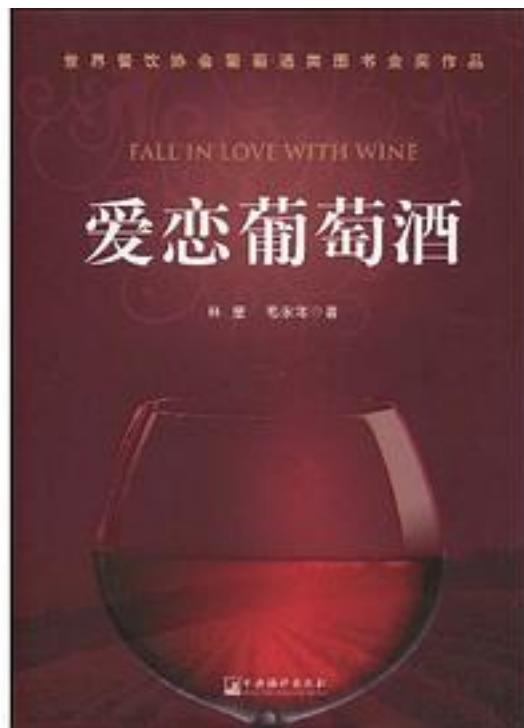


爱恋葡萄酒



[爱恋葡萄酒 下载链接1](#)

著者:林莹//毛永年

出版者:中央编译

出版时间:2010-1

装帧:

isbn:9787511700223

《爱恋葡萄酒》是国际著名餐饮礼仪大师毛永年、林莹夫妇的代表作，融汇了作者十余载的国内外品酒经验与读者共享，通过有趣可读的短篇故事来给您讲述葡萄酒的常识。葡萄酒是生活的伴侣，适量饮用对身边非常有益。

全书图文并茂，资料齐全，是一部与众不同的“葡萄酒知识速成读本”。

作者介绍:

毛永年、林莹夫妇是我国台湾的东吴大学毕业，分别在银行、航空公司、惠普计算机公司工作13年，后移民奥地利及美国，转而从事餐饮业，不但在奥地利开过中国餐馆，更在我国台湾开过奥德餐厅且在美国开过法式餐厅，然后更上一层楼以其珍贵经验从事餐饮顾问工作，并著书传授西餐知识，同时接受邀请四处演讲教授中西式用餐礼仪、餐厅经营管理、餐饮服务训练课程、葡萄酒、咖啡等课程。毛氏夫妇精研法、德、西、意、瑞士、奥、美、墨式西餐，教导学生开店多达40余家，遍布全世界，现二人定居北京，拟将所学贡献中国，著有《爱上咖啡》、《爱恋葡萄酒》、《西餐礼仪》、《欧洲美食之旅》、《香料之旅》、《旧金山美食之旅》等书。

目录: 作者简介前言不解之缘 酒坏了酿酒之法 此酒非彼酒 何谓葡萄酒 葡萄酒家族
世界主要典型葡萄品种介绍 红酒 白酒 玫瑰红酒 香槟酒 雪莉酒 波特酒 马德拉酒 利口酒
什么葡萄都可以酿酒吗？ 酿酒好葡萄 采葡萄，踩葡萄 发酵 橡木桶与酒 熟成 单宁
贵族霉 酒渣妙用多 香槟法生命之水 吃葡萄不吐葡萄皮 饮酒适量，健康加分
喝多少才恰当 酒与宗教品饮之乐 现在该喝什么 酒与菜，“速配” 开胃酒 饭后酒
开瓶的诀窍 开瓶器 酒的守护神—软木塞 谨慎开香槟酒 品酒的艺术 讲究场合喝酒
何时喝最适口 酒之温度 让酒呼吸 换瓶 最佳酒杯 葡萄酒也能变花样 流行的葡萄鸡尾酒
不一样的三八节消费之道 买酒停看听 年份重要吗？ 小酒标，大趣味 点酒有一套 酒单
餐厅的酒贵吗？ 开瓶费 葡萄酒吧要你痛快 追求高品质的饮酒文化典藏之美 藏酒的学问
剩酒怎么保存 酒标说些什么 欣赏酒瓶 幻想中的酒瓶 美酒的声音 酒标收集法 醇酒之乡
法国酒的等级 法国的酒产区 法国波尔多酒区 法国波尔多的红酒 法国波尔多的白酒
法国波尔多酒庄分级制度 法国波尔多五大酒庄 勒图酒庄(ch.Latour)
奥比昂酒庄(ch.Haut-Brion) 玛哥酒庄(ch.Margaux) 莫顿酒庄(ch.Moufon-Rothschild)
法国波尔多五大酒庄的副酒 法国布根地酒区 法国布根地红酒 法国布根地白酒
法国布根地薄酒莱葡萄酒 法国隆河谷地 法国香槟区之旅 法国香槟 法国阿尔萨斯酒区
法国卢瓦尔河河谷 德国酒的等级 德国的葡萄酒 德国白酒 冰酒 德国莱茵河之旅
奥地利的葡萄酒 奥地利布根兰酒区 奥地利独具风味的酒馆 金箔酒 世界首创的红冰酒
多瑙河葡萄园之旅 匈牙利的葡萄酒 西班牙的葡萄酒 再谈西班牙雪莉酒
西班牙马德里纪行 意大利的葡萄酒 意大利红酒与白酒 吃喝意大利 美国的葡萄酒
美国的红酒 美国的白酒 美国加州纳帕之旅 加拿大的葡萄酒 阿根廷与智利的葡萄酒
澳大利亚的葡萄酒 南非的葡萄酒 中国的葡萄酒 中国大陆的葡萄酒 中国台湾的葡萄酒
为两岸的葡萄酒业加油 后记 附录
· · · · · (收起)

[爱恋葡萄酒 下载链接1](#)

标签

葡萄酒

爱恋葡萄酒

生活

品味

评论

比图书馆柜上那本《中国酒文化概论》好多了，是本教科书就得那么难读讨人厌么；读完了去借作者夫妇的另一本讲咖啡的看

没事的午后看看 吃饱了没事的时候~

泛泛之谈

[爱恋葡萄酒 下载链接1](#)

书评

[爱恋葡萄酒 下载链接1](#)