第一图书网, tushu007.com

<<每日食酒誌>>

图书基本信息

书名：<<每日食酒誌>>

13位ISBN编号：9789866322075

10位ISBN编号：9866322076

出版时间：2009-11

出版时间：麥浩斯

作者：陳上智

页数：200

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

第一图书网, tushu007.com

前言

我不是個用功的愛酒人，書念得不夠多，生字地名背得不夠多，酒也喝得不夠多，只憑著舌頭一條和亂七八糟的想像力，也在酒鄉裡自得其樂直到如今。
要我上台講品種產地年份，我是一個字兒蹦不出來，但要在喝酒時找到一些味覺和嗅覺的記憶與聯想，這我就可得要吹個牛皮了。
味覺與嗅覺與腦袋只有短短的距離，但是在台灣的許多人，這短短的距離卻猶如千山萬水，媒體強力放送的行銷訴求形成許多人的飲酒習性，使得葡萄酒被孤立成只適單獨品飲的寂寞食物，如果講到什麼酒可以搭什麼菜，受盡蠱毒洗腦的我們就會先天認定「酒不怎麼樣」。
介紹文字裡用盡心思去描述酒的味道，偶然才會看到「搭配」的建議，至於為什麼某瓶酒可以搭配某種菜？
會做這樣說明的又更少了。
辦了十幾次的品酒會，才突然有了這些領悟，原來我們受到這些行銷轟炸的影響這麼深！
如果我們是辦紅白酒香檳初探的課程，很快就會滿額，但如果是波爾多勃艮地、粉紅香檳這種課，來的人就明顯減少，來的人還會再三確認「我沒有研究、我不懂酒，可以來嗎？
」我們這麼說吧，如果今天辦的是中式白酒品酒會，五七年五八年五九年白金龍加東引陳年二鍋頭，還會不會有這樣的疑問跑出來？
是不是因為這樣，台灣葡萄酒的市場才一直開不了呢？
因為那種知識上不如人的感覺，讓大家一講到葡萄酒就有一種「被迫害妄想」，喝啤酒開了就灌，喝紅白酒卻要花上好一陣子將所有儀式巡行一次，誰都擔心一個失神就讓整瓶酒付諸東流還遭白眼，誰都擔心自己的拙口笨舌分不出酒的好壞，誰都擔心被當成盤子被敲竹槓，誰都怕被人當成拿紅酒乾杯的庄腳俗。
於是乎，比較「簡單」的酒就比較好賣，有誰會在乎今年的台啤和去年的台啤味道那裡不同呢？
誰會去考證今年的高粱長得好不好呢？
沒有那麼多學問和選擇，好像反而更有助於飲酒作樂的「本質」，反而更多人喝。
講到這裡，我並不是要反對葡萄酒知識的繁複，事實上，台灣人喝法國葡萄酒，比起許多在地的法國人，都喝得更廣泛而專精，更了解法國葡萄酒，但法國人怎麼喝？
一頓飯不能沒有酒，一天就至少喝一次二次，每天試酒，今天試隆河配燉肉，明天拿雷絲玲配海鮮，一天實戰一回，成為「實用」的知識，而我們並不是如此，因為少喝、酒貴，大家就小心翼翼，使勁兒念書背生字舌頭抽筋也要念出法文的原音，當成一種高深的學問，其實說穿了，都是環境所致。
酒是在不斷的嘗試中才能得著自己的意見品評，誰不是從第一瓶酒開始喝呢？
只是喝葡萄酒的心理壓力排拒了太多了的在門外觀望的人，在門內嚐過美妙滋味的人的「高深」評語又更是加深了「恐懼感」，飲酒的單純初衷，常被自己嚇自己的冷汗澆熄了。
我覺得，單只酒一瓶，了不起是個林志玲，有酒有菜，才叫恩愛纏綿生死相許。
我們應當記得酒的另一個平易近人的風貌是在和與食物的作用中才能展現，飲酒的初衷，至少有一部份是在單純甚至於近似於遊樂的品嚐上，無關價格品種酒莊分數，這份單純，是進入酒中美好的簡單路徑，簡單而且直接探觸酒和自我的連結，不是把Parker的話當聖經。
踩進這一步，所謂的價格品種酒莊分數才有品酒人自我切身的意義和覺悟。
講到這個，想到自己有個每天拎著葡萄酒配午飯的朋友，對於葡萄酒，他不常掉些書包給我聽，反而是常說些酒的食物交互產生的美妙滋味，就算不念法文探酒莊學品酒，每天行禮如儀也可以喝出一己之大學問，不亦樂乎？
而你也不要只聞樓梯響，轉變的一瞬最是花費氣力，但只要轉過了，酒瓶就變成人生的風景，酒汁就成為紡夢的絲線，而酒食的搭配，不在乎是驚嘆完美或是貌合神離，而是一份曾經身在其中的牽連與觸動。
這本書，說穿了，就是要你心動了也有所行動，而後你喝酒，請有自己的經歷與感想，請尊重舌上喉間低語的美好，請喝你自己的酒。
鳴謝來自業界的朋友：ISG陳怡樺講師、心世紀張心愷、亞都麗緻孟思霖、國賓大飯店聶汎勳、

第一图书网, tushu007.com

西華飯店張先倫，及所有提供協助的酒商朋友，雖然寫書的是我，但其實我是最有收穫的人。
最後感謝親愛的老婆，謝謝妳忍耐我這段時間的酒氣沖天。

第一图书网, tushu007.com

内容概要

讀完市面上的飲酒書，實際到賣場選購時，卻還是會碰到選擇上的困難？
超市、大賣場的酒類琳瑯滿目，不確定哪一種酒的品牌、產地或口感才適合今晚的料理？
在家辦派對、或幫主管策劃聚餐，既看不懂餐酒單，也不知道那一種酒能夠滿足所有人的期待、既不過分昂貴也不失禮？
常見的台灣小吃，和什麼酒莊、年份或產地所釀出的葡萄酒最合適？
傳統中式甜點佐法式香檳，居然是從未試過的甜蜜滋味！
？
當季食材、氣候與各式醬汁佐料，都會一併影響著酒的口感和香氣，在吃重口味的中菜時，除了搭配啤酒外，還有什麼一般人不瞭解的葡萄酒搭配美學？
結

作者简介

陳上智(Patrick)　陳上智（la marché 圓頂市集創辦人；乳酪、橄欖油等食物課程講師；文化推廣教育部講師）　Patrick長期引介大量的美食知識，發表於《圓頂市集》、部落格《跟著食物去旅行》並接受國內各大媒體採訪，受到各界矚目。
多次應邀辦理美食與品酒活動、美食品嚐會、並在CITY SUPER、文化大學推廣教育部各地開放講座。
Patrick的理念是以在地人的生活經驗為角度，推廣各項國外食材和知識分享，盡可能以你我都有的經驗，用最淺白的語言去說明可以立即運用的知識。
因此課程常常是讓聽者欲罷不能！
以「美食導遊」而非「美食專家」期許自己，Patrick將帶領各位輕鬆一窺世界美食堂奧。

第一图书网, tushu007.com

<<每日食酒誌>>

书籍目录

Chapter 1.酒食聯姻選酒學 1-1選酒是好玩，不是麻煩 ……0121-2烹調手法＋食材的選酒大補帖A. 清蒸、紅燒、乾煎、炸滷與涼拌……，從料理方式選對葡萄酒 ……015B. 從食材選酒的魅力新搭法 ……0171-3 看懂餐廳餐酒單 ……0221-4 看「酒瓶」就能了解的產區特色 ……027Chapter 2. 從酒標認識葡萄酒2-1 看懂酒標關鍵字法國葡萄酒酒標 ……036德國葡萄酒酒標 ……038義大利葡萄酒酒標 ……040西班牙葡萄酒酒標 ……042新世界葡萄酒酒標 ……0442-2 紅酒葡萄主要品種 ……046白酒葡萄主要品種 ……0502-3 懶人選酒法 A. 避開地雷的選酒攻略 ……052B. 從「價格」選酒的達人密技 ……054C. 從酒瓶看出葡萄酒端倪：酒封、酒瓶設計與酒液高度……055D. 量販超市的十大選酒守則 ……056Chapter 3. 品酒醒酒學 3-1. 器具學……0623-2. 基本品酒步驟 ……065 Chapter 4. 存酒學 4-1 沒有酒櫃該怎麼保存紅酒？ ……0734-2 已經開瓶卻喝不完的紅酒要怎麼保存？
酒可以在室溫中保存多久不過期？
……0744-3 什麼是可以長期存放的紅酒？
……076Chapter 5. 盛裝赴宴篇5-1 四川菜 ……0785-2 上海菜 ……0825-3 港式菜 ……086 5-4 台菜 ……0905-5 日本菜 ……094 5-6 泰國菜 ……0985-7 美式菜 ……1025-8 義式菜 ……1065-9 法國菜 ……110Chapter 6. 輕鬆聚餐篇 6-1 茶餐廳 ……1156-2 粵菜 ……1186-3 江浙菜 ……1226-4 新湘菜……1266-5 台菜 ……1306-6 客家菜 ……1346-7 日本菜……1386-8 美式炭烤……1416-9 地中海菜 ……1446-10 羊肉爐 ……1486-11 麻辣鍋 ……1516-12 韓國菜 ……1546-13 德國豬腳 ……157Chapter 7 派對幫手挑對酒 ……160 7-1 選酒選杯……162幫老闆的餐會/派對備酒 ……165喜筵選酒 ……1667-2 出酒順序 ……1977-3 下酒小點finger food ……168Chapter 8. 家常菜找酒搭 ……172炒飯、牛肉麵、烏魚子、炸排骨、肉粽、白斬雞、水餃、煎魚、紅燒豆腐、三杯雞Chapter 9. 小吃宵夜的搭酒創意配 ……180鹹酥雞（雞排）、滷肉飯、蘿蔔糕、烤玉米、蔥油餅、韭菜盒、鍋貼、烤香腸、滷味、肉乾、鴨賞、乾麵、炭烤花枝、章魚燒Chapter 10. 甜點零食簡單搭：……188麵包、巧克力、鳳梨酥、乳酪蛋糕、洋芋片、冰淇淋、中式月餅、中式糕點、馬卡龍、腰果瓜子、沙其瑪Chapter 11. 酒商名單 ……196

第一图书网, tushu007.com

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