



图书基本信息



内容概要

香醇的葡萄酒、美味的小酒餚，想要享受如此「時髦」的品味生活不一定要到高級餐廳去。沒錯！

在家也能輕鬆品味葡萄酒！

看不懂酒標上複雜的法文、德文、義大利文……沒關係！

沒有艱深的知識也沒關係！

本書介紹了最適合入門者的各式波爾多葡萄酒，只要記住代表性品種和產地，挑選自己喜歡的口味，並下點工夫做幾道簡單、可口的小酒餚就OK了。

本食譜以「在家便能輕鬆享受」的概念介紹與葡萄酒搭配的各式酒餚。

第1章為使葡萄酒更加美味的小酒餚食譜；第2章進一步將葡萄酒分為白辛淡、白辛烈、白甘、紅淡、紅烈5大類，再配合每類口味，羅列適合搭配的食材與料理食譜。

第3章則以淺顯易懂的問答方式說明一般人常有的問題，包括葡萄酒的保存、選擇、飲用方式等等；

第4章更從料理人的觀點來談與葡萄酒搭配的和風、中華風、異國風料理的作法；第5章則介紹包括第一次的葡萄酒派對、享受和食、品嚐紅葡萄酒、午餐等各式葡萄酒party的酒餚，以及建議挑選的葡萄酒種類。

只要有這本食譜，往後便不必拘泥在「葡萄酒搭乳酪」、「紅酒配紅肉、白酒配海鮮」的定番組合了。

美味的葡萄酒與對味的料理，以及聊得起勁的葡萄酒大小事，全都匯集於本食譜中。

想要讓葡萄酒品嚐起來更加美味時，不妨翻開此本食譜，挑選1、2道適合搭配的小酒餚動手料理，享受葡萄酒與美食的時尚魅力新搭法。



作者简介

河村みち子

神奈川県出身。

慶應義塾大學文學系畢業。

從孩提時代就熱愛料理。

以料理研究家身分起步之後，就以其高明的調理技術與出色獨特的品味贏得高人氣，於書籍或雜誌、電視節目等各方面皆很活躍。

在其已開設20年以上的料理教室，持續提出容易調理且嶄新的食譜。

對葡萄酒的造詣也很深厚，而其中最鍾愛的也是波爾多葡萄酒。

「最喜歡玻美侯產的芳醇順口的紅葡萄酒。」

<http://www.michikohouse.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>