

[日]田崎真也 著

谢海运 译

244种好喝不贵的葡萄酒
60款好吃又简单的配酒小菜

葡萄酒品鉴与 配菜食谱

Wine



中国工信出版集团



人民邮电出版社
POSTS & TELECOM PRESS

葡萄酒品鉴与 配菜食谱

〔日〕田崎真也 著

谢海运 译



Wine

人民邮电出版社
北京

图书在版编目(CIP)数据

葡萄酒品鉴与配菜食谱 / (日) 田崎真也著 ; 谢海运译. — 北京 : 人民邮电出版社, 2019.1
ISBN 978-7-115-49935-6

I. ①葡… II. ①田… ②谢… III. ①葡萄酒—品鉴
②菜谱 IV. ①TS262.6②TS972.12

中国版本图书馆CIP数据核字(2018)第280858号

版权声明

YASUKUTE UMAI! WINE & KANTAN OTSUMAMI

Copyright © 2008 by Shinya TASAKI

All rights reserved.

Original Japanese edition published by PHP Institute, Inc.

This Simplified Chinese edition published by arrangement with

PHP Institute, Inc., Tokyo in care of Tuttle-Mori Agency, Inc., Tokyo

Through Beijing Kareka Consultation Center, Beijing

葡萄酒品鉴与配菜食谱

版权所有 © Shinya TASAKI 2008

日文原版由PHP研究所出版

简体中文版由PHP研究所通过Tuttle-Mori Agency和北京可丽可咨询中心授权人民邮电出版社2019年出版。

内文设计、DTP: 岩繁昌宽、畑田志摩、金田爱子、长屋天龙(ハートウッドカンパニー)

料理摄影: 实重浩

酒瓶摄影师: 内田琢麻

协助: Showoffice株式会社、SHOWstudio有限会社、SHOZABURO NAGATA

插图: 金田爱子

内 容 提 要

本书是一本综合葡萄酒品鉴与配菜教程的图书,书中精选了世界各地的葡萄酒244种,包括红、白葡萄酒以及混合葡萄酒,当属好喝不贵的品类。其中,对葡萄酒的产地、品牌、品鉴都有详细介绍,同时,书中还提供了60种葡萄酒与小菜的搭配方法,列举了详细用料配方以及制作方法,简单实用。

本书适合品酒师、厨师和葡萄酒爱好者阅读。

-
- ◆ 著 [日] 田崎真也
译 谢海运
责任编辑 李天骄
责任印制 周昇亮
- ◆ 人民邮电出版社出版发行 北京市丰台区成寿寺路11号
邮编 100164 电子邮件 315@ptpress.com.cn
网址 <http://www.ptpress.com.cn>
北京市雅迪彩色印刷有限公司印刷
- ◆ 开本: 700×1000 1/16
印张: 11.75 2019年1月第1版
字数: 162千字 2019年1月北京第1次印刷
- 著作权合同登记号 图字: 01-2017-2713号
-

定价: 69.00元

读者服务热线: (010)81055296 印装质量热线: (010)81055316

反盗版热线: (010)81055315

广告经营许可证: 京东工商广登字 20170147号

前言

现在，不仅在饭店酒吧，就是平常在家里和家人、朋友一起吃饭，都能享用到葡萄酒，就可以品尝到来自世界各地不同种类的葡萄酒。享用葡萄酒，并不需要复杂的知识。葡萄酒种类繁多，多到我们一辈子也不可能喝遍世界各地的葡萄酒。所以，如果总是选择一个品种的葡萄酒，将是令人遗憾的。如果今天觉得这种葡萄酒好喝，明天就要选择更美味的，这样的做法可以让你更愉快地用餐。

因此，为协调日常饮食，总要面对不同种类的葡萄酒的选择。在卖酒的商店选购时，往往很难找到同一个品牌的，可供选购同一个国家、地区、品种的葡萄酒。而且，由于各种酒会因保存条件、收获年度以及熟成而有所不同，所以本书的内容仅供参考。另外，作为“简单配菜”的参考，我做了大约 60 个配菜。希望你有一个愉快的夜晚。

田崎真也



目录

第1章 起泡葡萄酒和简单配菜 — 10

起泡葡萄酒和配菜的搭配方法 — 11

●白起泡葡萄酒配菜

柑橘酱汁牡蛎酥仔肉 — 12

扇贝和鳄梨：日本传统美食 — 14

冷涮猪里脊肉配沙拉酱 — 17

烤鸡 — 18

黄油酱汁煎豆腐 — 20

●玫瑰红起泡葡萄酒配菜

塔塔酱三文鱼 — 23

鱿鱼番茄黄瓜沙拉 — 24

塔塔酱金枪鱼白鱼 — 26

猪肉红辣椒小炒 — 28

意大利冷面 — 30

推荐的白起泡葡萄酒名录 — 31

推荐的玫瑰红起泡葡萄酒名录 — 36



第2章 白葡萄酒和简单配菜 — 38

白葡萄酒和配菜的搭配方法 — 39

● 白葡萄酒配菜

法式黄油烤扇贝 — 40

拌白鱼刺身 — 42

香渍沙丁鱼 — 45

卤章鱼香草风味 — 46

螃蟹土豆沙拉 — 48

虾、芹菜、杏鲍菇小炒 — 50

番茄、英扎里拉奶酪、凤尾鱼小炒 — 52

奶油煮鸡 — 54

盐煮牡蛎 — 56

蒜油花椰菜 — 57

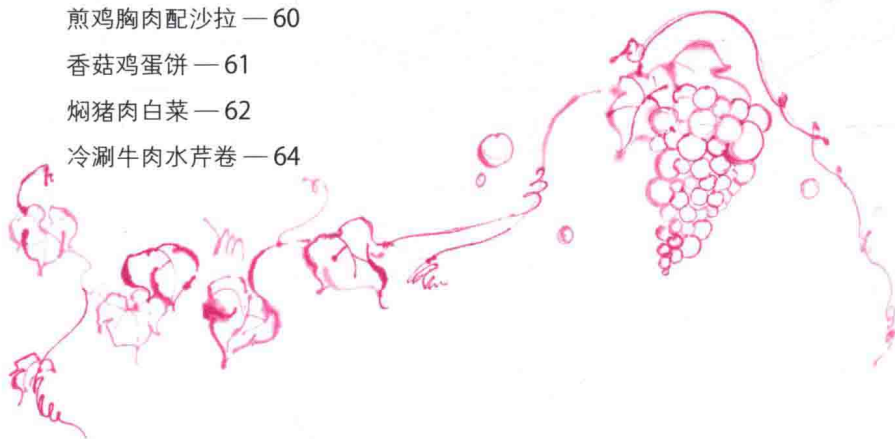
微咸鲑鱼配温泉蛋黄酱 — 58

煎鸡胸肉配沙拉 — 60

香菇鸡蛋饼 — 61

焖猪肉白菜 — 62

冷涮牛肉水芹卷 — 64



●白葡萄酒（甜型）配菜

煎里脊火腿配苹果酱 — 66

煎香蕉猪排 — 68

墨鱼和秋葵 猕猴桃口味 — 69

煎鸡胸肉配沙拉 — 70

蓝纹奶酪、黄油慕斯 — 72

推荐的白葡萄酒名录 — 73

推荐的白葡萄酒（甜型）名录 — 95

第3章 玫瑰红葡萄酒和简单配菜 — 98

玫瑰红葡萄酒和配菜的搭配方法 — 99

●玫瑰红葡萄酒配菜

炖番茄蛤蜊 — 100

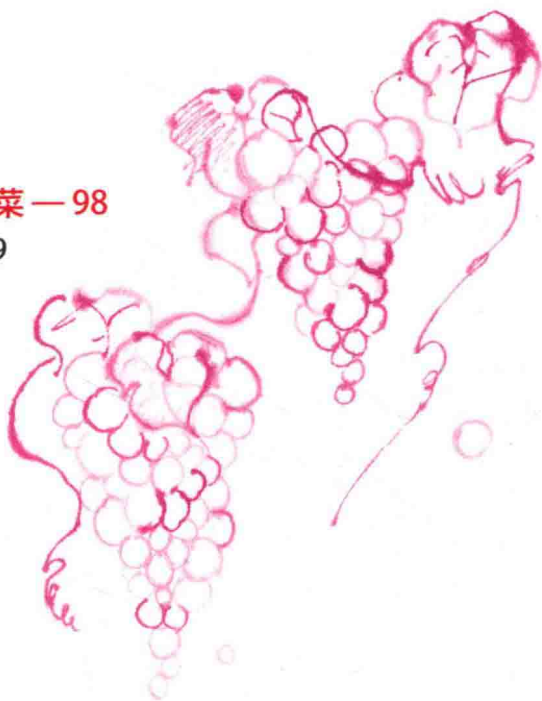
金枪鱼金针菇沙拉 — 102

红辣椒酿虾配番茄酱 — 105

三文鱼牛排粉红胡椒口味 — 106

烧腌渍鸡腿肉 — 108

午餐肉罐头肉片 — 111



油炸比萨 — 112

明太子黄油拌土豆丝 — 114

推荐的玫瑰红葡萄酒名录 — 116

第 4 章 红葡萄酒和简单配菜 — 120

红葡萄酒和配菜的搭配方法 — 121

● 红葡萄酒配菜

拌鲚鱼泡菜 — 122

八丁味噌炖煎豆腐 — 124

煮茄子番茄 — 126

油烧香菇腊肉 — 127

鲚鱼 — 128

鲚鱼萝卜千层派红葡萄酒口味 — 131

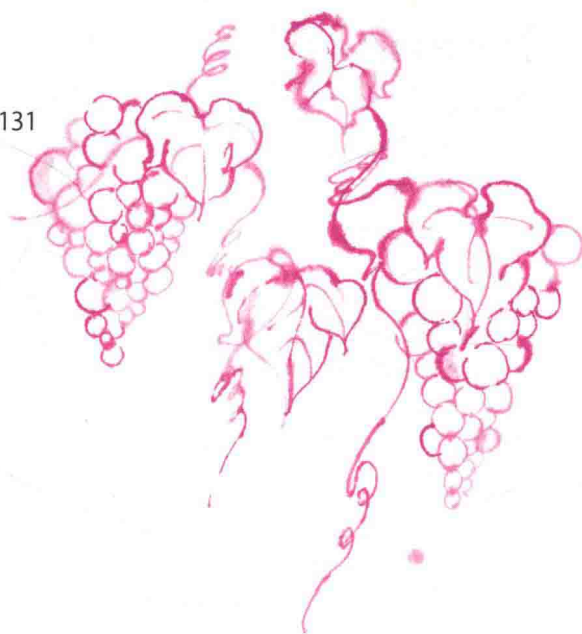
煮梅干沙丁鱼 — 133

油烤沙丁鱼 — 134

黑椒金枪鱼排 — 137

照烧牡蛎 — 139

酱煮鳗鱼 — 140



红葡萄酒炖鳗鱼 — 141

红葡萄酒黄油煎微咸鲑鱼 — 143

五香炒鸡肝 — 144

八丁味噌炒猪肉蘑菇 — 147

猪绞肉温制饼 — 149

葡萄酒醋风味关西寿喜烧 — 150

土豆炖肉红葡萄酒风味 — 152

大葱爆炒鸭肉 — 155

蒜泥风味烤羔羊 — 157

泡菜风味酱汁羊排 — 159

咖喱风味羊排锅 — 160

推荐的红葡萄酒名录 — 161



葡萄酒品鉴与 配菜食谱

[日]田崎真也 著

谢海运 译



Wine

人民邮电出版社
北京

图书在版编目 (C I P) 数据

葡萄酒品鉴与配菜食谱 / (日) 田崎真也著 ; 谢海运译. — 北京 : 人民邮电出版社, 2019. 1
ISBN 978-7-115-49935-6

I. ①葡… II. ①田… ②谢… III. ①葡萄酒—品鉴
②菜谱 IV. ①TS262.6②TS972.12

中国版本图书馆CIP数据核字 (2018) 第280858号

版权声明

YASUKUTE UMAI! WINE & KANTAN OTSUMAMI

Copyright © 2008 by Shinya TASAKI

All rights reserved.

Original Japanese edition published by PHP Institute, Inc.

This Simplified Chinese edition published by arrangement with

PHP Institute, Inc., Tokyo in care of Tuttle-Mori Agency, Inc., Tokyo

Through Beijing Kareka Consultation Center, Beijing

葡萄酒品鉴与配菜食谱

版权所有 © Shinya TASAKI 2008

日文原版由PHP研究所出版

简体中文版由PHP研究所通过Tuttle-Mori Agency和北京可丽可咨询中心授权人民邮电出版社2019年出版。

内文设计、DTP: 岩繁昌宽、畑田志摩、金田爱子、长屋天龙 (ハートウッドカンパニー)

料理摄影: 实重浩

酒瓶摄影师: 内田琢麻

协助: Showoffice株式会社、SHOWstudio有限会社、SHOZABURO NAGATA

插图: 金田爱子

内 容 提 要

本书是一本综合葡萄酒品鉴与配菜教程的图书, 书中精选了世界各地的葡萄酒 244 种, 包括红、白葡萄酒以及混合葡萄酒, 当属好喝不贵的品类。其中, 对葡萄酒的产地、品牌、品鉴都有详细介绍, 同时, 书中还提供了 60 种葡萄酒与小菜的搭配方法, 列举了详细用料配方以及制作方法, 简单实用。

本书适合品酒师、厨师和葡萄酒爱好者阅读。

-
- ◆ 著 [日] 田崎真也
 - 译 谢海运
 - 责任编辑 李天骄
 - 责任印制 周昇亮
 - ◆ 人民邮电出版社出版发行 北京市丰台区成寿寺路 11 号
 - 邮编 100164 电子邮件 315@ptpress.com.cn
 - 网址 <http://www.ptpress.com.cn>
 - 北京市雅迪彩色印刷有限公司印刷
 - ◆ 开本: 700×1000 1/16
 - 印张: 11.75 2019 年 1 月第 1 版
 - 字数: 162 千字 2019 年 1 月北京第 1 次印刷
 - 著作权合同登记号 图字: 01-2017-2713 号
-

定价: 69.00 元

读者服务热线: (010)81055296 印装质量热线: (010)81055316

反盗版热线: (010)81055315

广告经营许可证: 京东工商广登字 20170147 号

前言

现在，不仅在饭店酒吧，就是平常在家里和家人、朋友一起吃饭，都能享用到葡萄酒，就可以品尝到来自世界各地不同种类的葡萄酒。享用葡萄酒，并不需要复杂的知识。葡萄酒种类繁多，多到我们一辈子也不可能喝遍世界各地的葡萄酒。所以，如果总是选择一个品种的葡萄酒，将是令人遗憾的。如果今天觉得这种葡萄酒好喝，明天就要选择更美味的，这样的做法可以让你更愉快地用餐。

因此，为协调日常饮食，总要面对不同种类的葡萄酒的选择。在卖酒的商店选购时，往往很难找到同一个品牌的，可供选购同一个国家、地区、品种的葡萄酒。而且，由于各种酒会因保存条件、收获年度以及熟成而有所不同，所以本书的内容仅供参考。另外，作为“简单配菜”的参考，我做了大约 60 个配菜。希望你有一个愉快的夜晚。

田崎真也



目录

第1章 起泡葡萄酒和简单配菜 — 10

起泡葡萄酒和配菜的搭配方法 — 11

●白起泡葡萄酒配菜

柑橘酱汁牡蛎酥仔肉 — 12

扇贝和鳄梨：日本传统美食 — 14

冷涮猪里脊肉配沙拉酱 — 17

烤鸡 — 18

黄油酱汁煎豆腐 — 20

●玫瑰红起泡葡萄酒配菜

塔塔酱三文鱼 — 23

鱿鱼番茄黄瓜沙拉 — 24

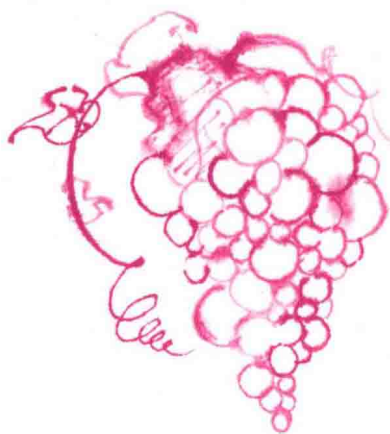
塔塔酱金枪鱼白鱼 — 26

猪肉红辣椒小炒 — 28

意大利冷面 — 30

推荐的白起泡葡萄酒名录 — 31

推荐的玫瑰红起泡葡萄酒名录 — 36



第2章 白葡萄酒和简单配菜 — 38

白葡萄酒和配菜的搭配方法 — 39

● 白葡萄酒配菜

法式黄油烤扇贝 — 40

拌白鱼刺身 — 42

香渍沙丁鱼 — 45

卤章鱼香草风味 — 46

螃蟹土豆沙拉 — 48

虾、芹菜、杏鲍菇小炒 — 50

番茄、英扎里拉奶酪、凤尾鱼小炒 — 52

奶油煮鸡 — 54

盐煮牡蛎 — 56

蒜油花椰菜 — 57

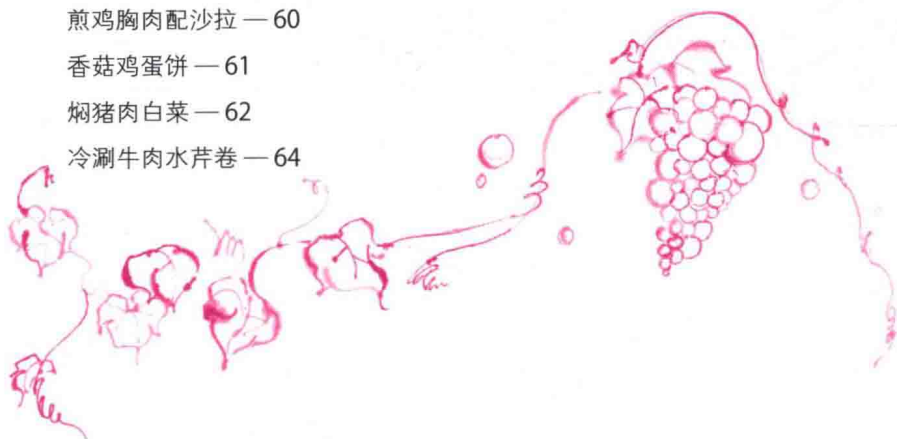
微咸鲑鱼配温泉蛋黄酱 — 58

煎鸡胸肉配沙拉 — 60

香菇鸡蛋饼 — 61

焖猪肉白菜 — 62

冷涮牛肉水芹卷 — 64



●白葡萄酒（甜型）配菜

煎里脊火腿配苹果酱 — 66

煎香蕉猪排 — 68

墨鱼和秋葵 猕猴桃口味 — 69

煎鸡胸肉配沙拉 — 70

蓝纹奶酪、黄油慕斯 — 72

推荐的白葡萄酒名录 — 73

推荐的白葡萄酒（甜型）名录 — 95

第3章 玫瑰红葡萄酒和简单配菜 — 98

玫瑰红葡萄酒和配菜的搭配方法 — 99

●玫瑰红葡萄酒配菜

炖番茄蛤蜊 — 100

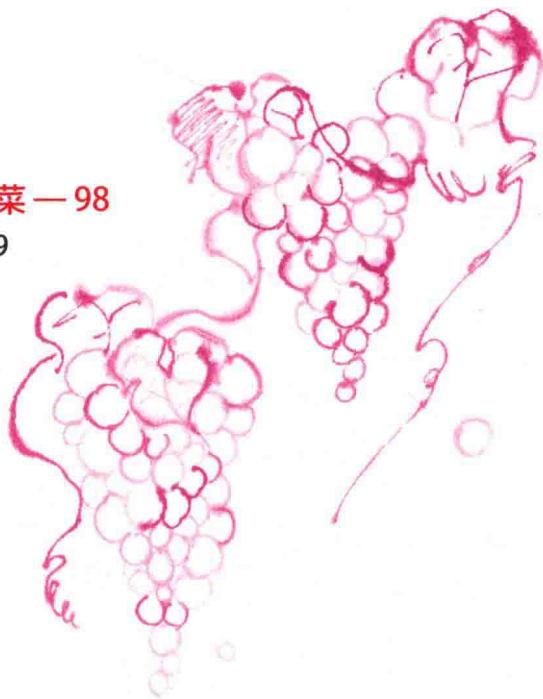
金枪鱼金针菇沙拉 — 102

红辣椒酿虾配番茄酱 — 105

三文鱼牛排粉红胡椒口味 — 106

烧腌渍鸡腿肉 — 108

午餐肉罐头肉片 — 111



油炸比萨 — 112

明太子黄油拌土豆丝 — 114

推荐的玫瑰红葡萄酒名录 — 116

第4章 红葡萄酒和简单配菜 — 120

红葡萄酒和配菜的搭配方法 — 121

● 红葡萄酒配菜

拌鲚鱼泡菜 — 122

八丁味噌炖煎豆腐 — 124

煮茄子番茄 — 126

油烧香菇腊肉 — 127

鲚鱼 — 128

鲚鱼萝卜千层派红葡萄酒口味 — 131

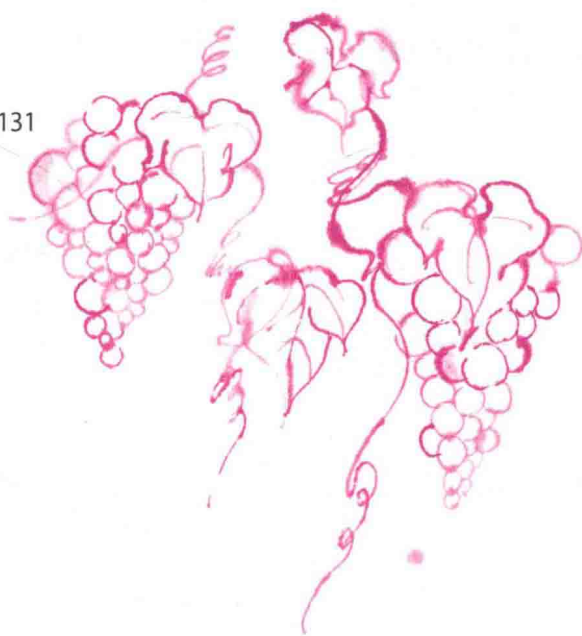
煮梅干沙丁鱼 — 133

油烤沙丁鱼 — 134

黑椒金枪鱼排 — 137

照烧牡蛎 — 139

酱煮鳗鱼 — 140



- 红葡萄酒炖鳗鱼 — 141
- 红葡萄酒黄油煎微咸鲑鱼 — 143
- 五香炒鸡肝 — 144
- 八丁味噌炒猪肉蘑菇 — 147
- 猪绞肉温制饼 — 149
- 葡萄酒醋风味关西寿喜烧 — 150
- 土豆炖肉红葡萄酒风味 — 152
- 大葱爆炒鸭肉 — 155
- 蒜泥风味烤羔羊 — 157
- 泡菜风味酱汁羊排 — 159
- 咖喱风味羊排锅 — 160

推荐的红葡萄酒名录 — 161

