

<<爱恋葡萄酒>>

图书基本信息

书名：<<爱恋葡萄酒>>

13位ISBN编号：9787511700223

10位ISBN编号：7511700225

出版时间：2010-1

出版时间：中央编译

作者：林莹//毛永年

页数：273

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>

## <<爱恋葡萄酒>>

### 前言

我和爱人自大学毕业一直分别从事于计算器行业。

当时在繁忙的工作中，吃喝玩乐对我们而言是毫不重要，也没时间多加理会的事情。

努力打拼十年后深感知识之重要，内人申请赴维也纳入学念书，又同干生活，便顶下一家中国餐馆变为移民身份，开始以老祖先留下的中国传统烹饪手艺赚钱，正式踏足餐饮行业。

在欧洲国家开店，和国内有些不同。

由于人工薪资昂贵，还需负责员工的保险、税金、社会福利等，负担相当重，因此在开餐馆时，自己能多做些就多省些钱，能少用一个员工，开销就节约不少。

也因此欧洲的餐厅，无论中西，不分大小，老板、老板娘多半都工作在其中。

不但如此，甚至还需精通十八般武艺，从跑堂、厨房、吧台、订货到记账，全部都要会，才能满场飞舞，遇缺便直即补上工作。

也因为这种现实需要，作老板的即使原先外行，但在每天生活接触中，很快地就成为内行，对于咖啡制作和葡萄酒饮用，都会有所认识与了解。

我就在这种不知不觉中走入了餐饮世界，再由中餐转入西餐领域，四处拜师，多方学习，再加上后来在欧美及台北市开过几次西餐厅，十余年来，由工作产生兴趣，愈深入甜点烘焙、菜肴烹调、订货库存、收支账务、经营管理、人事安排等，愈觉浩瀚，愈钻研愈引发乐趣。

遂决定以餐饮教学、餐饮顾问为职志，希望能够提升国人的餐饮水准，并收教学相长之效。

## <<爱恋葡萄酒>>

### 内容概要

本书是国际著名餐饮礼仪大师毛永年、林莹夫妇的代表作，融汇了作者十余载的国内外品酒经验与读者共享，通过有趣可读的短篇故事来给您讲述葡萄酒的常识。

葡萄酒是生活的伴侣，适量饮用对身体非常有益。

全书图文并茂，资料齐全，是一部与众不同的“葡萄酒知识速成读本”。

<<爱恋葡萄酒>>

作者简介

毛永年、林莹夫妇是我国台湾的东吴大学毕业，分别在银行、航空公司、惠普计算机公司工作13年，后移民奥地利及美国，转而从事餐饮业，不但在奥地利开过中国餐馆，更在我国台湾开过奥德餐厅且在美国开过法式餐厅，然后更上一层楼以其珍贵经验从事餐饮顾问工作，并著书传授西餐

## &lt;&lt;爱恋葡萄酒&gt;&gt;

## 书籍目录

作者简介前言不解之缘 酒坏了酿酒之法 此酒非彼酒 何谓葡萄酒 葡萄酒家族 世界主要典型葡萄品种介绍 红酒 白酒 玫瑰红酒 香槟酒 雪莉酒 波特酒 马德拉酒 利口酒 什么葡萄部可以酿酒吗? 酿酒好葡萄 采葡萄, 踩葡萄 发酵 橡木桶与酒 熟成 单宁 贵族霉 酒渣妙用多 香槟法生命之水 吃葡萄不吐葡萄皮 饮酒适量, 健康加分 喝多少才恰当 酒与宗教品饮之乐 现在该喝什么 酒与菜, “速配” 开胃酒 饭后酒 开瓶的诀窍 开瓶器 酒的守护神—软木塞 谨慎开香槟酒 品酒的艺术 讲究场合喝酒 何时喝最适口 酒之温度 让酒呼吸 换瓶 最佳酒杯 葡萄酒也能变花样 流行的葡萄鸡尾酒 不一样的三八节 消费之道 买酒停看听 年份重要吗? 小酒标, 大趣味 点酒有一套 酒单 餐厅的酒贵吗? 开瓶费 葡萄酒吧要你痛快 追求高品质的饮酒文化典藏之美 藏酒的学问 剩酒怎么保存 酒标说些什么 欣赏酒瓶 幻想中的酒瓶 美酒的声音 酒标收集法醇酒之乡 法国酒的等级 法国的酒产区 法国波尔多酒区 法国波尔多的红酒 法国波尔多的白酒 法国波尔多酒庄分级制度 法国波尔多五大酒庄 勒图酒庄(ch.Latour) 奥比昂酒庄(ch.Haut—Brion) 玛哥酒庄(ch.Margaux) 莫顿酒庄(ch.Moufon-Rothschild) 法国波尔多五大酒庄的副酒 法国布根地酒区 法国布根地红酒 法国布根地白酒 法国布根地薄酒莱葡萄酒 法国隆河谷地 法国香槟区之旅 法国香槟 法国阿尔萨斯酒区 法国卢瓦尔河河谷 德国酒的等级 德国的葡萄酒 德国白酒 冰酒 德国莱茵河之旅 奥地利的葡萄酒 奥地利布根兰酒区 奥地利独具风味的酒馆 金箔酒 世界首创的红冰酒 多瑙河葡萄园之旅 匈牙利的葡萄酒 西班牙的葡萄酒 再谈西班牙雪莉酒 西班牙马德里纪行 意大利的葡萄酒 意大利红酒与白酒 吃喝意大利 美国的葡萄酒 美国的红酒 美国的白酒 美国加州纳帕之旅 加拿大的葡萄酒 阿根廷与智利的葡萄酒 澳大利亚的葡萄酒 南非的葡萄酒 中国的葡萄酒 中国大陆的葡萄酒 中国台湾的葡萄酒 为两岸的葡萄酒业加油后记附录

## &lt;&lt;爱恋葡萄酒&gt;&gt;

## 章节摘录

插图：所谓红酒就是用红葡萄酿制红颜色的葡萄酒。

酒的红色有深有浅，倒没有一致的规定，完全视葡萄品种的不同及发酵期的长短而定。

红酒一定是由红葡萄酿制而成。

首先将葡萄串结集在一起，略压榨后，连汁带皮整个一起放入酒槽内浸泡。

在此同时，葡萄内的酵母菌（或人工添加的纯酵母）便开始发酵作用，在七至十天里，把糖份转变为酒精，并使酒精吸取到果皮中的天然红色素和单宁等精华物质。

当所有糖份都变为酒精后，酵母便停止作用，第一次发酵就已完成。

高品质的红酒还需要二度生化发酵（Malolactic FementatiOn）简称MLF，利用特殊微生物将果酸转变为乳酸，减低新酒的酸性，然后才过滤果皮渣核，放入橡木桶贮存。

宁。

单宁的味道苦涩，但它的作用很大。

若非单宁的天然防腐作用，红葡萄酒就无法长期贮存。

优质的红葡萄酒，因为含有较多的单宁，需要更长的蕴藏时间，才能把单宁的苦涩味变的柔顺丰润，粗豪的酒性也会转化成清幽、雅致而富果香。

这段时间也许是一两年，也许是二三十年，甚至上百年，才能使酒质适度成长，更加平衡和谐，呈现最佳的风味。

## <<爱恋葡萄酒>>

### 后记

人类穿衣以蔽体、吃饭以果腹的时代早已成为过去。

在衣食富裕的今天，大家追求的是特别的、高级的，别人所没有的，尤其是在心灵愈空虚的时候，愈要追求物质的满足。

于是有的人要开法拉利跑车，有的人要穿Giorgio Armani的衣服，有的人偏爱住阳明山、天母，有的人凡应酬必选五星级大饭店。

不用名牌简直就是落伍，不懂时髦就是过气人类。

近来经由媒体鼓吹、报道，台北市的最新流行时髦话题已从衣饰皮件转而成为喝葡萄酒了。

我数十年如一，不讲究名牌，从未去过卡拉OK、KTV，只喜欢出国旅游、享受美食佳酿的台北老土，也一下子变成最时髦有品味的人了。

葡萄酒热门的状况就如同股市发烧般迅速蔓延，我周遭见到的亲朋好友，无论居家宴客都少不了葡萄酒作陪。

## <<爱恋葡萄酒>>

### 编辑推荐

《爱恋葡萄酒》：爱看书的孩子不容易变坏，爱喝葡萄酒的人不会暴戾。  
葡萄酒是生活的伴侣，适量饮用对身体健康非常有益。  
沉浸在葡萄酒的余韵里，轻啜细品，是人生美好的享受。  
世界餐饮协会葡萄酒类图书金奖作品



<<爱恋葡萄酒>>

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>