



不断尝新,挑战更多美味搭配

鱼与葡萄酒带来的别样体验

谈及葡萄酒与鱼的搭配时,人们往往将选择的局限定在白葡萄酒上。其实在葡萄酒和鱼类的搭配上,还有很多新奇的搭配式样可以带给味蕾别样的愉悦体验。

普洛赛克和煎鱼

很多人认为甜型的普洛赛克容易让味蕾觉得过于沉重。其实不妨将其与煎鱼搭配,也许会带来惊喜。以鳕鱼和黑线鳕为原材料煎制出来的鱼肉,能与普洛赛克脆爽的口感和美妙的柑橘类风味相平衡。

莫斯卡托和辣鱼

莫斯卡托虽然常以餐后酒的身份出现在餐桌,但其实它也可以成为餐酒搭配的主角。墨西哥菜肴如辣鱼墨西哥玉米卷可以很好地平衡莫斯卡托的甜美感。咬一口香辣的辣鱼玉米卷,再喝一口甜甜的莫斯卡托,你能更好地感受到酒中的桃子和梨子风味。

美国灰皮诺和油性鱼

灰皮诺葡萄酒一般酸度较高,带有丰富果味,因而一直被认为是鱼类佳肴的完美伴侣,如鲑鱼和鲱



鱼等。

法国长相思和淡味鱼

法国的长相思是干型白葡萄酒中较适合与鱼类搭配的。最适合与长相思搭配鱼类是淡味、易切成片状的鱼,如罗非鱼和比目鱼等。淡味鱼的烹煮应以一切从简为原则,简单地烤制即可。

白仙粉黛与重口味鱼

白仙粉黛向来以甜美的口感和易饮的特性而闻名,非常适合葡萄酒入门爱好者。为了平衡其中的甜美感,可以尝试将其与肉感较硬,

较重口的鱼相搭配,如烤金枪鱼等。通过这种搭配,白仙粉黛中隐藏的风味能更好地呈现出来,有助于大家感受酒中的香料橡木或黑莓风味。

黑皮诺和淡水鱼

黑皮诺葡萄酒的酒体较轻,单宁量少,能与大部分海鲜搭配。在鱼类的搭配上,可以尝试将黑皮诺与淡水鱼如三文鱼和鳟鱼进行搭配,这些鱼的肉感较强,淋上西红柿汁或者奶油酱汁后可以与黑皮诺相得益彰。(据新华网)

每周小菜

菠菜培根浓汤



天气寒冷,一锅简单易上手的浓汤加上培根的点缀简直再完美不过。下面就为大家奉上食谱,犒劳你的胃吧!

材料:适量芸豆(烘干最佳)、培根(瘦肉部分切好的)、洋葱(切好的块状)、胡萝卜、芹菜、两汤匙番茄酱、4杯低钠浓缩鸡汤(浓汤宝即可)、2片月桂树叶、1小枝新鲜的迷迭香、菠菜叶。

步骤:

- 1.将1罐豆子和1杯水放入搅拌机内混合在一起。
- 2.将培根放入锅中炒至酥脆。用纸巾吸走多余的油。
- 3.将洋葱、胡萝卜和芹

菜加入锅里,煮至变软,约5分钟。拌入番茄酱然后加入煮熟的芸豆、肉汤、迷迭香和月桂树叶。

4.在高压档煮15分钟。释放高压后,去除迷迭香和月桂树叶。将两杯浓缩的汤汁放入搅拌机泥杯勾芡,然后加入菠菜不断搅拌直至菠菜失去水分。最后,舀入碗中,撒上培根作为点缀就可以开动了。

(小可)

7个面煮小技巧

吃面一族们,赶快学起来

对于吃面一族来说,如何煮好面条真是要好好研究,面条要是煮不好,这调味和配料再精彩,也会失了风味。

煮挂面的火候

不应当等水沸腾了再下挂面,应当在锅底有小气泡往上冒时下挂面,然后搅动几下,盖好锅,烧开后适量添些凉水,等水沸了即熟。这样煮面条,速度快,面条柔软而汤清。

要先放盐后下面

待水开后先加少许食盐(每500克水加盐15克),再下面条。这样煮出的面条不易“糟”。

碱味的去除

下面条时可往锅里适量加些

食醋,这样不仅能消除碱味,面条也会由黄变白。

做冷面防粘团一招

若面条结成团,可以喷一些米酒在面条上,面条团就能散开。

怎样煮手擀面好吃

水煮开时在锅内撒点盐,再下入面条,用筷子轻轻拨动几下,以防结成块或粘到锅底上,然后用大火煮,使水温迅速升高。这样煮好的面条不发黏,不并条,汤水清亮,软硬适口。用大火煮,锅开两次,点两次水就熟了。

选好挂面下锅的时机

煮挂面时不能等到锅里的水全都开了再下面条。因为挂面本身很干,如果一下子遇到高温,表面

的淀粉就容易糊化而变黏。

同时,水分热量都不容易向内渗透,所以面心仍然是生的。再加上沸水会使面条上下翻滚、相互摩擦,这样煮出的面条外黏、内硬、汤糊。

这样的面汤不宜喝

有很多人习惯食用煮挂面的面汤,也有人习惯直接在煮面的同时打点鸡蛋,丢点青菜进去就煮成一锅面。其实这样的吃法是不健康的。建议面和汤要分开做。一般情况下,因为面条在制做的过程中会含有一定的碱,在水煮挂面的时候面汤里面也会有一些溶解了的碱,所以不建议直接饮用这样的面汤。

(据新华网)



鸡公山红之源



除店明青花



乌龙特曲 700ml 珍品



郎牌特曲 T6

品牌自由 冠名

鸡公山酒业

鸡公山

中原好酒 信阳名片

服务热线:4006-376-919