

<<中国菜, 葡萄酒>>

图书基本信息

书名：<<中国菜, 葡萄酒>>

13位ISBN编号：9787535246882

10位ISBN编号：7535246885

出版时间：2011-1

出版时间：湖北科学技术出版社

作者：善水文化 编

页数：196

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>

<<中国菜，葡萄酒>>

内容概要

本书是善水文化(FINE DRINK)独立出版物的第三辑《中国菜，葡萄酒》，是中国菜与葡萄酒搭配第一书！

本书从多角度、全方位深度探索中餐与葡萄酒的搭配原理，通过与各大菜系的搭配试验，总结出中国菜与葡萄酒的最佳搭配方法，让餐桌上的葡萄酒真正成为中国人的饮食习惯。

此书的制作阵容仍然沿袭以往国际化、大阵容的制作方式，邀请了北京、上海、广州、香港、澳门的星级酒店餐饮总监及侍酒师，以及葡萄酒界中对餐酒搭配做过深度研究的华人葡萄酒大师们一起参与制作，作为探讨的扩展，还邀请了其他国家的葡萄酒大师们一起来分享他们的经验。

此书不仅能成为中国人的饮食指南，也能成为葡萄酒商和餐厅的销售宝典。

<<中国菜, 葡萄酒>>

书籍目录

A 餐饮的历史 饮食文化的大千世界 当我们提及中国菜与葡萄酒B 看菜选酒 五五相容, 五五相克
中国美食版图七大区 看菜选酒 Roeder: 经历决定眼界 Zach: 餐酒搭配, 因口味而异 Matthew:
以香槟应万变 Jean: 别把鲍鱼配拉菲 Julia: 吃吃喝喝, 开心就好 吴绍强: 没有理论, 就是理论
Michael: 善用“葡萄酒型态”来配餐 酱料美味关系 怪味探险实验室 跟米其林三星
大厨去买菜 “为食鬼”的厨室机密C 看酒点菜 用葡萄品种来探路 经典葡萄酒产区速
配 酒以类聚, 了解Wine Style 庄布忠: 餐酒搭配, 习惯就好 Pilar: 寻找令人心醉的瞬间 Michael
: 法国葡萄酒配菜指南 Luis: 欧洲人眼中的餐酒搭配 黄育山: 葡萄酒世界没有绝对的答案 卢浩
研: 一白一红应粤菜 郝利文: 多喝多尝, 方知其中奥妙 管启源: “私人厕所”里的葡
萄酒生活 我们都爱起泡酒 如果喝波特的时候不抽雪茄 随便来电什么, 譬如桃红酒 如果你不爱
吃甜食, 那么喝点甜酒D 和酒饕共餐 陈千浩: 餐酒搭配三原则 陈匡民: 奶黄包嫁人 朱利安: 一
切从Apero开始 Lancat: 从选酒配餐看爱情观 林殿理: 餐桌登陆战 彭佳: 吃自己的菜, 让欧洲人
奇怪去吧 BoboJ: 开饭了, 开瓶什么酒?

李斯伟: 关于餐酒搭配那些事 慕小宁: 川菜陪酒, 请问您要微辣、中辣还是特辣 钟正道: 我们
在餐桌上不谈餐酒搭配

<<中国菜, 葡萄酒>>

章节摘录

版权页：插图：

<<中国菜, 葡萄酒>>

编辑推荐

《中国菜,葡萄酒》是由湖北科学技术出版社出版的。

<<中国菜, 葡萄酒>>

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>