

法国玛歌酒庄/海南行指供/玛歌红

产品名称	法国玛歌酒庄/海南行指供/玛歌红
公司名称	海南行指信息科技有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	海口老城海南生态软件园互联网众创中心
联系电话	0898-32859991 13807582980

产品详情

海南行指供/联系人:王建中,联系手机:13807582980,座机:0898-32859991,qq:2925690139,网址:www.hnfingoo.com

【红葡萄酒与美食的搭配】世界美食大师安德烈·西蒙曾经说过：“葡萄酒会使每一张餐桌更优雅、每一天更文明。”红酒配餐，相信今后会成为中国人的饮食习惯。葡萄酒不仅酒精度适中，而且酒里的酸还能有效分解蛋白，使人越吃越有味。把优雅细致的红酒和可口的美食搭配起来，其风味绝对不同凡响。1、果味型、轻柔的红葡萄酒这类酒的特点是果味足、酒体轻，单宁低，酒精度也低。这类酒的适用范围也广，可以在吃头盘色拉的时候一起喝。适合搭配的美食：地中海一带的食物，如意大利面条、比萨;也适合于配非常肥腻的食物，如香肠、奶油土豆等等。2、单宁重、丰厚的红葡萄酒无疑这类酒是酿自皮厚、颜色深的葡萄品种，单宁自然也重如铁骨，它们的酒精度通常都不低，高酒精度也能给酒带来些甘味和柔顺感。这类酒最不容易配菜，特别是在年轻的时候和咸、辣、甜、淡搭配都不适合，因为这类酒和咸的菜搭配会发苦，和辣的菜搭配会更辣，和甜的菜搭配也发苦，唯有和烤肉搭配最合适。适合搭配的美食：搭配西餐中煎的牛排、羊排都不错，特别是与加了芝士烹调或调味的菜搭配都是不错的。3、奢华而柔顺的红葡萄酒这类丰满的酒主要来自于美乐和金粉黛品种，年轻的时候，它们通常有着丰富的果味;成熟后它们会带来巧克力、可可、咖啡、雪松以及烟熏味。美乐适合于配同样风格的菜，比如说炖肉类的食物;金粉黛的香气如同果酱一般，它香气浓郁，很容易获得高酒精度，它适合于配咸的菜，甚至配辣的菜，很适合喜欢刺激口感的人。适合搭配的美食：美乐搭配炖肉类的食物，金粉黛搭配烤肉类的食物。【红葡萄酒与美食的搭配】世界美食大师安德烈·西蒙曾经说过：“葡萄酒会使每一张餐桌更优雅、每一天更文明。”红酒配餐，相信今后会成为中国人的饮食习惯。葡萄酒不仅酒精度适中，而且酒里的酸还能有效分解蛋白，使人越吃越有味。把优雅细致的红酒和可口的美食搭配起来，其风味绝对不同凡响。1、果味型、轻柔的红葡萄酒这类酒的特点是果味足、酒体轻，单宁低，酒精度也低。这类酒的适用范围也广，可以在吃头盘色拉的时候一起喝。适合搭配的美食：地中海一带的食物，如意大利面条、比萨;也适合于配非常肥腻的食物，如香肠、奶油土豆等等。2、单宁重、丰厚的红葡萄酒无疑这类酒是酿自皮厚、颜色深的葡萄品种，单宁自然也重如铁骨，它们的酒精度通常都不低，高酒精度也能给酒带来些甘味和柔顺感。这类酒最不容易配菜，特别是在年轻的时候和咸、辣、甜、淡搭配都不适合，因为这类酒和咸的菜搭配会发苦，和辣的菜搭配会更辣，和甜的菜搭配也发苦，唯有和烤肉搭配最合适。适合搭配的美食：搭配西餐中煎的牛排、羊排都不错，特别是与加了芝士烹调或调味的菜搭配都是不错的。3、奢华而柔顺的红葡萄酒这类丰满的酒主要来自于美乐和金粉黛品种，年轻的时候，它们通常有着丰富的果味;成熟后它们会带来巧克力、可可、咖啡、雪松以及烟熏味。美乐适合于配同样风格的菜，比如说炖肉类的食物;金粉黛的香气如同果酱一般，它香气浓郁，很容易获得高酒精度，它适合于配咸的菜，甚至配辣的菜，很适合喜欢刺激口感的人。适合搭配的美食：美乐搭配炖肉类的食物，金粉黛搭配

烤肉类的食物。