



够味儿 下酒菜

| 中式 | 西式 | 日式 | 韩式 |
| 葡萄酒 | 清酒 | 烧酒 |
应有尽有 餐桌无国籍

57种常见酒 × 适宜搭配的菜肴
从精致的美食中
找出恰恰好的那一味

甘智荣 主编

Wine

 青岛出版社
QINGDAO PUBLISHING HOUSE

够味儿 下酒菜

甘智荣 ©主编



 青岛出版社
QINGDAO PUBLISHING HOUSE

图书在版编目 (C I P) 数据

够味儿下酒菜 / 甘智荣主编. -- 青岛 : 青岛出版社, 2017.3

ISBN 978-7-5552-5115-6

I. ①够… II. ①甘… III. ①菜谱 IV. ①TS972.12

中国版本图书馆CIP数据核字(2017)第007643号

- 书 名 够味儿下酒菜
主 编 甘智荣
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 0532-68068026
图文制作 深圳市金版文化发展股份有限公司
策划编辑 周鸿媛
责任编辑 杨子涵 肖 雷
印 刷 青岛乐喜力科技发展有限公司
出版日期 2017年5月第1版 2017年5月第1次印刷
开 本 16开 (710mm × 1010mm)
印 张 10
字 数 100千
图 数 513幅
印 数 1-8000
书 号 ISBN 978-7-5552-5115-6
定 价 36.00元

编校印装质量、盗版监督服务电话: 4006532017 0532-68068638

建议陈列类别: 美食类 生活类



第一章

< 一杯葡萄酒，沉醉浪漫 >

喝葡萄酒，更要懂葡萄酒	016
如何优雅地品味一杯葡萄酒	017
醋烤番茄 & 布里乳酪	019
鸡蛋盅	020
黑胡椒牛肉片	022
松子煎牛排	024
烤肋排 & 洋葱酱	026
火腿菜蔬卷	029
芦笋培根卷	031
洋葱肉酱贝壳面	032
三文鱼甜菜开胃菜	033
彩蔬烤三文鱼串	034
蔬菜金枪鱼球	036
脆炸鲜虾	039
酒醋缤纷沙拉	040
焗烤蔬菜翡翠贻贝	043
焗烤口蘑鱼卵	045



第二章

<一瓶啤酒，豪爽干杯>

啤酒王国的“世界杯”	048
啤酒配餐指导	049
醋香蔬菜	051
洋葱圈	052
香煎莲藕片	055
香烤五花肉	056
椒盐里脊条	058
盐酥鸡	060
双椒孜然烤鸡肉	063
韩式炸鸡	064
爆炒田螺	065
香煎秋刀鱼	067
鲜虾圣女果烤串	069
椒盐大虾	070
腰果炒小鱼干	071



第三章

< 一盏白酒，豪情万丈 >

白酒的种类	074
与白酒相配的食物	075
糟卤三味	076
三杯五花肉	078
三味拼盘	080
红烧排骨	083
胡萝卜爆腰花	084
牛肉鱿鱼筒	086
青椒牛柳	089
孜然羊肉	090
串烤鸡心 & 蔬果沙拉	091
芝麻鸡丁	093
椒香鸡胗	094
烤鱿鱼	096
麻辣花生	097



第四章

<一口清酒，与君微醉>

日本饮食文化中的明珠——清酒文化	100
与清酒搭配的美食	101
日式盐水枝豆	102
金平牛蒡	103
日式凉拌大根	105
日式炸猪排	106
味噌香炸鸡胸肉	108
筑前煮	110
三文鱼炖萝卜	112
腌萝卜块	114
墨鱼柠檬片	115
什锦天妇罗	116
酒蒸蛤蜊	119



第五章

< 一杯烧酒，一解烦忧 >

了解韩剧中的韩国烧酒	122
与韩国烧酒搭配的美味食物	123
桔梗拌黄瓜	125
黑芝麻拌葱白	126
辣拌明太鱼	127
香煎豆腐	128
烤五花肉 & 辣白菜	130
杏鲍菇排骨	132
香煎鸡肉	135
辣炒小银鱼	137
蔬菜鱿鱼串	138
香煎明太鱼	140
辣炒年糕	141
酱油年糕	143



第六章

< 酒醉半酣，解酒美食 >

美酒虽好，不可贪杯	146
宿醉难忍，什么食材可解酒？	147
凉拌豌豆苗	148
小葱拌豆腐	151
凉拌海蜇丝	152
白灼菜心	153
上汤娃娃菜	154
韩式黄豆芽汤	157
白萝卜肉片汤	158
奶白蛤蜊汤	159
冬瓜鲜虾汤	160



够味儿 下酒菜

甘智荣 ©主编



 青岛出版社
QINGDAO PUBLISHING HOUSE

图书在版编目 (C I P) 数据

够味儿下酒菜 / 甘智荣主编. — 青岛 : 青岛出版社, 2017.3

ISBN 978-7-5552-5115-6

I. ①够… II. ①甘… III. ①菜谱 IV. ①TS972.12

中国版本图书馆CIP数据核字(2017)第007643号

- 书 名 够味儿下酒菜
主 编 甘智荣
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 0532-68068026
图文制作 深圳市金版文化发展股份有限公司
策划编辑 周鸿媛
责任编辑 杨子涵 肖 雷
印 刷 青岛乐喜力科技发展有限公司
出版日期 2017年5月第1版 2017年5月第1次印刷
开 本 16开 (710mm × 1010mm)
印 张 10
字 数 100千
图 数 513幅
印 数 1-8000
书 号 ISBN 978-7-5552-5115-6
定 价 36.00元

编校印装质量、盗版监督服务电话：4006532017 0532-68068638

建议陈列类别：美食类 生活类



一杯美酒，一种生活

生活是一杯美酒，调以不同滋味，酿成幸福或伤悲。

酒乃尤物，多少人都无法抵抗这杯中之物的诱惑。

古有文人“举杯邀明月，对影成三人”，

今有高朋满座，谈天说地、把酒言欢。

当然，很多人悲伤的时候，也难免借酒消愁，

所谓酒不醉人人自醉，

尽管每个人沉醉的原因不尽相同，

但是，酒确实时常充当着重要的角色。

没有美食相伴的酒是寂寞的，也是没有活力的。

开心了，难过了；幸福了，愁闷了……

都可以温上一壶酒，配上两碟菜，细细品味苦涩后的回甘，

与你的城市一起舒服地微醺，抑或是放纵地沉醉。



第一章

< 一杯葡萄酒，沉醉浪漫 >

喝葡萄酒，更要懂葡萄酒	016
如何优雅地品味一杯葡萄酒	017
醋烤番茄 & 布里乳酪	019
鸡蛋盅	020
黑胡椒牛肉片	022
松子煎牛排	024
烤肋排 & 洋葱酱	026
火腿菜蔬卷	029
芦笋培根卷	031
洋葱肉酱贝壳面	032
三文鱼甜菜开胃菜	033
彩蔬烤三文鱼串	034
蔬菜金枪鱼球	036
脆炸鲜虾	039
酒醋缤纷沙拉	040
焗烤蔬菜翡翠贻贝	043
焗烤口蘑鱼卵	045



第二章

< 一瓶啤酒，豪爽干杯 >

啤酒王国的“世界杯”	048
啤酒配餐指导	049
醋香蔬菜	051
洋葱圈	052
香煎莲藕片	055
香烤五花肉	056
椒盐里脊条	058
盐酥鸡	060
双椒孜然烤鸡肉	063
韩式炸鸡	064
爆炒田螺	065
香煎秋刀鱼	067
鲜虾圣女果烤串	069
椒盐大虾	070
腰果炒小鱼干	071



第三章

< 一盏白酒，豪情万丈 >

白酒的种类	074
与白酒相配的食物	075
糟卤三味	076
三杯五花肉	078
三味拼盘	080
红烧排骨	083
胡萝卜爆腰花	084
牛肉鱿鱼筒	086
青椒牛柳	089
孜然羊肉	090
串烤鸡心 & 蔬果沙拉	091
芝麻鸡丁	093
椒香鸡胗	094
烤鱿鱼	096
麻辣花生	097



第四章

<一口清酒，与君微醉>

日本饮食文化中的明珠——清酒文化	100
与清酒搭配的美食	101
日式盐水枝豆	102
金平牛蒡	103
日式凉拌大根	105
日式炸猪排	106
味噌香炸鸡胸肉	108
筑前煮	110
三文鱼炖萝卜	112
腌萝卜块	114
墨鱼柠檬片	115
什锦天妇罗	116
酒蒸蛤蜊	119



第五章

< 一杯烧酒，一解烦忧 >

了解韩剧中的韩国烧酒	122
与韩国烧酒搭配的美味食物	123
桔梗拌黄瓜	125
黑芝麻拌葱白	126
辣拌明太鱼	127
香煎豆腐	128
烤五花肉 & 辣白菜	130
杏鲍菇排骨	132
香煎鸡肉	135
辣炒小银鱼	137
蔬菜鱿鱼串	138
香煎明太鱼	140
辣炒年糕	141
酱油年糕	143