



西餐邂逅红 酒

【韩】禹珍英 著
兰珍 等译

平价食材料理出精致套餐，
演绎家庭餐桌食尚。

西餐邂逅红酒

【韩】禹珍英 著

兰珍 等译

图书在版编目 (C I P) 数据

西餐邂逅红酒 / (韩) 禹珍英著; 兰珍, 胡菁华, 张燕译. —青岛: 青岛出版社,

ISBN 978-7-5552-2965-0

I. ①西… II. ①禹… ②兰… ③胡… ④张… III. ①西式菜肴—菜谱 IV. ①TS972.188

中国版本图书馆CIP数据核字(2015)第207020号

"Matching Wine with Food (revised edition)" by Woo Jin Young

Copyright © 2012 Voozfirm Publishers

All rights reserved.

Original Korean edition published by Voozfirm Publishers

The Simplified Chinese Language edition © 2015 Qingdao Publishing House Co. Ltd.

The Simplified Chinese translation rights arranged with Voozfirm Publishers through

EntersKorea Co., Ltd., Seoul, Korea

山东省版权局版权登记号: 图字15-2014-119

书 名 西餐邂逅红酒

编 著 [韩] 禹珍英

翻 译 麦草方格翻译事务所

出版发行 青岛出版社

社 址 青岛市海尔路182号 (266061)

本社网址 <http://www.qdpub.com>

邮购电话 13335059110 0532-85814750 (传真) 0532-68068026

策划组稿 周鸿媛

责任编辑 徐 巍

全案制作 格润生活

装帧设计 毕晓郁 宋修仪 王 芳

印 刷 青岛海蓝印刷有限责任公司

出版日期 2015年10月第1版 2015年10月第1次印刷

开 本 16开 (710毫米×1010毫米)

印 张 12

书 号 ISBN 978-7-5552-2965-0

定 价 36.00元

编校质量、盗版监督服务电话 4006532017 0532-68068638

印刷厂服务电话 4006781235(免费)

建议陈列类别: 生活类 美食类 艺术设计

目录 Contents

- 5 序言
- 10 了解后品尝，更香醇
葡萄酒的特征与品酒礼仪
- 15 优质葡萄酒 LIST 7
- 22 适合 1~2 人饮用的小瓶装葡萄酒
Half Wine
- 24 方便·实用
葡萄酒辅助器具
- 25 为料理画龙点睛
香草百汇
- 26 有助于提味的食材汇总
- 30 使料理更便利的工具

S a l a d

帮助提高食欲 开胃沙拉

- 34 意式番茄奶酪沙拉
Caprese
- 36 海鲜沙拉
Seafood Salad
- 38 熏鲑鱼卷沙拉
Salmon Roll Salad
- 40 香橙鸡柳沙拉
Orange Chicken Salad
- 42 鲔鱼巴萨米克醋沙拉
Balsamic Tuna Salad
- 44 凉拌生菜鲜虾
Cold Endive with Shrimp
- 46 凯撒沙拉
Caesar Salad
- 48 蟹肉小黄瓜沙拉
Cold Cucumber with Crab
- 50 意式腌渍樱桃番茄沙拉
Cherry Tomato Marinade
- 52 炙烧鲔鱼片
Tuna Dadaki



B o i l e d

餐桌上最亮眼的主角 锅炖料理

- 56 白葡萄酒炖淡菜
Steamed Mussels
- 58 炖鸡翅
Hard-Boiled Chicken Wings
- 60 炖辣蛤蜊
Spicy Steamed Clam
- 62 红葡萄酒炖鸡
Chicken Braise
- 64 炖番茄鱿鱼
Steamed Cuttlefish and Tomato



R o a s t e d

别具风格的菜色 烧烤料理

- 68 虾子串烧
Grilled Prawns on a Skewer
- 70 红葡萄酒五花肉
Preserved Pork Belly with Red Wine
- 72 煎奶油比目鱼
Buttered Flatfish
- 74 煎牛肉
Glutinous Beef Roast
- 76 烤鲑鱼排
Grilled Tuna Ribs
- 78 烤奶油扇贝
Buttered Scallop
- 80 烤飞鱼卵大虾
Grilled Spiny Lobster
- 82 烧烤什锦菇
Grilled Mixed Mushrooms
- 84 酱烧牛角蛤
Spicy Grilled Comb Pen Shell
- 86 芦笋培根卷
Grilled Asparagus
- 88 红葡萄酒里脊肉
Preserved Fillet with Red Wine
- 90 香烤全鸡
Roasted Chicken
- 92 烤奶酪淡菜
Grilled Green Mussel with Cheese
- 94 铁板煎香肠
Roasted Sausage
- 96 烤奶油马铃薯
Baked Potato



S t e a k

营造浪漫气氛的飨宴 排餐料理

- 100 菲力牛排
Tenderloin Steak
- 102 沙朗牛排
Sirloin Steak
- 104 烧烤肋排
Barbequed Pork Ribs
- 106 迷迭香鸡腿排
Chicken Drumstick Steak
- 108 奶油奶酪鲑鱼排
Salmon Steak
- 110 香煎鳕鱼排
Mero Steak
- 112 牛角蛤干贝排
Comb Pen Shell Steak



Rice & Noodle

简易便餐也超美味 米饭 & 面条

- 116 多样又有趣
意大利面食种类
- 118 海鲜意大利面
Seafood Spaghetti
- 120 蒜味番茄意大利面
Tomato Garlic Spaghetti
- 122 墨鱼意大利面
Spaghetti Tricolori
- 124 辣番茄笔管面
Penne Arrabiata
- 126 奶油鲜虾螺旋面
Shrimp Cream Fusilli Pasta
- 128 焗烤奶酪笔管面
Penne Gratin with Cheese
- 130 烤鸡肉串佐咖喱炒饭
Chicken Kebab
- 132 意式鲜虾炖饭
Shrimp Risotto



Special Food

加点巧思的风味 特殊料理

- 136 炖牛肉南瓜盅
Beef Stew in Sweet Pumpkin
- 138 奶酪火锅
Cheese Fondue
- 140 鲜虾鸡尾酒
Shrimp Cocktail
- 142 意式番茄布切塔
Bruschetta
- 144 萨拉米开胃菜
Salami Canape
- 146 奶酪开胃菜
Cheese Canape
- 148 烤豆腐开胃菜
Roasted Tofu Canape
- 150 鸡肉卷
Chicken Brisket Roll
- 152 蟹肉墨西哥玉米饼
Crab Tacco
- 154 酱烤鸡腿
Grilled Drumstick Bulgogi
- 156 蘑菇蛋卷
Mushroom Omlot
- 158 橙汁糖醋肉
Sweet & Sour Pork with Orange
- 160 薄皮香肠披萨
Sausage Pizza in Dumpling Skin
- 162 马铃薯面疙瘩
Potato Gnocchi
- 164 什锦莴苣包菜
Wrapped Lettuce Nuts



Dessert

甜蜜的句号 甜点

- 168 与葡萄酒绝配
奶酪汇总
- 170 提拉米苏
Tiramisu
- 172 蓝莓玛芬
Blueberry Muffin
- 174 椰香马卡龙
Coconut Macaron
- 176 口袋可丽饼
Pocket Crepe
- 178 炸香蕉饼
Banana Fritter
- 180 比利时松饼
Belgian Waffle
- 182 酒渍蜜糖苹果
Wine & Apple Compote
- 184 蜂蜜酪梨盅
Honey Avocado
- 186 芒果巴伐露
Mango Bavarois
- 188 桑格利亚水果酒
Wine Sangria
- 190 剩酒的保存与利用





西餐邂逅红 酒

【韩】禹珍英 著

兰珍 等译

平价食材料理出精致套餐，
红酒佐西餐，
演绎家庭餐桌食尚。



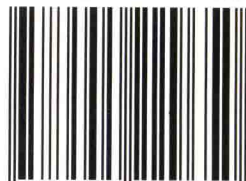
不必与钱包大作战， 人气西餐自己轻松做！

从开胃沙拉、各式主菜及排餐、意大利面，到餐后甜点，
只要跟着书中的介绍来操作，
在家也可以品尝高级料理，享受浪漫西餐时光！

建议上架：美食类 生活类

ISBN 978-7-5552-2965-0 定价：36.00元

ISBN 978-7-5552-2965-0



9 787555 229650 >

西餐邂逅红酒

【韩】禹珍英 著

兰珍 等译

图书在版编目 (C I P) 数据

西餐邂逅红酒 / (韩) 禹珍英著 ; 兰珍, 胡菁华, 张燕译. -- 青岛 : 青岛出版社,

ISBN 978-7-5552-2965-0

I. ①西… II. ①禹… ②兰… ③胡… ④张… III. ①西式菜肴 - 菜谱 IV. ①TS972.188

中国版本图书馆CIP数据核字(2015)第207020号

"Matching Wine with Food (revised edition)" by Woo Jin Young

Copyright © 2012 Voozfirm Publishers

All rights reserved.

Original Korean edition published by Voozfirm Publishers

The Simplified Chinese Language edition © 2015 Qingdao Publishing House Co. Ltd.

The Simplified Chinese translation rights arranged with Voozfirm Publishers through

EntersKorea Co., Ltd., Seoul, Korea

山东省版权局版权登记号: 图字15-2014-119

- 书 名 西餐邂逅红酒
编 著 [韩] 禹珍英
翻 译 麦草方格翻译事务所
出版发行 青岛出版社
社 址 青岛市海尔路182号 (266061)
本社网址 <http://www.qdpub.com>
邮购电话 13335059110 0532-85814750 (传真) 0532-68068026
策划组稿 周鸿媛
责任编辑 徐 巍
全案制作 格润生活
装帧设计 毕晓郁 宋修仪 王 芳
印 刷 青岛海蓝印刷有限责任公司
出版日期 2015年10月第1版 2015年10月第1次印刷
开 本 16开 (710毫米×1010毫米)
印 张 12
书 号 ISBN 978-7-5552-2965-0
定 价 36.00元

编校质量、盗版监督服务电话 4006532017 0532-68068638

印刷厂服务电话 4006781235(免费)

建议陈列类别: 生活类 美食类 艺术设计

序 言

虽然对葡萄酒没有精深的了解，和读者们一样我也正在学习中，但我觉得无论是什么料理，只要了解其基本技巧，做起来都要比想象中简单，甚至还能独创出新食谱。

每当在特别的日子造访高级餐厅时，华丽的料理总让人眼睛一亮，其实，只要准备好基本材料，这些料理都能轻易完成。

最近好像流行不管何时何地都要小酌一下，或许葡萄酒的世界让人觉得遥不可及，但适当的时候，准备一两瓶适合自己的葡萄酒，是基本的品位表现。

许多人对葡萄酒感到陌生，总认为它是特别的日子才喝的酒，也一直觉得搭配葡萄酒的料理，会需要很多特别且非常昂贵的食材，但其实这些料理比日常菜式更简单，也更容易制作。

为了让读者能在家轻松做出搭配葡萄酒的料理，并了解适合应用在料理上的各种食材，因而促成了这本书的诞生。

与珍爱的家人共同享用美食的同时，若能配上合适的葡萄酒，将使飨宴更丰富。

本书收录了从意大利、法国到韩国及其他国家的各种复合式料理，对于烹饪的过程、图解及各种技巧等皆详加说明，希望您也能跟着做出与葡萄酒超搭的美食。

平常很喜欢却没有勇气亲自动手制作的料理，不妨尝试一下本书中简单又美味的做法吧！

佳节聚会或晚餐宴客时，期盼能以美味的料理，让各位读者度过幸福时光。



目录 Contents

- 5 序言
- 10 了解后品尝，更香醇
葡萄酒的特征与品酒礼仪
- 15 优质葡萄酒 LIST 7
- 22 适合 1~2 人饮用的小瓶装葡萄酒
Half Wine
- 24 方便·实用
葡萄酒辅助器具
- 25 为料理画龙点睛
香草百汇
- 26 有助于提味的食材汇总
- 30 使料理更便利的工具

S a l a d

帮助提高食欲 开胃沙拉

- 34 意式番茄奶酪沙拉
Caprese
- 36 海鲜沙拉
Seafood Salad
- 38 熏鲑鱼卷沙拉
Salmon Roll Salad
- 40 香橙鸡柳沙拉
Orange Chicken Salad
- 42 鲔鱼巴萨米克醋沙拉
Balsamic Tuna Salad
- 44 凉拌生菜鲜虾
Cold Endive with Shrimp
- 46 凯撒沙拉
Caesar Salad
- 48 蟹肉小黄瓜沙拉
Cold Cucumber with Crab
- 50 意式腌渍樱桃番茄沙拉
Cherry Tomato Marinade
- 52 炙烧鲔鱼片
Tuna Dadaki



B o i l e d

餐桌上最亮眼的主角 锅炖料理

- 56 白葡萄酒炖淡菜
Steamed Mussels
- 58 炖鸡翅
Hard-Boiled Chicken Wings
- 60 炖辣蛤蜊
Spicy Steamed Clam
- 62 红葡萄酒炖鸡
Chicken Braise
- 64 炖番茄鲑鱼
Steamed Cuttlefish and Tomato



R o a s t e d

别具风格的菜色 烧烤料理

- 68 虾子串烧
Grilled Prawns on a Skewer
- 70 红葡萄酒五花肉
Preserved Pork Belly with Red Wine
- 72 煎奶油比目鱼
Buttered Flatfish
- 74 煎牛肉
Glutinous Beef Roast
- 76 烤鲔鱼排
Grilled Tuna Ribs
- 78 烤奶油扇贝
Buttered Scallop
- 80 烤飞鱼卵大虾
Grilled Spiny Lobster
- 82 烧烤什锦菇
Grilled Mixed Mushrooms
- 84 酱烧牛角蛤
Spicy Grilled Comb Pen Shell
- 86 芦笋培根卷
Grilled Asparagus
- 88 红葡萄酒里脊肉
Preserved Fillet with Red Wine
- 90 香烤全鸡
Roasted Chicken
- 92 烤奶酪淡菜
Grilled Green Mussel with Cheese
- 94 铁板煎香肠
Roasted Sausage
- 96 烤奶油马铃薯
Baked Potato



S t e a k

营造浪漫气氛的飨宴 排餐料理

- 100 菲力牛排
Tenderloin Steak
- 102 沙朗牛排
Sirloin Steak
- 104 烧烤肋排
Barbequed Pork Ribs
- 106 迷迭香鸡腿排
Chicken Drumstick Steak
- 108 奶油奶酪鲑鱼排
Salmon Steak
- 110 香煎鳕鱼排
Mero Steak
- 112 牛角蛤干贝排
Comb Pen Shell Steak



Rice & Noodle

简易便餐也超美味 米饭 & 面条

- 116 多样又有趣
意大利面食种类
- 118 海鲜意大利面
Seafood Spaghetti
- 120 蒜味番茄意大利面
Tomato Garlic Spaghetti
- 122 墨鱼意大利面
Spaghetti Tricolori
- 124 辣番茄笔管面
Penne Arrabiata
- 126 奶油鲜虾螺旋面
Shrimp Cream Fusilli Pasta
- 128 焗烤奶酪笔管面
Penne Gratin with Cheese
- 130 烤鸡肉串佐咖喱炒饭
Chicken Kebab
- 132 意式鲜虾炖饭
Shrimp Risotto



Special Food

加点巧思的风味 特殊料理

- 136 炖牛肉南瓜盅
Beef Stew in Sweet Pumpkin
- 138 奶酪火锅
Cheese Fondue
- 140 鲜虾鸡尾酒
Shrimp Cocktail
- 142 意式番茄布切塔
Bruschetta
- 144 萨拉米开胃菜
Salami Canape
- 146 奶酪开胃菜
Cheese Canape
- 148 烤豆腐开胃菜
Roasted Tofu Canape
- 150 鸡肉卷
Chicken Brisket Roll
- 152 蟹肉墨西哥玉米饼
Crab Taco
- 154 酱烤鸡腿
Grilled Drumstick Bulgogi
- 156 蘑菇蛋卷
Mushroom Omelet
- 158 橙汁糖醋肉
Sweet & Sour Pork with Orange
- 160 薄皮香肠披萨
Sausage Pizza in Dumpling Skin
- 162 马铃薯面疙瘩
Potato Gnocchi
- 164 什锦莴苣包菜
Wrapped Lettuce Nuts



Dessert

甜蜜的句号 甜点

- 168 与葡萄酒绝配
奶酪汇总
- 170 提拉米苏
Tiramisu
- 172 蓝莓玛芬
Blueberry Muffin
- 174 椰香马卡龙
Coconut Macaron
- 176 口袋可丽饼
Pocket Crepe
- 178 炸香蕉饼
Banana Fritter
- 180 比利时松饼
Belgian Waffle
- 182 酒渍蜜糖苹果
Wine & Apple Compote
- 184 蜂蜜酪梨盅
Honey Avocado
- 186 芒果巴伐露
Mango Bavarois
- 188 桑格利亚水果酒
Wine Sangria
- 190 剩酒的保存与利用



了解后品尝，更香醇

葡萄酒的特征与品酒礼仪

葡萄酒已经逐渐成为与我们生活密切相关的食品之一，不是一定要在特殊的日子才能享用。与啤酒相比，葡萄酒的独特香气更易入口。无论是拔软木塞的方法、倒酒与接酒的礼仪还是如何准备适合的下酒菜等，如果能了解基本的品酒知识，就更懂得享受饮酒的乐趣。让我们与亲爱的家人、恋人或是好朋友一起品味葡萄酒，享受幸福的悠闲时光吧。

4 种分辨酒种的方法

① 从颜色上区分



红葡萄酒：在萃取葡萄的红色素时让葡萄连皮和籽一起发酵。带有丹宁酸的涩味，并呈现红色、紫色或紫罗兰色光泽。



白葡萄酒：将青葡萄捣碎后立即提取果汁发酵制成。不涩、爽口且葡萄香味浓烈，呈现无色或淡金色光泽。



玫瑰红葡萄酒 / 粉红葡萄酒：缩短红葡萄酒的发酵时间，利用去皮的果实发酵而制成的酒。散发出清淡香甜的气味，呈现粉红色光泽。

② 从甜味上区分

主要分为干葡萄酒、甜葡萄酒和半干葡萄酒三种。

涩味

涩酒 / 干葡萄酒

在发酵葡萄汁的时候将天然的葡萄糖全部发酵，是一种几乎没有甜味的酒。

半干葡萄酒

味道介于干葡萄酒和甜葡萄酒之间，带有淡淡的甜味。

甜味

甜葡萄酒

发酵时保留了天然葡萄糖制成的带有甜味的酒，适合在餐后与甜点一起享用。