

新生活

醉人的美酒 浪漫的人生

PUTAOJIUPEICAIXINZHIZUO



葡萄酒配菜新制作

辽宁人民出版社

[Blank label]

88

TS 972/144

葡萄酒配菜

新制作

辽宁人民出版社

YCB 创意工作室

晓兵	王民	郑敏	于航	庆珍
王庆	王伟	安娜	刘宾	文君
王琛	德懋	雪华	那涛	芦弘
李涛	洋阳	晓青	英珏	立春
士才	国山	杨桦	韩蕊	郑婷

图书在版编目 (CIP) 数据

葡萄酒配菜新制作 / 晓兵主编. — 沈阳: 辽宁人民出版社, 1999.4

ISBN 7-205-04485-5

I. 葡… II. 晓… III. 葡萄酒 - 基本知识 IV. F768.2

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (1999) 第 01960 号

辽宁人民出版社出版

(沈阳市和平区北一马路 108 号 邮政编码 110001)

全国新华书店经销

辽宁美术印刷厂印刷

开本: 787 × 1092 毫米 1/16 字数: 120 千字 印张: 5

印数: 1 — 6 000 册

1999 年 4 月第 1 版

1999 年 4 月第 1 次印刷

责任编辑: 王英伟

版式设计: 晓 兵

封面设计: 晓 兵

责任校对: 刘 芳

定价: 25.00 元



PUTAOJIUPEICAIXINZHIZUO

欧美风味

■ 乳酪核桃色拉



原料：乳酪 60g、核桃仁 1 大匙、白葡萄酒 $\frac{1}{2}$ 大匙、核桃油 1 大匙、生菜、洋葱适量，盐、醋、胡椒粉适量。

制作：①将乳酪切成 1cm 左右的小块。

②核桃仁摆放在烤箱底盘上，用低温烤熟。

③白葡萄酒加盐，胡椒粉和匀，加入核桃油搅拌均匀。

④将③的浆汁加洋葱搅拌一下，再和入①、②盛在铺好了生菜的盘子里。



PUTAOJIUPEICAIXINZHIZUO

欧美风味

■ 鸡丝色拉



原料：鸡脯肉1块、煮汤用各种香味蔬菜（洋葱、芹菜、胡萝卜片、大蒜、西芹等）适量、黄瓜 $\frac{1}{2}$ 根、芹菜茎与叶各 $\frac{1}{2}$ 根、芥末粒1大匙、橄榄油2大匙、盐、花椒面适量。

制作：①鸡脯肉用盐腌一下，与各种香味蔬菜一起入锅加水，慢火煮熟后捞出去皮撕成肉丝。

②黄瓜与芹菜切条，用盐腌一下挤去水份。

③将②拌入芥末粒、橄榄油、盐、花椒等。

④最后拌入鸡丝、芹菜叶装盘。



PUTAOJIUPEICAIXINZHIZUO

欧美风味

■ 乳酪红薯



原料：红薯 1 个、乳酪 100g、鲜奶油 100cc、糖浆适量、小葱适量、黑花椒粒少许。

制作：①将红薯洗净连皮蒸熟切成厚片。

②乳酪内加入鲜奶油，搅拌均匀浇在熟红薯片上。

③装盘，浇上适量的糖浆，撒上切碎的小葱和黑花椒碎粒。



PUTAOJIUPEICAIXINZHIZUO

欧美风味

■牛舌洋葱莼



原料：牛舌（切薄片）240g、莼汁用料：洋葱1个、凤尾鱼2片、西芹末儿4大匙、橄榄油4大匙、柠檬1个、盐、花椒面适量。

制作：①制作莼汁：洋葱切成细末儿，凤尾鱼片拍成肉泥，将葱末儿、肉泥放入盆内，放入西芹末儿和柠檬汁、橄榄油、盐、花椒面等搅拌均匀。

②牛舌片用盐沾一下放入开水中氽熟，控去水份装盘，浇上莼汁。



PUTAOJIUPEICAIXINZHIZUO

欧美风味

■ 鸡肉汉堡包



原料：面包1个、橄榄油适量、去皮鸡脯肉小1/2块、面粉、蛋液、面包粉各适量、小油菜或小菠菜1棵、大蒜少量、橄榄油、色拉油、盐、花椒面各适量。

制作：①面包切成两片烤一下，然后涂上橄榄油。

②鸡脯肉切成面包大小的片，包上保鲜膜拍成肉饼。

③将②依次沾上盐、花椒面、面粉、蛋液、面包粉，用色拉油煎成焦黄色。

④油菜（或菠菜）用盐水烫一下切成段。

⑤橄榄油加蒜烧出香味倒入④，撒入盐、花椒面。

⑥用①夹上③和⑤。



PUTAOJIUPEICAIXINZHIZUO

欧美风味

■ 西红柿汉堡包



原料：面包1个、西红柿1个、盐、油脂（人造奶油）各适量、橄榄油适量。

制作：①将面包切成两片烤一下，然后涂上橄榄油。

②西红柿整个儿放在金属网上用弱火烤一下去蒂去皮，用叉子叉碎放在①上。

③撒上盐和油脂，沾上橄榄油。



PUTAOJIUPEICAIXINZHIZUO

欧美风味

炒彩豆



原料：干豆（红、白菜豆、饭豆均可）1杯、带皮五花肉4片、大蒜1瓣儿、迷迭香、洋苏各1枝、熟青豆、盐、橄榄油各适量。

制作：①洗净干豆去杂物，用水浸泡一晚。

②干豆泡开后，将五花肉切成小扁片，加大蒜、迷迭香、洋苏、盐炒一下加汤煮豆。

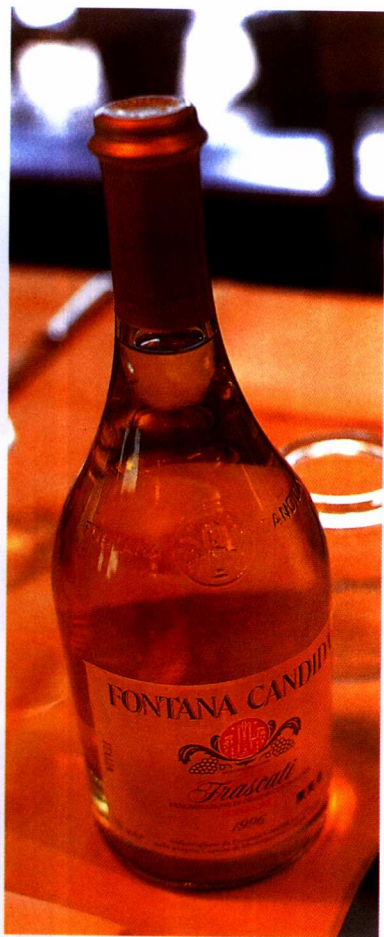
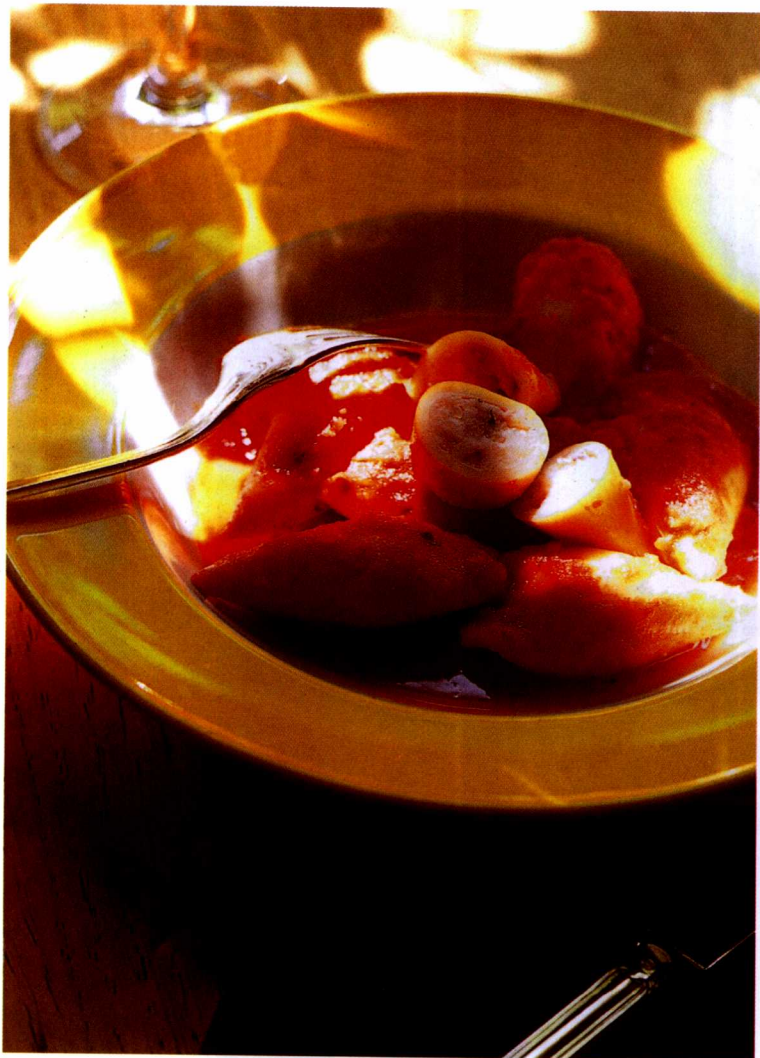
③煮熟后控干水份，拌上青豆、橄榄油。



PUTAOJIUPEICAIXINZHIZUO

欧美风味

■ 夹馅墨斗鱼



原料：墨斗鱼6条、面包粉2大匙、麝香草1枝、大蒜2瓣儿、橄榄油1大匙、白葡萄酒80cc、番茄汁（番茄酱）1杯、盐、花椒面适量。

制作：①墨斗鱼去皮去内脏，将鱼爪剁成鱼肉末儿。

②将鱼肉末儿拌入面包粉、麝香草、蒜末儿、橄榄油、盐、花椒面和匀，分别塞入墨鱼身内，用牙签别住。

③锅内放入橄榄油，加蒜片轻炒，待蒜片着色倒入②煸炒。

④倒入白葡萄酒，打开锅盖放掉酒味，然后加番茄汁（酱），开锅后加盖煮30分钟左右。

⑤煮好后撒入盐和花椒面，拔去牙签装盘。



PUTAOJIUPEICAIXINZHIZUO

欧美风味

■ 欧式丰收菜



原料：大蒜1头、牛奶适量、鳀鱼酱、蒜泥、橄榄油适量、蔬菜（胡萝卜、水萝卜、红青椒、黄青椒、芹菜、天香菜等）适量。

制作：①蒜瓣儿加等量水和牛奶煮沸，控去水份，再用新水调匀牛奶后烹煮，如此重复三次，直到蒜瓣沾满水份变得柔软

②将①加入等量鳀鱼酱，再加入橄榄油混合后加热。

③蔬菜洗净，切成易于食用的条块，沾上②食用。



PUTAOJIUPEICAIXINZHIZUO

欧美风味

■ 蔬菜嫩蛋汤



原料：蔬菜（茄子、洋葱、夏南瓜、红青椒、黄青椒）适量、橄榄油适量、肉肠1~2根、西红柿（去皮去籽）1/4个、绿菜叶2片、高汤（肉汤、骨头汤）150~200cc、法式面包1~2片、鸡蛋1个、盐、花椒面各适量。

制作：①蔬菜切成易于食用的块。

②锅内放橄榄油后加热依次放入①的蔬菜，炒一下加盖炖煮。

③肉肠切厚片、西红柿切粗块、绿菜叶切碎。

④②的蔬菜炖好后加入高汤炖烂，开锅后加入③和盐、花椒面。

⑤将面包片烤一下放入耐热容器内倒入④，并在中心处打入鸡蛋。

⑥放入予热至200℃的烤箱内烧4~5分钟，直至鸡蛋半熟。



PUTAOJIUPEICAIXINZHIZUO

欧美风味

■ 欧式烤鸡块



原料：鸡腿肉 1 块、盐、花椒面各适量、橄榄油适量、面包粉 2 大匙、香味菜（迷迭香、百里香、香椿等）适量、芥末适量、柠檬 1/4 个。

制作：①将面包片涂上橄榄油加热，放在拌好了盐、花椒面的鸡肉块下面，由上部压紧，由弱火烤制到鸡皮酥脆。

②面包粉拌上香味菜末儿。

③在烤好的鸡皮上涂上芥末，放在②上沾一下。

④将③放入预热至 250 C 的烤箱内烤上颜色，取出切块装盘，再放上柠檬块。



PUTAOJIUPEICAIXINZHIZUO

欧美风味

■ 混合烧肉



原料：牛肉、猪肉、羊肉（约1cm厚的片）各100~150g、鸡脯肉1块、蒜片适量、香味菜（迷迭香、百里香、洋苏草）各适量、果仁（核桃仁、松籽、杏仁等）3~4大匙、食醋50cc、橄榄油50cc、盐、花椒面各适量。

制作：①肉片沾盐、花椒面，用钢签儿（牙签儿）先串2片蒜再串上肉片后沾上香味菜叶，放入冰箱冷藏半天，以便入味。

②果仁放烤箱低温烤熟后掰成小块儿。

③拌匀食醋和橄榄油，加入果仁。

④将①取出，去除香味菜叶和蒜片，烤至自己喜爱的软硬程度沾上③。

⑤沾匀后切成小片装盘。



PUTAOJIUPEICAIXINZHIZUO

欧美风味

■ 欧式烧海鲜



原料：蛤蜊6个、文蛤4个、贻贝4个、扇贝2个、白葡萄酒适量、茴香末儿1大匙、大蒜2片、桂皮2块、孜然1小匙、橄榄油50cc、花椒面适量。

制作：①贝类洗净，加少许白葡萄酒清蒸一下，取出贝肉，清汤待用。

②清汤内加茴香末儿、蒜泥、桂皮、孜然、橄榄油，搅拌均匀后加入①，再拌入少许花椒面。



PUTAOJIUPEICAIXINZHIZUO

欧美风味

意大利炸鱼



原料：扇贝 2 个、墨斗鱼 2 条、鳗鱼 1/2 条、虾 6 个、公鱼 12 条、小西红柿 8 个、面粉、蛋液、水各适量、粗麦粉、植物油、盐各适量。

制作：①将扇贝片切成两片，墨斗鱼去皮去内脏，身片切成圆圈，鱼爪切成适当长度。
②鳗鱼切块，虾留出头尾，除去身体部分的壳。
③将①、②沾粗麦粉放入 180℃ 的热油中炸至干脆。
④将面粉、蛋液用水和成干糊状，小西红柿沾糊入 180℃ 油内炸一下捞出，与③一起装入盘内，沾盐面食用。