

<<葡萄酒佐餐艺术>>

图书基本信息

书名：<<葡萄酒佐餐艺术>>

13位ISBN编号：9787208062207

10位ISBN编号：720806220X

出版时间：2006-5

出版时间：上海人民出版社

作者：吴书仙

页数：110

字数：88000

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

<<葡萄酒佐餐艺术>>

内容概要

2006年，当元宵节的爆竹声响起时，我终于完成了《葡萄酒佐餐艺术》的最后一篇书稿，而此书的完成，也算满足了我多年来的个愿望——以书籍的方式普及葡萄酒的基础知识与文化。

《葡萄酒配菜》这本书基本涵盖了葡萄酒与菜肴结合的基本原理，特别是从酒与食的味觉原理以及葡萄酒的核心——酒体这一角度解释了葡萄酒与菜的搭配原则。

主要目的依然是希望读者能真正了解葡萄酒的特性，根据自己的需求来饮酒和配菜，而不是完全跟随我的喜好。

我相信，每个人都有自己的喜好，我尊重任何人的喜好，之所以写这本书，也只是从专业的角度给大家一杆秤。

我不是学厨艺出身，写这本书主要是为了葡萄酒，因为大多数人饮酒是搭配菜一起享用的。

中国的饮食文化博大精深，传统归纳的八大菜系已经够复杂的了，而今天随着交通的便利，厨师在全国范围内流动，这些菜系已经变化多端，变化出了不是川菜的川菜、不是粤菜的粤菜，我们也听到了诸如新派菜、创意菜等名字，这些名字甚至连各派别的名厨师都说不清楚。

中餐配酒一直是东南亚一带酒评家和酒作者最大的难题，因为中餐不像西餐，西方菜讲究原料，而中餐是讲究配料。

西方菜基本上是七分原材料、三分制作，如果知道原料，配菜配酒就不是什么难事。

而中餐是十来道菜一起上，要使每款酒与每道菜都配得恰到好处，是很难做到的。

中餐的原料，比西餐的原料要丰富得多，然而中国的农产品品质不稳定，也就无法以品质来给它们归类。

由于添加了有损人健康的物质，一些享有百年盛誉的产品声誉扫地。

我们国家的蔬菜品种比国外多，比如说上海青的油菜、莴笋、茼蒿，水芹菜等，都是非常美味的蔬菜，然而由于农药超标以及农户太散没有机构来管制，也导致品质不一。

我非常希望我们的蔬菜以及其他为调味料原料的农产品(比如说大豆)能够在每一个产区成立农产品协会，国家制定农产品质量合格标准，这样的话，我们的中餐就有本可循了，而我们美味而独特的农产品也就有可能更多地出到国外了。

总的来讲，白葡萄酒适合配大部分中国菜，对于红葡萄酒而言，成熟的红葡萄酒，单宁不生的红葡萄酒是适合配中国菜的。

在配中国菜这方面，我只是收集了八大名菜的特点和主要的名菜，搭配上适合它们的葡萄酒，绝大部分应该是搭配恰当的。

对于西餐，我只是重点介绍了意大利、法国以及西班牙的主要食材和就餐配酒的程序，希望不了解西餐的人对西餐配酒有基本的概念。

中国人饮食历来注重养生，每个季节所吃的食品都非常讲究，我也就顺势根据月份和温度的不同，介绍了每个季节适合饮用的葡萄酒。

中国人历来是众口难调，这本书不可能讲全，只能总结出大体的酒配菜的原理，细微的地方要靠读者自己的喜好去选择了。

这本书不仅对消费者享用葡萄酒具有指导作用，也适用于葡萄酒行业的销售人员和餐饮业的人士。

本书基本涵盖了葡萄酒与菜肴结合的基本原理，特别是从酒与食的味觉原理以及葡萄酒的核心——酒体这一角度解释了葡萄酒与菜的搭配原则。

主要目的依然是希望读者能真正了解葡萄酒的特性，根据自己的需求来饮酒和配菜，而不是完全跟随作者的喜好。

<<葡萄酒佐餐艺术>>

作者简介

吴书仙，中国首位葡萄酒独立酒评人，在法国学习葡萄酒专业品评，经常去世界各地葡萄酒产区访问和参加专业葡萄酒评比，国际葡萄酒和烈酒作家与记者协会(F.I.J.E.V.)会员。

目前主要负责吴书仙葡萄酒网站(www.wushuxian.com)的工作，在《酒典》杂志、《新鲁商》杂志、《

<<葡萄酒佐餐艺术>>

书籍目录

自序第一章 葡萄酒配菜概论 1.为什么葡萄酒是佐餐酒 2.葡萄酒的饮用顺序 3.葡萄酒与食物搭配之基本规律 4.葡萄酒配菜的基本要素 5.葡萄酒配菜的忌讳 6.品味葡萄酒与美食时感官需要具备的条件 7.香气对称配法 8.餐桌上的战争第二章 酒体与菜 1.葡萄酒的酒体类型以及产区分布 2.清淡型的白葡萄酒与菜 3.中等柔滑、芬芳型的白葡萄酒与菜 4.带有橡木味的浓郁白葡萄酒与菜 5.成熟的葡萄酒与菜 6.果味型、轻柔红葡萄酒与菜 7.单宁重的丰厚红葡萄酒与菜 8.优雅、香料味的柔顺葡萄酒与菜 9.奢华而柔顺的红葡萄酒与菜 10.餐后甜酒与菜第三章 中餐与葡萄酒 1.葡萄酒与中菜的体系 2.粤菜配葡萄酒 3.川菜配葡萄酒 4.鲁菜配葡萄酒 5.湘菜配葡萄酒 6.江苏菜配葡萄酒 7.浙江菜配葡萄酒 8.福建菜配葡萄酒 9.安徽菜配葡萄酒第四章 时令美食与葡萄酒 1.鱼翅鲍鱼与葡萄酒 2.甜酒汤圆与葡萄酒 3.葡萄酒配小龙虾 4.葡萄酒配月饼 5.粽子与葡萄酒 6.大闸蟹与葡萄酒第五章 西餐与葡萄酒 1.奶酪配酒的重点事项 2.奶酪的种类 3.意大利菜与意大利酒 4.法国菜与法国酒 5.西班牙菜与西班牙酒第六章 葡萄酒与餐厅 1.酒配菜对餐厅的重要性 2.制作酒单的要素 3.享用正餐的注意事项 4.酒中的无害沉淀 5.嘴巴舌头变黑--不是酒的错 6.葡萄酒的餐桌服务第七章 酒会篇 1.如何办一场中、大型的酒会 2.上海先生的酒会第八章 每月饮酒指南 1.一月饮酒指南 2.二月饮酒指南 3.三月饮酒指南 4.四月饮酒指南 5.五月饮酒指南 6.六月饮酒指南 7.七月饮酒指南 8.八月饮酒指南 9.九月饮酒指南 10.十月饮酒指南 11.十一月饮酒指南 12.十二月饮酒指南酿酒葡萄品种译名对照

<<葡萄酒佐餐艺术>>

章节摘录

书摘4.葡萄酒配菜的基本要素 酒与食物搭配如果能相互提升、相得益彰，则是最高境界。

酒与食如同婚姻，协调平衡才是和谐与幸福的。

基本原则是清淡的菜配清淡的酒，浓郁的酒配浓郁的菜。

能够相互影响味觉的主要是四种味：咸会加强苦的感觉；酸能短时间地掩盖苦味，又加强了甜味；甜味能降低对咸、苦、酸的感觉；苦味能降低酸度。

食物中的甜味、原味和辛辣味，令酒试起来更加强劲。

食物中的酸味和咸味，令酒试起来更加温和。

多数中国菜适合于配白葡萄酒、玫瑰红葡萄酒、起泡酒，点这些酒配菜通常不容易出错。

“红酒配红肉、白酒配白肉”，在中国并不完全对，因为中餐不同于西餐，中餐讲究人味，而西餐讲究原味，所以不能完全照着原料来定酒。

而中餐配酒除了原料，还需要看佐料和烹调法。

吃油腻的不是很甜的菜，适合用红酒来配，因为红葡萄酒中的单宁能去油腻。

如果甜如无锡的红烧排骨，建议用成熟的红葡萄酒，如果选新的酒，则以新世界的红葡萄酒，如智利、澳大利亚、阿根廷为先。

吃清淡的菜，用白葡萄酒、起泡酒、玫瑰红酒来配。

辣菜最好不用好酒配，便宜的酒和带点甜味的白葡萄酒即可，因为辣会掩盖掉好葡萄酒中多层次的细腻柔滑的口味。

甜点和甜品用甜酒来配，而且越甜的甜点应该用口味更浓郁的甜酒来配，反之亦然。

红酒配甜点则会发涩和发苦。

苦菜用有苦味的红葡萄酒来配，反而会有先苦后甘的感觉，比如说苦瓜配带苦涩味的赤霞珠红酒。

对于中国人的家常便饭，个人认为还是白葡萄酒容易配一些，因为中国人的主食是米饭，以碳水化合物为主，而往往比较不复杂的白葡萄酒都可以起到配衬和开胃的作用。

而外国人吃的主要是肉类，面包只是配角，如果喝不带单宁的红酒，比较难以化食。

P4

<<葡萄酒佐餐艺术>>

编辑推荐

《葡萄酒佐餐艺术》：中餐与葡萄酒该如何搭配？

西方美食与葡萄酒如何搭配？

享用时令美食应该选择何种葡萄酒？

每月饮酒是否都一样？

.....通过阅读《葡萄酒佐餐艺术》，你将知道上述这些问题的答案。

<<葡萄酒佐餐艺术>>

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:<http://www.tushu007.com>