

<<和红酒一起享用>>

图书基本信息

书名：<<和红酒一起享用>>

13位ISBN编号：9787534139840

10位ISBN编号：7534139848

出版时间：2011-2

出版时间：浙江科学技术出版社

作者：（日）植野美枝子 著，康利平 译

页数：111

译者：康利平

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>

<<和红酒一起享用>>

前言

一边做菜，一边考虑做的菜要配哪种红酒来喝，是会让人感到兴奋的时刻。反之，得到了一瓶上好红酒的时候，也会绞尽脑汁思考要做什么料理来配这瓶酒。饭桌上不仅有料理，也有红酒。这样的生活让人感到十分幸福。

其实，对于红酒和料理不必考虑太多，只要把自己喜欢的东西组合起来就好。

因为我们饭桌上的料理一直处于无国籍的状态.所以也大可挑战红酒与日餐，葡萄酒与各国料理的组合。

在搭配红酒和料理的过程中，如果碰到恰好合适的组合是最好不过的了！

这样就组成了料理和红酒的完美配对。

自己一个人自在地品酒，或是与要好的朋友一起共饮来享受这特别的时光。

今天，也让我们为了享受这无上幸福的一刻而努力吧！

<<和红酒一起享用>>

内容概要

红酒是直以来被看作是高雅的象征，在欧美文化中，红酒被认为最适合佐餐的饮料之一。

虽然可以单独品尝，但是红酒的首要角色却是和食物一起享用。

本书介绍了81种地道日本美食和红酒的经典搭配，简便快捷的开胃小菜，做法复杂却浓香四溢的主菜、招待客人超有面子的美食以及饭后甜点，在丰富味觉体验的同时，让红酒和美食都变得更加美味，绝对能够满足众多“好吃族”的口味。

另外，书中还有提高红酒品味的讲座，适合追求时尚的人士提高品味，更好地理解红酒文化。

<<和红酒一起享用>>

作者简介

作者：（日本）植野美枝子 译者：康利平 编者：（日本）君嶋哲至

<<和红酒一起享用>>

书籍目录

Chapter1 简便快捷的开胃小吃 各式串烧 无盐干酪三明治 香醋秋葵 健康羹汤 长棍面包吐司 干酪烘饼 明太子土豆 特制冷豆腐 西班牙式凉菜汤 金枪鱼罐头拌菜花 酱汁卷心卷 嫩叶菜面包沙拉 烤面包片 夹奶酪火腿三明治 烤面包片夹奶酪火腿三明治加煎蛋 酒蒸蛤仔 沙锅扇贝梅干 热汤 梅子酱西葫芦 芥末拌黄瓜茄子 易保存的小吃Chapter2 做法稍复杂的主食 民族风鲷鱼片 地中海沙拉 醋渍竹*鱼 里昂风味沙拉 杂烩蔬菜 西班牙煎蛋卷 奶酪烤土豆泥Chapter3 招待客人的美味料理

<<和红酒一起享用>>

章节摘录

插图：

<<和红酒一起享用>>

编辑推荐

《和红酒一起享用》：81种美味与红酒的时尚经典搭配，美食家和品酒达人倾囊传授的美食+红酒搭配秘诀，“好吃族”和时尚白领争相效仿的红酒文化和高品位生活。
在温暖的小屋里，和心爱的人在一起，为他做一份属于两个人的晚餐，看着窗外的日落，两颗心紧紧连在一起，这时品上一杯红酒，享受属于两个人的浪漫时刻。

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>