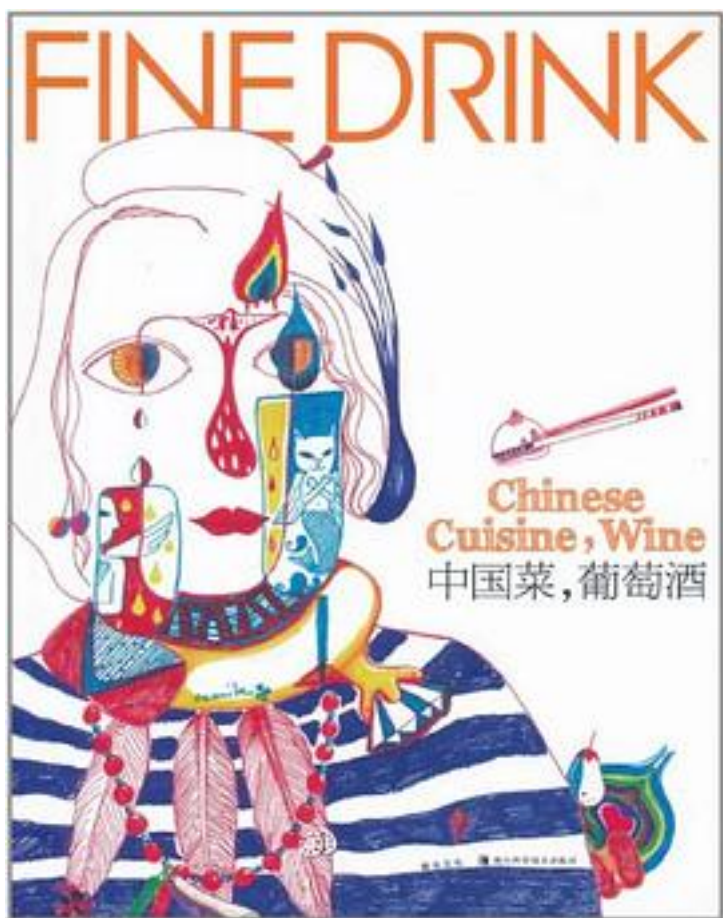


中国菜，葡萄酒



[中国菜，葡萄酒 下载链接1](#)

著者:善水文化 编

出版者:湖北科学技术出版社

出版时间:2011-1

装帧:平装

isbn:9787535246882

《中国菜,葡萄酒》内容主要包括：饮食文化的大千世界、当我们提及中国菜与葡萄酒、五五相融，五五相克、中国美食版图七大区、看菜选酒、经历决定眼界、餐酒搭配，因口味而异、以香槟应万变、别把鲍鱼配拉菲、吃吃喝喝，开心就好、吴绍强没有理论，就是理论、善用“葡萄酒型态”来配餐、酱料美味关系、怪味探险实验室和跟米其林

三星的大厨等等。

作者介绍:

目录: A 餐饮的历史
饮食文化的大千世界
当我们提及中国菜与葡萄酒
B 看菜选酒
五五相容，五五相克
中国美食版图七大区
看菜选酒
Roeder：经历决定眼界
Zach：餐酒搭配，因口味而异
Matthew：以香槟应万变
Jean：别把鲍鱼配拉菲
Julia：吃吃喝喝，开心就好
吴绍强：没有理论，就是理论
Michael：善用“葡萄酒型态”来配餐
酱料美味关系
怪味探险实验室
跟米其林三星大厨去买菜
“为食鬼”的厨房机密
C 看酒点菜
用葡萄品种来探路
经典葡萄酒产区速配
酒以类聚，了解Wine Style
庄布忠：餐酒搭配，习惯就好
Pilar：寻找令人心醉的瞬间
Michael：法国葡萄酒配菜指南
Luis：欧洲人眼中的餐酒搭配
黄育山：葡萄酒世界没有绝对的答案
卢浩研：一白一红应粤菜
郝利文：多喝多尝，方知其中奥妙
管启源：“私人厕所”里的葡萄酒生活
我们都爱起泡酒
如果喝波特的时候不抽雪茄
随便来电什么，譬如桃红酒
如果你不爱吃甜食，那么喝点甜酒
D 和酒饕共餐
陈千浩：餐酒搭配三原则
陈匡民：奶黄包嫁人
朱利安：一切从Apero开始
Lancat：从选酒配餐看爱情观
林殿理：餐桌登陆战
彭佳：吃自己的菜，让欧洲人奇怪去吧
BoboJ：开饭了，开瓶什么酒？
李斯伟：关于餐酒搭配那些事
慕小宁：川菜陪酒，请问您要微辣、中辣还是特辣
钟正道：我们在餐桌上不谈餐酒搭配
• • • • • ([收起](#))

标签

葡萄酒配餐

葡萄酒

葡萄酒文化

美酒

饮食

中国

葡萄酒教育

wine

评论

明明就是《中国荤菜，葡萄酒》 ㄟ(ˋ ㄟ) 可以找到素菜来配真是不容易

内容还行，装订太差

还不错，大晚上的看有点煎熬，还处于禁酒期。装订很糟糕，还没看完就散架了。

搭配的书太少了

[中国菜，葡萄酒_下载链接1_](#)

书评

[中国菜，葡萄酒_下载链接1_](#)