技不断进步，我们可能会看到更先进、更环保、更易于制作维护的地面材料或设备，这将使得“绣色”这个过程更加简单化且经济实惠。同时，这项技术也可能被用于其他领域，如医药、教育等，以达到多方面的应用效果，从而带动社会各个层面的发展。

[下载本文pdf文件](/pdf/761333-绣色可餐食物艺术的融合.pdf)