

# 铁岭红酒 加诺葡萄酒 进口红酒批发

产品名称	铁岭红酒 加诺葡萄酒 进口红酒批发
公司名称	东莞市加诺酒业有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	东莞市大朗镇大朗社区长富东路199号
联系电话	13537023113

## 产品详情

红酒和配菜国际佳酿和美食协会创始人安德烈·西蒙曾经说过：“红酒会使每一张餐桌更优雅、每一天更文明。”如何让餐桌更优雅呢？重要的是如何合适的搭配红酒与菜肴。搭配不当的话，美味或美酒总有一样会变得古怪。喝红酒配什么菜合适呢？我来分享一下自己的经验。红酒配菜的原则是，酒味不能遮盖菜味，菜味也不能遮盖酒味。所以，代理红酒，清淡的葡萄酒适宜搭配口味清淡的菜肴；而浓郁的葡萄酒则适宜搭配口味浓郁的菜肴。以下是详细的食物搭配建议：清淡的红酒适宜搭配的食物：淡味海鲜、鱼子酱、淡味芝士、沙律、蔬菜、瓜果、清蒸贝类、清蒸豆腐、刺身、生蚝、寿司、清蒸海鲜、白灼虾、奶酪、淡味饼干等。中浓型红酒适宜搭配的食物：烧鸭、烧鹅、羊扒、香肠、红烧鱼、广东扣肉、东坡肉、南京酱鸭、红酒烩鸡、烤乳鸽、椒盐虾蟹类、风干和烟熏肉类、牛仔扒、炒腰花、肥叉烧、铁板烧鸡、中味芝士等。以上是红酒与食物互不影响的搭配建议。您也可以把一种当作主角，铁岭红酒，一种当配角。比如某一次就餐的目的是品味珍藏的红酒，则可以让浓郁的红酒搭配一些清淡的食物，这样可以更明显的感受红酒的口味。

红酒高温导致的酸涩 许多葡萄酒本身就具有高酸度、高单宁的特点，但也有部分葡萄酒原本口感顺滑，却由于受到高温的侵袭而变得又酸又涩。

我们都知道，葡萄酒需要在适宜的环境温度中存储，大多数葡萄酒应该储存在摄氏10度~15.5度、湿度55~75%之间的环境下。如果存酒温度高于32度，红酒怎样代理，就会给葡萄酒带来无法挽回的损害。具体来说，高温会使得葡萄酒的单宁更加突出，葡萄酒的口感也会变得更加涩更加猛烈。原本柔和顺滑的葡萄酒也会变得粗涩而难以入口。此外，葡萄酒中的果香会被讨厌的酸味盖过。因此，经过高温的侵袭之后的葡萄酒，会变得又酸又涩、难以下咽，酒中的果香也会完全消散不见。

东莞市加诺酒业有限公司值得您的信赖！东莞市加诺酒业有限公司（专营法国原瓶进口红酒）坚持

专营法国原瓶进口红酒，不做大陆灌装产品。追求纯真、高性价比、丰富的口感。在法国原瓶进口红酒行业中活得客户和红酒代理加盟商的认可。在原瓶进口红酒品牌中具有一定的影响力。相信我们更专业、更纯正。相信选择我们您会越品越喜欢、越懂越欣赏。有意欢迎致电我们。

红酒和什么不能一起吃？

### 1. 菠萝

常识告诉我们，菠萝酸酸甜甜很可口。但是喝酒的时候建议不要吃菠萝，菠萝里面的酸性物质会在酒的作用下对肠胃进行破坏，轻则呕吐，重则肠胃痉挛。

### 2. 红薯

红薯本身还有淀粉较多，胃消化起来就比较慢，加之与酒一起吃会使得红薯与胃酸会发生反应，能生成不溶于水的坚硬结块，损害消化功能。

### 3. 凉粉

凉粉在制作加工的过程中加入了白矾，而白矾会减缓胃肠的蠕动，如与酒同食会延长酒精在胃肠的停留时间，增加对酒精的吸收，加重酒精对身体的危害。

铁岭红酒-加诺葡萄酒-进口红酒批发由东莞市加诺酒业有限公司提供。东莞市加诺酒业有限公司（[www.ganuojy.com](http://www.ganuojy.com)）拥有很好的服务和产品，不断地受到新老用户及业内人士的肯定和信任。我们公司是全网商盟认证会员，点击页面的商盟客服图标，可以直接与我们客服人员对话，愿我们今后的合作愉快！