

<<時髦女性的社交品酒入門>>

图书基本信息

书名：<<時髦女性的社交品酒入門>>

13位ISBN编号：9789868577633

10位ISBN编号：9868577632

出版时间：2010-4-22

出版时间：瑞麗美人國際媒體

作者：李庭侖

译者：鍾杰克

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>

<<時髦女性的社交品酒入門>>

內容概要

原來……，達人曾經也跟我一樣菜！
從只愛清酒、燒酒或以烈酒所製的深水炸彈的一般時尚客，到成為真正懂得享受葡萄酒迷人風味所在的葡萄酒達人，作者Lee jung yun一路走來，讓人臉紅害羞、不知所措、甚至想當場挖個洞躲進去的出糗經驗，所有妳能想像的新手入門絕對會面臨的百樣狀況 & 應對技巧全部大公開！
只要開啟這一頁，妳就正式踏入葡萄酒世界！
跟著Lee jung yun最真實、毫不掩飾出糗指數的初學者日記開始學習，絕不會錯！
絕對會上癮的葡萄酒戀愛，start！
時髦女性專屬的葡萄酒聖經 輕鬆入門！
為何喝葡萄酒需要知道這麼多知識與理論？
！
這是因為要讓妳真正領略葡萄酒的豐富美味與神秘之處。
藉由同樣身為女性的作者與葡萄酒交手相戀的愛恨糾結過程，讓妳毫無壓力、輕鬆了解 / 學習如何閱讀酒標、認識葡萄酒釀製品種與產地、如何挑選合適的佐餐酒、品酒順序與用餐禮儀等品酒知識，大至帶妳遊玩葡萄園產區、小至乳酪哪裡買全部詳盡收錄。
讓妳慢慢領略葡萄酒這before & after大不同的迷人好滋味！
今晚我當家 挑對酒展現好品味！
！
「紅肉配紅酒，白肉 / 海鮮配白酒」是最不會出錯的葡萄酒品飲法則，就如同紅玫瑰是公認的愛情表徵般，無法擺脫彼此的美味關係。
這定律也有被推翻的時候？
！
食材會因為不同烹調方式與搭配醬汁濃郁度不同而影響到佐餐酒的選擇，了解正確佐餐酒選擇技巧，最「麻吉」的美味組合由妳決定！
番外篇！
台北異國美食與美酒的組合SCOOP！
！
日本東京、法國巴黎、義大利西西里、北非摩洛哥……還是影視名人齊聚的L.A.好萊塢？
！
別急、別急！
！
無須登機check in的台北美食護照，由專業美食、品酒達人親自領隊，讓妳無時差、零距離嚐遍世界各地知名美食與佳釀！
！
最奢華的幸福，就從這一刻、這一口開始！

<<時髦女性的社交品酒入門>>

作者簡介

李庭侖

喜愛酒與人，在朋友眼中，以「愛酒成癡」來形容她再也適合不過了。

畢業後進入『GQ KOREA』雜誌，在一次參加葡萄酒試飲會後，慢慢陷入葡萄酒的迷人世界中。這段與葡萄酒的戀愛，開啟了她擔任『GQ KOREA』美食與葡萄酒線的編輯生涯，歷經4年不間斷地學習與品酒經驗累積，成為業界最受注目的葡萄酒達人。

目前為GQ.COM的blog編輯，同時兼任『GQ KOREA』特約編輯。

<<時髦女性的社交品酒入門>>

書籍目錄

PART1初學者日記

戀上葡萄酒

4我的葡萄酒征服記

10 這一天，我愛上了葡萄酒

12 什麼是House Wine?

14 和菜單分開的酒單

15 認識酒單，點酒超簡單

16 享受牛排的日子 = 品嚐紅酒的日子

17 不是紅肉配紅酒，白肉配白酒嗎？

18 不只是法國?!

20 以葡萄品種認識葡萄酒

22 葡萄酒新手入門選購，到百貨公司去吧

24 開瓶器的用法

26 原來，軟木塞也有差別

27 金屬瓶蓋和軟木塞的差異！

28 開瓶器大不同

30 原來葡萄酒也會變質壞掉！

31 葡萄酒的保存期限

32 未喝完的葡萄酒該如何存放？

34 什麼是年份酒？

38 量販店 10 大好酒

40 葡萄酒專賣店VS.量販店

PART2基本常識學習記

愛的越深，越渴望了解更多

44 紅酒、白酒？

！

選對酒杯就對了

50 品嚐單一品種釀製的葡萄酒

52 不可不知的葡萄酒主要釀製品種

56 混合不同品種釀製的葡萄酒

57 混調酒BEST 5

58 正確的品酒方法

60 隱藏在酒標裡的故事

62 絕對要認識的酒標

64 琳瑯滿目的酒款，是怎麼命名？

65 酒名的由來

PART3 讓人無法自拔的紅寶石之戀

葡萄酒產地的LOVE之旅

68 從新世界葡萄酒開始吧！

<<時髦女性的社交品酒入門>>

- 70 絕對不會讓你失望的新世界葡萄酒BEST 12
- 72 戀上法國葡萄酒
- 74 城堡酒莊VS.獨立酒莊
- 75 波爾多VS.布根地
- 76 法國葡萄園等級
- 77 認識法國酒標
- 78 主要葡萄酒產區
- 80 法國頂級葡萄酒 BEST 10
- 82 酒莊之於法國葡萄酒的重要性，如同產地之於義大利葡萄酒
- 83 認識義大利酒標
- 84 義大利主要葡萄酒產區
- PART4達人變身
- 葡萄酒，這輩子最美麗的情人
- 90 夢寐以求的水晶酒杯
- 92 酒杯VS.口感
- 94 快速擄獲女人心的甜葡萄酒
- 95 甜葡萄酒 BEST 6
- 96 適合白天飲用的葡萄酒 - 白酒
- 98 釀製白酒的葡萄品種
- 99 白酒 BEST 9
- 100 餐前酒？
- 餐後酒？

- 102 香檳也是葡萄酒
- 104 舉世聞名的香檳7款
- 105 氣泡酒不等於香檳？

- 107 氣泡酒 BEST 8
- 108 書籍與電影中的葡萄酒
- 110 品嚐葡萄酒的順序
- 111 葡萄酒與餐點的搭配
- 112 不同溫度 不同的口感，葡萄酒特有的美味魔法
- 118 乳酪-葡萄酒的天生絕配
- 120 各式乳酪+葡萄酒的完美組合
- 122 呼吸過後的葡萄酒 口感更顯豐沛
- 124 葡萄酒用具全入門
- 126 葡萄酒調製的雞尾酒
- 128 不可不知的品酒禮儀，讓你更高雅
- 130 葡萄酒與美食的結合
- 136 台北異國美食X美酒地圖

<<時髦女性的社交品酒入門>>

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>