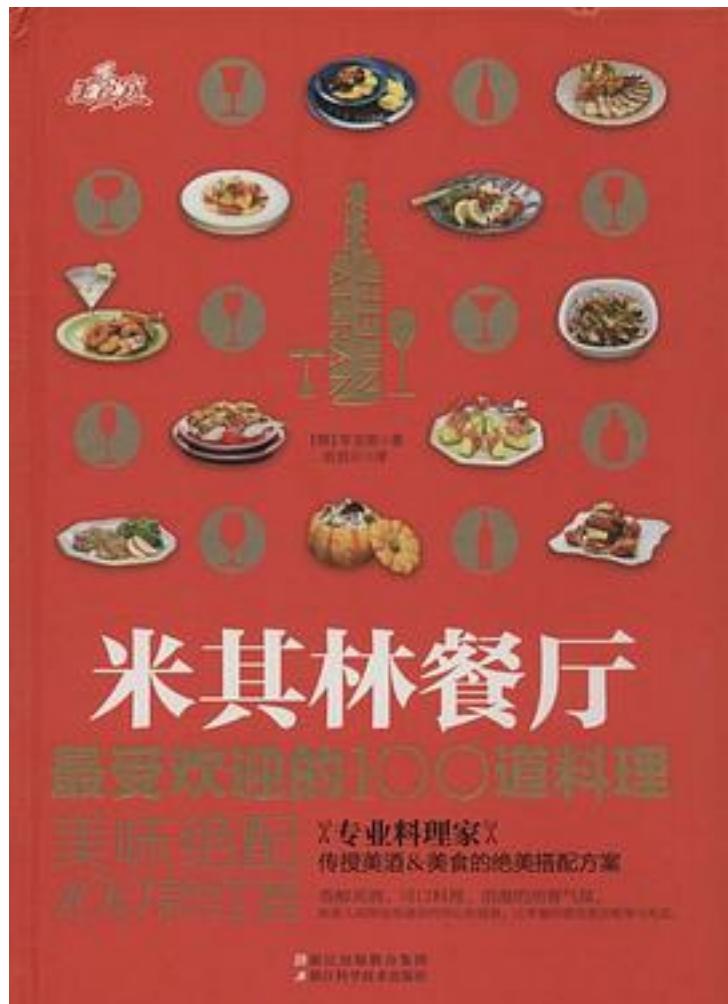


米其林餐厅最受欢迎的100道料理:美味绝配100款红酒



[米其林餐厅最受欢迎的100道料理:美味绝配100款红酒 下载链接1](#)

著者:[韩] 李宝恩

出版者:浙江科学技术出版社

出版时间:2014-3-1

装帧:精装

isbn:9787534158834

韩国美食专家和专业品酒师精心挑选出100道佐红酒的料理，介绍各种搭配红酒的器具、装饰品，增添浪漫的用餐气氛。每道料理都附有连大厨都想学的佐红酒料理制作重点的提示。《米其林餐厅最受欢迎的100道料理：美味绝配100款红酒》中挑选出原产地最具代表性的红酒，不到餐厅也能有5星级酒店的享受。《米其林餐厅最受欢迎的100道料理：美味绝配100款红酒》中介绍了轻食美酒料理、开胃菜、手指食物、韩式料理和特殊红酒料理的制作方法。

作者介绍：

目录: 与美酒搭配的食材
品酒用具
美酒与装饰品
美酒与料理的“婚礼”
Part 01 轻食美酒料理
香烤马铃薯
烤香肠&乳酪酱
意式烤番茄洋葱
腰果&小鱼干
蟹肉花生奶油沙拉
小番茄莎莎酱&墨西哥脆片
水果乳酪沙拉
明虾沙拉
布利乳酪&意式烤小番茄
马铃薯&红薯薄片
香烤奶油玉米
香菇乳酪欧姆蛋
焗烤蔬菜孔雀蛤
香蕉柠檬蛋挞
瑞士乳酪锅
焗烤香橙意大利面
苹果鸡蛋薄烤饼
墨西哥乳酪薄饼
焗烤迷你通心面
番茄烤面包片
蒜香牡蛎天妇罗
墨西哥风辣椒玉米薄饼
巴萨米克香醋番茄
意式生火腿卷哈密瓜
香煎鲽鱼
肉桂香烤苹果
香炸黑胡椒莫扎瑞拉乳酪条
巴萨米克酱烤蔬菜
烧烤肋排&洋葱莎莎酱
烤菠萝火腿
Part 02 开胃菜&手指食物
焗烤口蘑飞鱼卵
奶油蟹肉饼
炒蘑菇豆腐片
盐烧牛肉吐司
脆炸椰味虾
卡门贝尔乳酪&杂粮面包
意大利香肠炒蘑菇

鲑鱼生鱼片沙拉

酸豆佐鲜虾

芦笋培根卷

串烤鲜虾

豆腐橄榄串

培根火腿三明治

火腿乳酪饼

越式米纸鸡肉卷

香草烤鲑鱼串

金枪鱼球

鸡蛋沙拉球

橄榄乳酪串

坚果奶油乳酪 & 薄脆饼干

意式香肠蔬菜卷

薄片火腿甜椒卷

串炸鲜鱼 & 菠萝鞑靼酱

Part 03 韩式美味料理

炖排骨

水梨酱烤牛肉

柚子酱烤鲭鱼

迷你绿豆煎饼

三杯五花肉

香草炖红蛤

蒜薹培根卷

糖渍香蒜 & 香蒜薄片

烤里脊肉 & 粉丝沙拉

辣椒烤牛肉串

嫩烤牛肉杏鲍菇

凉拌烟熏鲑鱼蔬菜卷

烤牛小排

柠檬墨鱼生鱼片

口蘑小葱香肠串

海鲜小葱煎饼

凉拌田螺 & 素面

烤豆腐沙拉

墨鱼蔬菜煎串

烤红酒五花肉 & 酱菜卷

Part 04 特殊红酒料理

香蒜意大利面

泰式炒面

牛肉蔬菜卷佐菠萝花生酱汁

日式照烧鸡肉盖饭

南瓜炖海鲜

秋刀鱼蒜末法国面包

奶油串烤鸡心

印度咖喱酱 & 薄饼

鲜虾奶油意大利饺

烤鳗鱼寿司

鲜虾干贝饭

香烤鲑鱼排佐猕猴桃酱汁

中华料理炒饭

苹果泥焗烤猪排

辣炒蔬菜金枪鱼块

意大利番茄肉酱面

烟熏鸭肉 & 水果沙拉
烤西蓝花柠檬鸡
泰式鸡肉沙拉
马铃薯汤 & 牛肉法国面包
日式霜烧牛肉
越式米纸鲑鱼卷
烤黑胡椒金枪鱼
酒醋海鲜沙拉
串烤鲭鱼 & 萝卜沙拉
中式炒金针菇豆腐
蘑菇牛排卷串
• • • • • (收起)

[米其林餐厅最受欢迎的100道料理:美味绝配100款红酒](#) [下载链接1](#)

标签

烹饪

食谱

美食

厨艺

饮食

酒

wine

评论

红肉喝红葡萄酒，酸可以中和油腻，白肉海鲜喝白葡萄酒，甜味可以提鲜。红酒用大口杯去酸，白葡萄酒用小杯，香槟用细长杯保留气泡。

[米其林餐厅最受欢迎的100道料理:美味绝配100款红酒 下载链接1](#)

书评

[米其林餐厅最受欢迎的100道料理:美味绝配100款红酒 下载链接1](#)