

<<下酒菜-佐葡萄酒的微醺料理X81>>

图书基本信息

书名：<<下酒菜-佐葡萄酒的微醺料理X81>>

13位ISBN编号：9789868450479

10位ISBN编号：9868450470

出版时间：電腦人

作者：植野美枝子 著  
陳怡君 译

页数：112

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>

## <<下酒菜-佐葡萄酒的微醺料理X81>>

### 前言

序 做菜時腦海裡一邊想著該搭配哪種紅酒，是最令我開心、最興奮的時刻。另一方面，當我收到一瓶還不錯的紅酒時，心裡也會開始盤算該搭配哪些料理最剛好。餐桌上有佳餚，有美酒。這種日子真是幸福啊！

不要把紅酒與下酒菜想得太難，只要將喜歡的菜餚搭配在一起就行囉！我家的餐桌是沒有國籍之分的，有時會特地以紅酒搭配日式料理，甚至試著讓紅酒與風格迥異的民族料理一起上桌呢。

每一次的嘗試中，若能發現紅酒與料理的「天生絕配」，那就太棒了！

！

這感覺就像在辦「料理與紅酒的婚禮」呢。

一個人淺嘗，或是與親朋好友舉杯暢飲，時尚而優雅地度過一段美好時光。今天，就讓這彷彿天堂的完美時刻再次降臨吧……！

## <<下酒菜-佐葡萄酒的微醺料理X81>>

### 内容概要

81道美味的配酒小點，專業料理人+酒吧老闆的推薦料理。

適合用於情人間的甜蜜共飲、朋友相聚的歡樂派對、一個人在家的小酌！

不管是紅酒、白酒、香檳還是氣泡甜酒，輕鬆就能做出最完美的佐酒小點！

[序]做菜時腦海裡一邊想著該搭配哪種紅酒，是最令我開心、最興奮的時刻。

另一方面，當我收到一瓶還不錯的紅酒時，心裡也會開始盤算該搭配哪些料理最剛好。

餐桌上有佳餚，有美酒。

這種日子真是幸福啊? 不要把紅酒與下酒菜想得太難，只要將喜歡的菜餚搭配在一起就行囉！

我家的餐桌是沒有國籍之分的，有時會特

<<下酒菜-佐葡萄酒的微醺料理X81>>

作者简介

君嶋哲至 紅酒監修。

創業於明治25年的酒類販售老店「橫濱君嶋屋」第四代董事長，掌管該店的紅酒進口及日本酒與燒酎等各種酒類的出口業務。

目前為2家義大利餐廳與1家紅酒吧老闆，身兼日本酒・香檳學校講師。

植野美枝子 營養管理師、料理・甜點研究家。

大學時期取得營養管理師、營養師、食品衛生監察員、食品衛生管理員等執照與資格。

畢業後曾進入相機製造公司工作，離職之後於攝影家・大山謙一郎的攝影棚擔任助理。

擁有LE DORCON BLEU日本校的甜點研習證書，並曾遠赴法國的巴黎ECOLE RITZ ESCOFFIER學習製作甜點。

目前在位於橫濱元町附近的工作室開設料理・甜點教室，並提供訂製蛋糕、美食活動等服務。

著有《一口小料理》。

譯者簡介 陳怡君 淡大日文系畢業，專職譯者。

譯作有《150cm life 》、《一個人去旅行》、《我的單身不命苦》、《有人叫我瘦7公斤》、《一個人漂泊的日子》、《小公司與爆炸頭》、《我的30分媽媽》、《我想變成雲》(大田)等。

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>