

<<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：9787208108813

10位ISBN编号：7208108811

出版时间：2012-8

出版时间：世纪文景/上海人民出版社

作者：吴书仙,庄臣

页数：205

字数：152000

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>>

前言

吴书仙前言此书是我和著名美食家庄臣合著的美酒与美食搭配的书籍，我一直认为，要写关于葡萄酒配菜的专著，需要同时具备葡萄酒和美食方面的经验和阅历，然而两者兼具确实不易。

我虽然懂得饮食与味觉的原理，但对中国美食的阅历、经验仍有些不足，所以早在八年前，我就开始寻找可以与我合著这样一本书的美食评论家。

从另外一方面来说，通过和美食家在葡萄酒方面的交流，能影响到中国的餐饮界，加强餐饮业人士对葡萄酒的重视，让他们真正了解和懂得葡萄酒，这将进一步影响到中国的消费者。

我非常希望葡萄酒能尽早成为中国人饮食中的习惯消费品，让国人能更多地享受葡萄酒的美味。

2007年，在一次福建酒商的开业活动上，我有幸结识了庄臣，之后我去广州也常与庄臣会面，他总是热诚地请我品尝广东美食。

庄臣对葡萄酒一直很有兴趣，也颇有研究，经过几次的相互了解和探讨，我们从2011年9月开始筹备粤菜与红酒的“混搭”。

我主要负责收集用来试着配菜的酒样，庄臣则负责选择菜肴、联系餐厅。

2012年2月，我前往广东，开始和庄臣一起品尝本书中提到的各种搭配。

曾有人问我：“为什么不是所有的中国菜，而是粤菜？”

其实大家都知道，中国幅员辽阔，各色菜系相当丰富和复杂，如果涉及到所有的中国菜系，一本书的篇幅，怕只能泛泛而谈。

想要谈得透，便只能选择一个菜系，而粤菜在中国分布最广，大众也较为熟悉，用葡萄酒配粤菜，会促使更多的人对葡萄酒有兴趣。

至于衍伸到其他菜系，将是我以后的课题。

此书加入了庄臣对粤菜的论述，特别是庄臣与我一起品尝粤菜搭配葡萄酒的实践体验。

这也是第一次有规模的以各色粤菜来试配葡萄酒，虽然菜式多，但也不见得全，美食如海，难免有遗漏的粤菜没有搭配的，敬请谅解。

葡萄酒搭配中餐，遇到丰富而复杂的调味料，要搭配好确实不易，即使是相对比较容易配葡萄酒的粤菜，要做到搭配好也不易。

本书也谈到了酒配餐的利弊问题，即使是西餐，要十全十美的完美也是不可能的，绝对的完美都是酒与餐分开享用，但凡搭配都会相互影响。

然而人们绝大多数时候还是餐与酒一起享用，配得好，就能享受一餐的美好，总体来说是利大于弊的。

尽管多数中国人将葡萄酒统称为“红酒”，其实绝大部分的中国菜更适合用起泡酒（香槟属于起泡酒）、白葡萄酒和粉红葡萄酒来配，真正能配红葡萄酒的菜并不多，粤菜更是如此。

这次我们收集的起泡酒、白葡萄酒、粉红葡萄酒，基本都可以找到适配的粤菜，然而红葡萄酒却不那么容易。

虽然我们尽量用红葡萄酒，甚至选了好几款牛肉的菜，红葡萄酒依然没有配完，也很难找到那么多可以与之相配的菜。

给读者的建议是，如果吃一桌中国菜只配一款葡萄酒，用干白来配，一般会有不错的效果。

饮食搭配需要长时间的实践和体验，尤其是葡萄酒配丰富的中餐，光看一本中餐配美食的书籍当然远远不够。

我只希望此书能抛砖引玉，促使更多热爱饮食的人研究葡萄酒和中国美食的搭配。

最后，要感谢为此书赞助我们葡萄酒的各家酒商，提供美食让我们品尝的各家餐厅，此外还要感谢世纪文景文化传播公司持之以恒地为我出版书籍，同时感谢本书编辑的辛勤工作。

吴书仙于上海书酒斋2012年6月9日庄生自序我最早对葡萄酒有记忆，就是在副食品紧张的年代。

当时摆在货架最高的地方，望上去几乎是通透的，瓶子里淡红色的液体就是葡萄酒。

但让我垂涎的并不是它，而是当时叫做“奶油”的樽装物体，这东西后来又被人称为牛油（butter）。

小时候，爸爸教我用牛油涂面包，是记忆中最早的西方味道。

喜欢这么吃，估计是因为爸爸年轻时有不少外国朋友的缘故。

<<葡萄酒佐餐艺术>>

那时候，嘴边偶尔会挂着两三种西餐的食物名字，只是没吃过。

在改革开放之前，我的生活中没有西餐，也没有今天所谓的葡萄酒。

九年的厨师生涯，令我逐渐进入了葡萄酒的世界。

在八十年代初，国人对葡萄酒仍没有任何概念，而我在和外国同事相处的日子里，慢慢体验到几分葡萄酒的味道。

真正全方位接触葡萄酒，是在九十年代，我担任餐饮总监的时候。

当时葡萄酒开始“进入”中国大陆，不少酒商捧着酒来让我品尝。

可以说，他们是改革开放后第一批把葡萄酒真正“捧入”市场的葡萄酒人。

他们找我的原因，就是因为我的一支笔，能将他们的酒批进我当时管理的那家五星级酒店。

没有当年包括桃乐丝在内的这些“先行队”，就没有这种传播葡萄酒的雏形。

后来葡萄酒文化的传播，也是在饭桌上、在人们的觥筹交错间得到融合。

如是者，我和葡萄酒走过了八十年代和九十年代。

2004年，一位叫做吴书仙的女士在《民营经济报》发表了一篇《十问华夏长城》，震惊了整个葡萄酒市场。

这是我最初从媒体上认识吴书仙老师。

我非常佩服她在葡萄酒领域的专业知识和直爽的性格。

直至2007年，我才真正和她在福建见面。

一场饭局，我们品完八大名庄的酒，喔，还喝了一瓶87年的茅台呢。

第二天，又和她在在大排档吃海鲜当早餐，记得吃了一种当地的海产，听店家的人说，这种海产一捉就是成双成对，一公一母。

我当时还和她开玩笑说，这么巧，一个吃了公的，一个吃了母的。

想不到时过境迁，数年之后，吴书仙老师邀请我和她合作，共著此书。

可知世间的缘分是早就注定的。

我们共同经历写书期间的选酒，文章细节的不断推敲，时而争论，时而同声同气，终于诞生这样一本作品。

常说粤菜难配葡萄酒，其实不然。

南方的菜式偏清淡，尤其是广府菜，令很多红葡萄酒难以相合。

牛羊这些北方食材并非粤菜之长，但粤菜的厉害之处就在于能兼容西式的牛扒等菜，收录进自己的餐牌，所以粤菜中有相当一部分菜式可以配葡萄酒。

但以食材原味见长的粤菜，基本上和白葡萄酒更投契，而白葡萄酒当中，又以清爽型的最为合适。

但凡这两者结合的餐桌，都会有它们的磁场效应，令人愉悦，也令人满足。

详细的搭配，将在内文中和大家一一分享。

中国人现在饭桌上喝酒有种很明显的情况，就是吃饭吃到第二三道菜的时候，“鸡尾酒”的模式就出现了，大家拿着杯到处敬酒。

若真想随心所欲品酒，只有远离应酬、远离对领导的讨好，或者到“不求人”的境界，才能在酒杯里找到一个“品”字。

希望这本书能让那些爱酒的有心人感受到吃与喝的真正乐趣，或者可以将此书当做一本品味升级的资讯。

这本书写作后期，亦是《舌尖上的中国》和香港亚洲电视本港台《品味珠三角2》拍摄的高峰期，我的时间因此变得非常分散，吴书仙老师经常向我催稿，这里要感谢吴老师对我的包容。

我们两人主要的合作部分是葡萄酒和粤菜具体搭配的部分，其中有火花、有惊喜、有碰撞、有味道，同时不乏前所未有的观感，这也是我们合作的特别之处。

还要多谢和这本书相关的工作人员的支持。

感谢《好食男女》《食玩买》主编刘声韵Yvonne，摄影师刘声灏、梁广宁对这本书的协助，书里的很多酒与粤菜的摄影作品是他们的精心杰作，还有我的助理何嘉嘉Kaka对酒与粤菜的文字内容的收集和编排，感谢文中提到的酒楼酒家对我们工作的鼎力支持。

学问茫茫无尽期，一本书的写作，不免有不足的地方。

<<葡萄酒佐餐艺术>>

未来的日子，我希望和吴书仙老师有更多的作品与大家分享，所分享的并非我们两人且饮且食如此简单，更希望能和大家分享生活的品味。

庄臣2012年6月9日

<<葡萄酒佐餐艺术>>

内容概要

《葡萄酒佐餐艺术》吴书仙和庄臣合作的、国内第一本结合大量实例阐释葡萄酒和中国菜搭配的实用指南。

作者吴书仙女士是中国首位独立酒评人，国际葡萄酒资深评委，影响并促成中国葡萄酒法规的修订，受六大葡萄酒产地官方邀请考察葡萄酒业，是法国、智利、西班牙、德国、奥地利、意大利、南非优质葡萄酒的权威引介者。

另一名作者庄臣在报纸杂志上长期开设美食专栏，并主持美食节目，还曾出镜《舌尖上的中国》。

两名作者精心打造的90道实例，读者只要任选一二作为参照，就可以配出精美又有档次的一餐。

这些实例涵盖了中餐尤其是粤菜中出现的前菜、热菜及甜品，食材从蔬食到禽类、海鲜和肉类，各自搭配了一到两款葡萄酒。

作者不仅给出评分和理由说明，还有实际品饮之后的评价，具有直观的效果，能从视觉和想象力方面给读者带来全新的震撼。

《葡萄酒佐餐艺术》是图文并茂的实用指南，既能让您畅游美食美酒的领域，也能作为宴请或朋友小酌的现实指导。

一书在手，配菜无忧。

<<葡萄酒佐餐艺术>>

作者简介

吴书仙，中国首位独立酒评人，国际葡萄酒资深评委。

1996年开始葡萄酒事业，研究葡萄酒文化长达12年，先后在多家大众媒体开设葡萄酒专栏，成为中国首位独立酒评人。其文章曾影响和促成中国葡萄酒法规的修订。

2005年来，陆续出版了葡萄酒知识普及书《爱上葡萄酒》《嫁给葡萄酒》《恋恋葡萄酒》《葡萄酒佐餐艺术》《葡萄酒选购指南》《慢品味，乐生活：非常葡萄酒经》《葡萄酒本通》等著作。受法国、智利、西班牙、德国、奥地利、意大利、南非葡萄酒业官方邀请出国考察，撰写并出版国别葡萄酒书《天堂里的佳酿：智利葡萄酒》《酒窖里的珍藏：里奥哈葡萄酒》《白葡萄酒经典》，极大地促进了葡萄酒文化在中国的普及和传播。

庄臣，著名美食家，饮食专栏作者，美食电视节目主持人。

曾在英国学习酒店管理，是改革开放后第一批打造国际五星级酒店的先行者，见证了葡萄酒在中国的发展。

庄臣醉心于推介酒食之美，跨界平面和荧屏，长期撰写《广州日报》的《庄臣食单》、《中国饭店》杂志的《葡萄酒专栏》、《美食导报》的《与庄臣同醉》等专栏，主持香港亚洲电视本港台的《广饮广食》《广州美食地图》、广州电视台的《冠军美食》，广东电视珠江台的《庄臣品酒论味》等节目，并参与纪录片《舌尖上的中国》关于粤菜的部分。出版有《庄臣食单》《庄臣美食地图》。

<<葡萄酒佐餐艺术>>

书籍目录

- 第一章：葡萄酒佐餐的原理
 - 第1节：为什么葡萄酒是佐餐酒
 - 第2节：酒配菜还是菜配酒
 - 第3节：酒配菜的境界
 - 第4节：主菜法则
 - 第5节：葡萄酒与食物搭配的基本规律
 - 第6节：葡萄酒配菜的忌讳
 - 第7节：香气对称法
 - 第8节：葡萄酒佐餐利与弊
- 第二章：食材搭配葡萄酒
 - 第1节：蔬菜搭配葡萄酒
 - 第2节：肉类搭配葡萄酒
 - 第3节：水产品搭配葡萄酒
 - 第4节：无味面包、米饭、馒头搭配葡萄酒
 - 第5节：辣味如何配菜
 - 第6节：鲜味与葡萄酒
- 第三章：酒体与菜
 - 第1节：葡萄酒的酒体类型以及产区分布
 - 第2节：清淡型的白葡萄酒与菜
 - 第3节：中等柔滑、芬芳型的白葡萄酒与菜
 - 第4节：带有橡木味的浓郁白葡萄酒与菜
 - 第5节：成熟的葡萄酒与菜
 - 第6节：果味型、轻柔红葡萄酒与菜
 - 第7节：单宁重的丰厚红葡萄酒与菜
 - 第8节：优雅、香料味的柔顺葡萄酒与菜
 - 第9节：奢华而柔顺的红葡萄酒与菜
 - 第10节：当饮料的起泡酒、粉红葡萄酒与菜
 - 第11节：餐后甜酒
- 第四章：粤菜的特点
 - 第1节：粤菜的历史
 - 第2节：粤菜三大菜系
 - 第3节：粤菜的主要味道
 - 第4节：粤菜中的水产品
 - 第5节：粤菜中的肉类
 - 第6节：粤菜中的蔬菜
 - 第7节：粤人的主食
 - 第8节：粤菜生猛
 - 第9节：粤菜的蘸酱、酱料与葡萄酒的相宜相克
- 第五章：粤菜配葡萄酒 实例90道
- 第六章：感官与吃喝
 - 第1节：吃喝的意义
 - 第2节：各有所爱
 - 第3节：感官的模糊特性
 - 第4节：象征性的吃喝
 - 第5节：从吃喝到品味

<<葡萄酒佐餐艺术>>

第6节：酒中的无害沉淀

第7节：嘴巴舌头变黑——不是酒的错

第七章：餐桌礼仪

第1节：餐桌之礼

第2节：葡萄酒的礼仪规范

第3节：如何在餐厅点酒

第4节：享用正餐的注意事项

第5节：饮酒的顺序

第6节：饮用葡萄酒的前后注意事项

第八章：资料篇

第1节：主要酿酒葡萄品种名称中外文对照

第2节：本书菜式提供餐厅名单

第3节：本书葡萄酒提供商名单

<<葡萄酒佐餐艺术>>

章节摘录

版权页：插图：第3节：酒配菜的境界 我觉得，酒与菜的搭配，就像男人与女人结合的婚姻，而葡萄酒搭配中国菜，则更像中外之间的跨国婚姻。

婚姻不分国界，只要两个人在一起优势大于劣势，相处和谐，就算是幸福的。

葡萄酒与中国菜，重要的也是和谐。

如果单一的喝酒，没有菜相佐，酒精将会先被肠胃吸收，所以中国人习惯有下酒菜。

如果光吃菜，没有酒作为陪衬，会显得冷清没气氛；有了葡萄酒相伴，不仅带动了氛围，还能起到帮助消化吸收的作用。

葡萄酒搭配中餐，对于国人是一个新的课题，尽管葡萄酒配餐被中国人简单地总结为“红酒配红肉，白酒配海鲜”的俗语，但并不代表这是一句至理名言。

因为中餐实在太复杂，不单讲求食材，也讲究调味料，葡萄酒搭配中餐不能用数字来论，只能谈结合的境界的高低。

葡萄酒与中餐的搭配协调与否，主要体现在味觉和触觉上，如味觉的酸、甜、苦、咸，触觉的麻、辣、滑、涩等等。

关于葡萄酒与中餐搭配的境界，我个人的体悟主要有以下几点：第三境界是大体和谐。

如甜的、辣的菜不要配单宁重的红葡萄酒，而比较适合配带甜味的白葡萄酒；海鲜和腥味重的菜不要配单宁重的红葡萄酒，配干白就协调了。

还可以从酒与食物的轻重进行匹配，如口味浓厚的菜可用酒体重的酒，反之亦然。

第二境界是相得益彰，如油腻且不带甜味和辣味的肉，可以搭配成熟单宁的红葡萄酒，酒中的单宁能化解菜的油腻；甜酒一定要搭配更甜的甜点，因为甜酒中有清浅的酸味，搭配起来可以消解甜点的甜，从而更可口。

最高的第一境界是原配。

原配的方法之一，可以套用中国人的一句饮食俚语，“原汤化原食”。

通常是用某种酒烹调食物，再用同样的酒来配这道食物，如雷司令（Riesling）掬白米虾，这种经过雷司令浸泡再掬干的白米虾，惟有用同款雷司令搭配才算地道。

又如贵腐酒汤圆也是如此。

酒与食物的味道在烹调的时候已经融合在一起，再配上同一款酒，好似故人相逢，可谓绝配。

原配的方法之二，则是用当地菜配当地酒。

做当地菜的厨师了解当地酒，而酿酒师又了解当地菜，如此搭配起来会非常协调，可谓珠联璧合。

进口葡萄酒来到中国，等于是外国酿酒师在不了解中国菜的情况下做酒，中国厨师在不了解酒的情况下做菜，因此，将葡萄酒和中餐做搭配的确不容易，所以说，能做到大体和谐的第三境界，就已经是幸福的。

在这里提供一条简单办法：葡萄酒搭配中餐，白葡萄酒更容易些。

<<葡萄酒佐餐艺术>>

编辑推荐

《葡萄酒佐餐艺术》编辑推荐：此次美酒专家吴书仙和美食专家庄臣联袂撰写的这本《葡萄酒佐餐艺术》，做足了功课，90道菜+葡萄酒的实例章节，图文并茂，而且是直接品饮的经验，具有很强的参考性。

一书在手，不仅可以了解葡萄酒配餐的各种知识，还能作为朋友欢聚、家庭小酌的好参照。

<<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>