

《暢飲葡萄酒的200點祕方》

图书基本信息

书名：《暢飲葡萄酒的200點祕方》

13位ISBN编号：9789862410998

10位ISBN编号：986241099X

出版社：天下雜誌股份有限公司

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：www.tushu000.com

《暢飲葡萄酒的200點祕方》

內容概要

推薦人：輔仁大學客座教授 / 楊子葆 兩百點暢飲葡調酒的祕方，讓你我在家中也可以家常菜暢飲葡萄酒，也可以很優雅地在餐廳點酌葡萄酒。

1. 購買葡萄酒的竅門
2. 如何開瓶
3. 如何保存
4. 如何搭配家常菜的竅門
5. 如何再餐廳享用葡萄酒
6. 對葡萄酒應知的基本知識

《暢飲葡萄酒的200點祕方》

作者簡介

田崎真也 一九五八年出生於日本東京。十九歲時即立志成為酒侍，並在法國居住三年。一九八三年時，在全日本酒侍最高技術大獎競賽中，獲得冠軍。一九九五年，在世界最優秀酒侍競賽中，成為第一位獲得冠軍的日本人。二〇〇〇年沖繩高峰會議的晚宴裡，擔任飲料的選擇與服務工作。目前從事各種領域的活動，包括演講、研討會、諮商、電視及廣播演出、撰稿著作等等。其著作包括有《和田崎真也一起尋找美味好店》（新潮文庫）等等。

王慧娥 淡江大學日文系學士、東吳大學日文系碩士，專職翻譯工作者。譯有《省時工作力》、《多想1分鐘只做好決定》、《我是職場人緣王》（三采文化）、《手縫鄉村風布偶》、《溫柔手作室內鞋》（積木文化）、《裡庭》、《瑞士品牌攻勢》、《超人氣型男》（小知堂文化）、《圖解電池入門》（智富出版）、達人法則（世茂出版）、《芬蘭留學新體驗》（天下雜誌出版）等多本譯作。

《暢飲葡萄酒的200點祕方》

書籍目錄

自序 第一章 居家享用 購買葡萄酒的竅門 1 好的商店、不好的商店 2 酒標的知識 3 正確選酒的技巧 4 外觀的判別方式 開瓶 1 開瓶之前的疑問 2 開瓶的小秘訣 3 雖說「紅葡萄酒適合室溫、白葡萄酒適合冰鎮」 4 為什麼需要葡萄酒杯呢？ 5 假使出現沉澱的情況 6 如果一次喝不完 保存 1 不要將酒瓶橫躺 已經是常識 2 一般家庭保存的方式 第二章 搭配餐點的竅門 搭配家常菜，享受葡萄酒 1 事先不可不知的基本概念 2 葡萄酒與醬油的搭配性如何呢？ 3 葡萄酒和魚貝類搭配的重點 4 葡萄酒和肉類搭配的重點 5 葡萄酒和蔬菜搭配的重點 6 葡萄酒和火鍋類搭配的重點 7 現有的葡萄酒和餐點搭配的重點 在餐廳享用葡萄酒 1 當服務生詢問「需要那一種餐前酒」 2 當酒單攤開在眼前 3 餐廳的葡萄酒為什麼特別貴 4 可以請服務生換瓶醒酒嗎？ 5 何謂東道主試酒 6 起士以及餐後酒 第三章 事前應知的基本知識 葡萄酒的釀造過程 1 葡萄酒是屬於那一種酒呢？ 2 白酒、紅酒、粉紅酒（Rose）的釀造方式 3 熟成蘊藏的秘密 4 辣口與甜口的風味差異，究竟來自於那裡呢？ 風味的深奧殿堂 1 色與香傳遞的訊息 2 風味的構成要素是什麼 3 風味的表現，需要豐富的想像力 4 熟成與適飲時機 附錄：全球葡萄酒的最新資訊 問題一覽表

《暢飲葡萄酒的200點祕方》

媒体关注与评论

輔仁大學客座教授 楊子葆

《暢飲葡萄酒的200點祕方》

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:www.tushu000.com