

家家美食系列

刘令仪 著

酒香入厨房

用酒做菜的 50 种方法

Wine Cookbook



福建科学技术出版社

家家美食系列

酒香入厨房

用酒做菜的50种方法

刘令仪 著



福建科学技术出版社

著作权合同登记号：图字13-2001-33

原书名：《酒香入厨房》

本书由中国台湾朱雀文化事业有限公司正式授权出版，限在大陆地区发行

图书在版编目(CIP)数据

酒香入厨房 / 刘令仪著。—福州：福建科学技术出版社，2002.2

(家家美食系列)

ISBN 7-5335-1936-1

I.酒… II.刘… III.菜谱 IV.TS972.12

中国版本图书馆CIP数据核字(2002)第001480号

- | | |
|------|--------------------------------|
| 书 名 | 酒香入厨房——用酒做菜的50种方法
家家美食系列 |
| 作 者 | 刘令仪 |
| 出版发行 | 福建科学技术出版社(福州市东水路76号, 邮编350001) |
| 经 销 | 各地新华书店 |
| 印 刷 | 深圳中华商务联合印刷有限公司 |
| 开 本 | 889毫米×1194毫米 1/24 |
| 印 张 | 4.333 |
| 字 数 | 132千字 |
| 版 次 | 2002年2月第1版 |
| 印 次 | 2002年2月第1次印刷 |
| 书 号 | ISBN 7-5335-1936-1/TS·172 |
| 定 价 | 29.00元 |

书中如有印装质量问题,可直接向本社调换

家家美食系列

酒香入厨房

用酒做菜的50种方法

刘令仪 著



福建科学技术出版社

1000000000

Wine Cookbook

一种交情

酒，真的是上天给予人间的一项恩赐。各式各样的材料，制造出醇郁甘芳、各有千秋的佳酿，使基本上是庸碌的尘世里，有了醺然的欢喜。可惜，酒就和其他许多本来很美好的事物一样，在被人滥用中，名誉大打折扣。

多半的人都相信“酒后乱性”的必然性，可是人的本性若不及乱，又怎么会饮酒无节，而至于乱性呢？又有人说：“喝酒伤肝，不喝酒伤心。”仿佛视酒为腻友，不可一日无此君，搞得健康大坏，又把罪名归咎于酒。酒从“腻友”成了“损友”！不过医学上早有明证：少量的酒可以放松精神、促进血液循环，但是过量的酒就会戕害人体的健康。要是仅仅浅酌慢品，又怎么会因为酒而影响到健康呢？

常在饮宴酬酢间，看到人们言不及意，话不投机，却要以大口喝酒来表示实际上并不存在的“诚意”，显现外强中干的“豪气”，这简直不但暴殄天物，更是愚不可

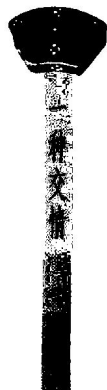


及。

喝酒，应该是一件很享受的事，不用劝酒，无需干杯，更不必把“喝不喝酒”、“多喝少喝”，跟“给不给面子”、“看不看得起谁”这些无聊的小心眼扯在一起。喝酒就是喝酒，有好心情，喝一点；菜色不错，喝一点；朋友对味，喝一点；难得酒本身就是极好，更要品评一番。举杯邀月也罢，流觞雅叙也罢，夜光杯中的美酒，红泥炉上的新浆，都该是为人生诸般情境助兴开怀，增情添趣，而不是造孽惹祸，徒留遗憾！

人生得意须尽欢，莫使金樽空对月。只要尽兴，樽中的酒也不枉人间一遭了。

与“酒”之间，我们应该有一些了解，一种交情，淡淡的，君子之交的那种：相亲，却不狎昵；相伴，无需相依。与酒之间，我们应该有，这种交情。



Wine Cookbook

更热闹的厨房

做菜时加酒，目的是“添味起香”。但是食物有千百种，每一种的味道和特性都不同，如果把它们跟同一种酒来做“长期搭档”，对别的酒与食物本身都不太公平。大家是习惯成自然地只用米酒烹调，加上对其他酒缺乏了解，怕万一用得不对，反倒弄巧成拙，坏了一道好菜。

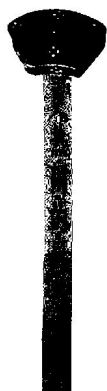
在我的上一本书《酒神的厨房》中，我曾经提出：“烹饪，可以加强我们的创造力、想象力、组织能力与逻辑观念。”现在，让我们再一起来证明这种论点吧。首先，要学“神农尝百草”的精神，去试试看这些酒类喝起来是什么滋味；或许可以试着用高粱酒，高粱酒类的酒精浓度约50%~58%，香辣刺激，口味十分强劲；葡萄酒类就温和多了，仅在6.5%~10%；甜度高的是乌梅荔枝酒，别看水果酒甜甜的好入喉，酒精浓度可有16%~17%喔；绍兴酒和花雕酒是属于黄酒系列，酒精浓度都在16%上下，可是花雕酒的口感就比绍兴酒要甜一点；颜色优雅的竹叶青，是用绿豆为底酿造的酒，在文雅的外



表下，包含的是 45% 的高酒精含量；世界闻名的台湾啤酒，特殊的香醇来自台湾米，微苦的细腻泡沫令人回味无穷……

了解了这些酒的味道与特性，就可以来和食物以及其他调料做“重新配对游戏”了。用不同的酒做出来的菜，仿佛各自拥有了新的性格与灵魂。

发挥我们的创造力、想象力、组织能力与逻辑思维，我们的厨房，即将热闹起来！



目录

一种交情 2
更热闹的厨房 4

Part 1

水产类

茶酒松子炒虾仁 12

香辣茄汁虾 14

花雕油爆虾 16

高粱盐烤虾 18

醉蟹银丝煲 20

清酒蛤蜊蛋 22

清炒花蛤 23

酒蒸苹果鲜鲍片 24

梅汁杏片鱼 26

白酒溜鱼片 28

绍酒酥熏鱼 29

枸杞鳗鱼冻 30

豆酱鱼头豆腐锅 32



Part 2

家禽类

- 彩椒烩嫩鸡 36
- 水晶醉鸡翅 38
- 荷包南瓜鸡 40
- 竹叶嫩油鸡 42
- 高粱蒜头鸡 44
- 乌梅柠檬脆皮鸡 46
- 凉拌糟鸭掌 48
- 贵妃酒蒸鸭 49
- 香酥啤酒鸭 50



Part 3

家畜类

- 淡菜红烧肉 54
- 迷你荔枝肉 56
- 冻顶熏蹄尖 58
- 黑豆煨猪尾 59
- 酱汁烤排骨 60
- 乌梅水果串烤肉 62
- 红乳糟焖肉 64
- 绍酒百合煨牛腩 66
- 梅酒牛肉干 67



Part 4

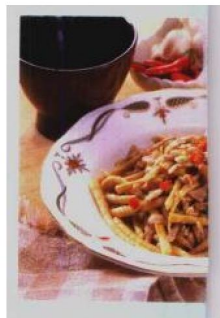
蔬菜类

- 花雕五香豆 70
银鱼拌苦瓜 71
竹叶香辣炒笋 72
酒香素什锦 73
香芋焗时蔬 74
干贝鸳鸯球 76

Part 5

主食类

- 竹叶海鲜饭 80
蒜香鲑鱼饭 82
火腿酒菜饭 83
乌梅鲑鱼烤饭团 84
果香肉酱面 86
椒麻羊肉拌河粉 87
淮山麻油鸡线面 88



甜品类

清香蜂蜜紫米糕 92

藕粉桂花栗子羹 94

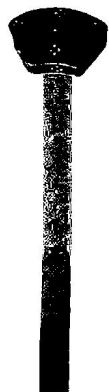
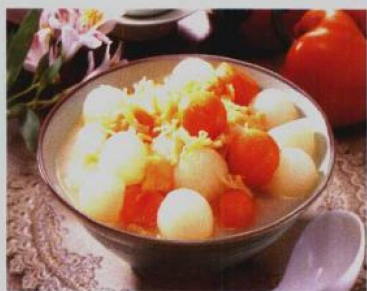
洛神啤酒冻 95

荔香西米冻 96

玫瑰草莓酸奶酪 98

乌梅蜜杨桃 100

索引 102





水产类

Nine Cookbook

PART 1





茶酒松子炒虾仁

此刻，必须以茶代酒，留一脔清醒，看着你走……



材料

草虾仁 350 克
酥炸松子 100 克
冻顶乌龙茶叶 1 小撮

调料

冻顶白兰地 1 大匙
乌龙茶汁 1/2 量杯
盐 1 小匙
淀粉 1 小匙
食油 3 大匙

做法

1. 虾仁洗净沥干水分，用刀剖开背部，挑掉沙肠，用盐少许与淀粉拌匀，放进冰箱冷藏；干茶叶碾碎备用。
2. 锅中油烧热，把虾仁过油烹至六七分熟捞起，沥去多余的油。
3. 烧热锅中余油迅速翻炒虾仁，淋下冻顶白兰地与茶汁，用 1/2 茶匙盐调味，加入松子略拌炒即可盛盘，撒上茶叶末趁热食用。

诀窍

- 虾仁表面要干燥，炒出来才脆。背上剖一刀，不但沙肠挑得干净，过油时还会卷成漂亮的虾球。
- 茶叶尽量碾细一点，否则吃到嘴里会有渣滓的感觉。茶汁最好用现泡的热茶，不要先泡好放冷了，吃起来会有点苦涩。



