

如何给长辈选葡萄酒?



春节将至,想必很多人都开始想着过年带些什么回家呢?其实葡萄酒是个不错的选择,对长辈来说,葡萄酒就是档次的象征,而且过年时这些酒还可以招待宾客,那么要怎样选择,才能让长辈们满

意呢?

先从红白开始选起

虽然年轻人偏好白葡萄酒,但是可能在长辈眼里觉得,白葡萄酒看上去“不够档次”,所以如果能直接问长辈的情况下最好,如果不方便询问,建议挑选一瓶红葡萄酒,比较适合。

再选择甜度

长辈们的口味比较传统,或者日常饮用白酒比较多的情况下,不建议选择甜酒,因为长辈们很可能不会喝,因为在他们的认知中,甜的那是饮料不是酒。

至于选择半甜半干还是干型,可以想想日常饮食中长辈的偏好,如果喜欢甜食,可以选择半干型,如果不喜欢甜食,则可以直接选择干型的红葡萄酒。

品种的选择

葡萄酒品种的选择要看长辈们的口感偏好,以及你送酒的对象,如果是男性,并且日常有抽烟习惯的话,可以选择赤霞珠、黑皮诺;如

果是女性,可以选择一些带有花香和果香的葡萄品种,比如歌海娜常常有红色水果和蓝莓的香气,梅洛具有黑色水果、李子和丁香的味。另外,如果你的长辈平时不喜欢酸食的话,要避免品丽珠、桑乔维塞、赤霞珠、黑珍珠等。

产区的选择

一般来说,如果你的长辈非常的传统,对新事物接受程度比较低的话,选择法国和意大利产区的葡萄酒比较适合,反之如果你的长辈微信,朋友圈玩得特别溜,平常还喜欢出去唱唱K的潮流人士的话,新世界的葡萄酒则会为他们带来惊喜。

新旧世界产区图

此外,如果你的长辈日常没有饮用葡萄酒的习惯,对葡萄酒的接触为0的话,不管是新世界还是旧世界,法国葡萄酒都是一个不错的选择,因为在这些长辈的认知里,葡萄酒还是法国的好。

(据新华网)

每周小菜

碧绿芹香肉皮冻



春节快到了,献上一盘春意满盈作为一道老少皆宜的跨年饭菜,碧绿上撒着点点艳红,如盛春之时绿叶中点缀着红花,预示来年生机盎然,万事顺意。

主料: 煮熟的猪肉皮 150克,洗净的芹菜叶 80克
辅料: 葱蒜末适量,花椒 10粒

调料: 生抽 3汤匙,陈醋 3汤匙,盐 2小勺

制作方法:

1. 猪皮洗净,入锅中煮至透明,大约需要煮5分钟。
2. 煮好的猪皮取出,仔细去掉猪皮内表面的油脂,清理猪皮外表面残留的毛,洗净。
3. 将煮好的猪皮切成或者剪成细条,取150克猪皮细条。
4. 芹菜叶子洗净,沥干水分备用。

5. 将猪皮、芹菜叶放到豆浆机或破壁机里,添水到1200毫升水位线,加入2小勺盐。

6. 启动米糊或者玉米汁程序,静待程序完成。

7. 倒到容器中晾凉,然后放入冰箱冷藏凝固。

8. 脱模啦,Q弹得不得了!

9. 切两块,切成自己喜欢的形状,或片或条都可以。

10. 下面我们来调汁凉拌:锅内放入油,放入花椒炸香,葱蒜切成细末放入碗中,泼入一勺热花椒油,加入生抽和醋调匀,淋到肉皮冻上即可。

(小可)

风味独特的草莓甜点

瞬间俘获你的味觉

草莓营养价值丰富,被誉为是“水果皇后”,不仅能促进消化,还可美白肌肤,对改善黑头、粉刺具有很好的疗效。既然吃草莓有这么好处,下面就为大家介绍几款风味独特的草莓甜点吧。

草莓酱玫瑰戚风蛋糕

原料: 蛋糕(7枚鸡蛋,蛋清蛋黄分离,2杯通用面粉,1/2杯糖,3茶匙酵母,1茶匙盐,3/4杯水,1/2杯菜籽油,1汤匙玫瑰味水,1/2茶匙小苏打),草莓酱(1/2杯鲜草莓,2杯砂糖粉,少许盐)

制作: 将蛋清倒入大碗中,室温静置30分钟。在烤箱中间放烤箱架,抹一些油润滑。将面粉、糖、酵母和盐倒入大盆中搅拌。将蛋黄、菜籽油和水倒入另一个盆中搅拌,搅拌好后倒入面粉中,直到和

成面糊。将小苏打和蛋清倒入一个干净的碗中,打至发泡。其中一半倒入面糊,然后加入剩余的蛋清。将面糊倒入烤盘中,烤50分钟-55分钟。此时蛋糕比较有弹性,轻轻取出。

冷却1小时左右,这个时间可以做草莓酱。把草莓倒入锅中直至煮熟。将草莓酱倒入碗中,加入盐和白糖粉,搅拌至呈现透明光泽。把草莓酱抹在蛋糕表面。

椰子芝士沙拉

原料: 8盎司(250克)奶油奶酪,融化,1罐全脂椰奶,冷藏过夜,使椰子奶油析出,1/3杯糖粉,500草莓,切片,1/4杯切碎的椰子片,1/4杯烤椰子

制作: 将奶油奶酪和糖在一个大碗中搅拌,直至光滑。铲出椰子

奶油,放到另一个碗中,加入糖粉,用搅拌机高速搅拌至呈奶油状。将椰子奶油倒入奶油芝士中,加入糖粉低速搅拌。把草莓和椰肉倒入搅拌好的混合物中,搅拌均匀即可。

快手草莓馅饼

原料: 1包酥皮,1杯草莓酱,1枚鸡蛋+1汤匙水/蛋液,1/2杯砂糖

制作: 把鸡蛋和水打在一个小盆里,做成蛋液。放在一旁静置。把酥皮切成长方形小条。在酥皮中心放一汤匙草莓酱。把一边酥皮叠起来,刷一层蛋液,再叠另一边,使两段粘在一起,放入烤盘。在酥皮顶部划两刀,防止蒸汽把酥皮顶破。刷一层蛋液,在上面撒一些砂糖。烤箱预热400℃,烤20分钟左右,直至馅饼边缘呈金黄色即可。

(据新华网)



鸡公山信阳名片酒



除店明青花



乌龙特曲 700ml 珍品



郎牌特曲 T6

本栏目由 冠名

鸡公山酒业 JIGONGSHAN WINE

中原好酒 信阳名片

服务热线: 4006-376-919