

Meishicongshu

美食丛书

呂維秩 編



下酒菜

遼寧科學技術出版社

编者的话

随着人民生活水平的不断提高，亲朋好友相聚，工作之余，免不了斟酒小酌小杯。如何饮酒才更科学，怎样做好下酒菜，为千家万户所关心。几年来，我在宾馆领导周资远、姜英同志的支持下，在王忠金、冯静以及孟繁荣、李成义大力协助下，尤其是在沈阳市服务职高葛音男老师的指导下，对为什么要讲究下酒菜，如何选择下酒菜作了专题摸索。但由于水平所限，为读者提供的有关饮酒知识，以及下酒菜例可能不太全面，敬请读者原谅。

编者

1991年6月

目 录

一、饮酒为什么要吃菜	(1)
二、饮酒前吃些什么好	(2)
三、酒菜搭配有哪些原则	(2)
四、如何选择下酒菜	(5)
1. 白酒	(5)
2. 啤酒	(7)
3. 果酒	(8)
4. 黄酒	(9)
五、怎样做好下酒菜	(9)

· 下酒菜例 ·

1. 凉菜	(11)	拌黄瓜肉丝	(14)
拌八带鱼	(11)	拌白菜肉丝	(14)
拌虾仁黄瓜	(12)	拌菠菜猪肝	(15)
海米拌莴笋	(12)	拌菠菜肉丝	(15)
拌蚬子	(13)	芹菜拌肚丝	(16)
拌面筋口蘑	(13)	芹菜拌干丝	(17)

糖拌酸菜丝····· (17)	拌合菜····· (33)
素拌四丝····· (18)	肉丝拌粉皮····· (33)
拌双笋····· (18)	炆青椒肉丝····· (34)
小葱拌豆腐丝····· (19)	炆青椒海米····· (35)
虾油拌素鸡····· (19)	炆油菜····· (35)
腐竹拌菠菜····· (20)	炆菜花····· (36)
素拌土豆丝····· (20)	炆辣味甘蓝····· (36)
蒜拌豆角····· (21)	炆牛肉萝卜····· (37)
拌肘花····· (21)	炆黄瓜皮····· (37)
麻酱拌莴笋····· (22)	炆腰片····· (38)
银耳拌豆芽····· (22)	炆扁豆····· (39)
拌五色丝····· (23)	炆青笋····· (39)
芹菜拌豆腐····· (24)	炆虾子芹菜····· (40)
雪菜拌海米····· (24)	炆茭白····· (40)
皮蛋拌豆腐····· (24)	炆肚仁····· (41)
火腿拌芹菜叶····· (25)	卤猪肚····· (41)
拌黄瓜海米····· (26)	糟卤冬笋····· (42)
拌腰丝····· (26)	盐卤鸡片····· (43)
凉拌猪耳朵····· (27)	卤鸡····· (43)
凉拌白切肉····· (27)	卤猪蹄····· (44)
木耳腐竹拌	卤猪肝····· (44)
芹菜····· (28)	卤猪肺····· (45)
拌菠菜····· (29)	卤肉····· (45)
鸡丝拌粉皮····· (29)	酱头肉····· (46)
拌肚丝····· (30)	酱猪肘····· (47)
蜆皮拌海米····· (31)	酱猪肚····· (48)
肉丝拌蜆米····· (31)	酱猪口条····· (48)
腰片拌生菜····· (32)	酱猪蹄····· (49)
猪肝拌黄瓜····· (32)	酱汁排骨····· (50)

酱牛肉····· (50)	酸辣黄瓜卷····· (68)
腌酱肉····· (51)	酸辣菜花····· (69)
桃仁酱汁肉····· (52)	酸辣莴笋····· (69)
五香冻鸡····· (52)	麻辣肚丝····· (70)
五香肉干····· (53)	姜汁莴笋····· (71)
五香酱牛肉····· (54)	姜汁菠菜····· (71)
五香酱肘肉····· (54)	白斩鸡····· (72)
五香牛肉干····· (55)	叉烧肉····· (72)
熏五香兔肉····· (56)	蜜汁叉烧肉····· (73)
五香莴笋条····· (57)	豉汁叉烧肉····· (74)
五香花生米····· (57)	俄式灌肠····· (74)
盐水毛豆····· (58)	钩吊香肉····· (75)
盐水菜花····· (58)	芥末肚丝····· (75)
盐水豌豆····· (59)	排骨肉冻····· (76)
盐水笋丝····· (59)	蒜泥白肉····· (76)
麻酱粉丝····· (60)	椒盐土豆片····· (77)
麻酱拌豆角····· (60)	珊瑚白菜····· (78)
麻酱白菜····· (61)	素色拉····· (78)
麻酱莴笋尖····· (61)	琥珀花生米····· (79)
糖醋白萝卜····· (62)	茶蛋····· (79)
糖醋萝卜卷····· (63)	
糖醋萝卜片····· (63)	2. 花拼····· (80)
糖醋海带····· (64)	二龙戏珠····· (80)
糖醋藕片····· (65)	孔雀牡丹····· (81)
酸黄瓜····· (65)	迎客松····· (81)
酸渍白菜····· (66)	蝴蝶拼盘····· (82)
辣白菜····· (66)	飞燕迎春····· (82)
辣元白菜····· (67)	熊猫戏竹····· (83)
辣冬笋····· (68)	乌龙奔月····· (84)

凤翅雪山····· (85)	滑炒肉丝····· (103)
玉兔觅食····· (86)	青椒炒肉丝····· (104)
3. 热菜····· (86)	韭菜里脊丝····· (104)
	番茄炒蛋····· (105)
炒鱼片····· (86)	炒鱼香茄子····· (106)
炒虾仁····· (87)	清炒丝瓜····· (106)
炒鳊鱼丝····· (88)	蘑菇炒菜心····· (107)
炒三鲜····· (88)	炒合菜····· (107)
炒肚片····· (89)	炒二冬····· (108)
炒猪肝····· (90)	炒三泥····· (108)
炒腰花····· (91)	干煸冬笋····· (109)
炒什件····· (91)	果汁煸肉排····· (110)
炒鸡丝····· (92)	干煸牛肉丝····· (110)
炒辣子鸡····· (93)	干煸黄豆芽····· (111)
炒姜丝肉····· (94)	酱爆青椒····· (111)
炒鱼香肉丝····· (94)	酱爆肉丝····· (112)
京酱肉丝····· (95)	锅爆肉····· (113)
炒牛肉丝····· (96)	油爆肉丁····· (113)
炒冬笋牛肉丝····· (96)	酱爆鸡丁····· (114)
煸炒牛百叶····· (97)	油爆肉丁玉米····· (115)
肉片炒虾仁····· (97)	盐爆肚条····· (115)
肉片炒木耳····· (98)	油爆肚尖花····· (116)
黄瓜炒肉片····· (99)	爆肚片····· (117)
青椒炒肉片····· (99)	油爆双脆····· (118)
肉丝炒榨菜····· (100)	爆双花····· (118)
肉丝炒蕨菜····· (100)	酱爆什锦····· (119)
肉丝炒芹菜····· (101)	葱爆羊肉····· (120)
蒜苔炒肉丝····· (102)	盐爆羊里脊····· (120)
炒木须肉····· (102)	酱爆鸭片····· (121)

葱爆鸭片·····	(121)	炸鱼排·····	(140)
酱爆鱼丁·····	(122)	炸鱼条·····	(141)
爆熘鲈鱼·····	(123)	清炸菊花脆·····	(141)
蒜爆肉·····	(123)	软炸虾球·····	(142)
火爆燎肉·····	(124)	炸茧蛹·····	(142)
葱爆肉片·····	(124)	炸牛脑·····	(143)
宫爆鸡花·····	(125)	酥炸肥肠·····	(143)
酱爆兔肉丁·····	(125)	串烤羊肉·····	(144)
海米烧茄子·····	(126)	明炉串肉片·····	(145)
烧酿土豆·····	(127)	串烤猪通脊块·····	(145)
干烧对虾·····	(128)	炸番茄肉排·····	(146)
麻酱海参·····	(128)	焖牛肝奶油·····	(147)
葱烧海参·····	(129)	熏焖茄子·····	(147)
干烧鱼·····	(129)	油焖春笋·····	(148)
玉兰片烧鲫鱼·····	(130)	意式焖猪心·····	(148)
红烧海参·····	(131)	黄焖羊肉·····	(149)
红烧头尾·····	(131)	东坡焖肉·····	(150)
红烧蹄筋·····	(132)	焖牛舌·····	(150)
烧肥肠·····	(133)	红焖麻雀·····	(151)
锅烧羊肉·····	(133)	酥梨焖兔·····	(151)
红烧牛肉白萝卜·····	(134)	栗子焖鸡·····	(152)
栗子烧肉·····	(135)	栗子焖素鸡·····	(153)
肉片烧土豆·····	(135)	烩三丁·····	(154)
火腿烧冬瓜·····	(136)	烩蛋片·····	(154)
红烧肉片笋·····	(137)	干贝烩丝瓜·····	(155)
烧四宝·····	(137)	红烩牛尾·····	(155)
虾子烧蹄筋·····	(138)	红烩牛心·····	(156)
炸土豆球·····	(139)	奶油烩牛肚·····	(157)
干炸丸子·····	(139)	奶油烩肉杂拌·····	(158)

红烩猪肉块…… (158)	锅塌蚶蜆…… (177)
鲜蒸牛肉…… (159)	
清蒸双头…… (160)	4. 甜菜…… (178)
虎皮蒸肉…… (160)	果汁牛肉干…… (178)
荷叶粉蒸牛肉…… (161)	果汁肉脯…… (179)
多味蒸茄…… (162)	拔丝麻片…… (179)
香辣粉蒸肉…… (162)	脆皮豆沙…… (180)
火腿炖白菜…… (163)	蜜汁红芋…… (181)
清炖牛肉…… (163)	蜜汁山药…… (181)
百合炖鸽…… (164)	什锦果羹…… (182)
雪菜炖鸡块…… (165)	5. 汤菜…… (182)
炖糖醋猪爪…… (165)	酸辣汤…… (182)
烤兔腿…… (166)	鲜肉羹…… (183)
烤冰淇淋…… (166)	什锦砂锅…… (184)
生烤金银卷…… (167)	四生火锅…… (184)
炸羊肉串…… (168)	刀鱼羹…… (185)
芝麻猪排…… (169)	三鲜鱿鱼汤…… (186)
炸猪肝…… (170)	雪菜黄鱼汤…… (186)
蛋煎番茄…… (170)	砂锅鱼头…… (187)
蛋煎鱼排…… (171)	火腿冬瓜汤…… (187)
醋熘包菜…… (171)	砂锅菜心…… (188)
醋熘肥肉丁…… (172)	
软熘皮蛋…… (173)	6. 点心…… (189)
酿丝瓜…… (173)	葱油脆薄饼…… (189)
黄瓜酿肉…… (174)	葱油软薄饼…… (189)
香菇酿肉…… (175)	蒸饼…… (190)
醋烹豆芽菜…… (176)	春饼…… (191)
焗大虾…… (176)	酥饼…… (191)
素扒鱼翅…… (177)	

馅饼·····	(192)	怪味包·····	(198)
丝饼·····	(193)	佛手包·····	(199)
多味煎饼·····	(194)	豆沙包·····	(200)
炸春段·····	(195)	面包圈·····	(200)
素菜包·····	(196)	蛋黄面包·····	(201)
五丁包子·····	(196)	果酱面包·····	(201)
汤包·····	(197)	蛋奶小面包·····	(202)
油脂包·····	(198)		

一、饮酒为什么要吃菜

喝酒为什么要吃菜，这个普通而又简单的问题并不是每个读者都能回答的。

要明白这个道理，首先要了解酒的性质。从科学角度讲，酒的主要成分是酒精，化学名称为乙醇，它不是人体所需要的营养物质，而是一种低分子有机羟基化合物，它不仅能使生物蛋白质变性而失去生命活力，而且具有较强的刺激作用。尤其是酒进入人体后，由于它强烈刺激消化道壁，使肠胃内以消化酶形式存在的蛋白质变性而失去消化作用，使人产生消化不良，殃食，腹部胀气等症状。如果喝酒前或喝酒时多吃些菜，不仅能诱使胃肠充分地活动起来，增进食欲，为大量进食作好准备，而且胃内环境可缓解饮酒时乙醇对胃壁的刺

激，保护胃体。

此外，人饮用酒后，一部分乙醇被口腔、食道及胃粘膜直接吸收进入血液循环，并通过门静脉进入肝脏。在多种氧化脱氢酶作用下，使乙醇转变为二氧化碳和水，完成解毒功能。这种复杂的生理代谢机能，对人体的肝脏来说，无疑是很大损耗。因此，喝酒时吃些菜，尤其是多吃些保肝性食物，就可以弥补肝脏损耗。

总之，喝酒吃菜是人体生理的需要。

二、饮酒前吃些什么好

根据不能空腹饮酒的原则，可在饮酒前，先吃一些糕点，瓜果类食品。传统的筵席，都有酒前准备。如：四干果、四鲜果等。在筵席、家宴以及便餐饮酒，可根据自己的条件，做一些甜、酸适口，既经济实惠，又简单方便的小食品。这样，不但能为人体提供极易消化的果糖、葡萄糖、蔗糖，为饮酒时产生的热效应，提供了热源，还能起到保护胃壁，保护肝脏等作用。而且，这些小食品中，还含有丰富的维生素B₁、维生素B₂和维生素C，可为解酒做好前提准备。

三、酒菜搭配有哪些原则

传统的酒菜搭配是根据筵席的规模而决定的。例如：著名的“满汉全席”，在“三撤席”中，第一阶段喝“软酒”、配“软菜”，即喝绍兴黄酒，吃质地鲜嫩，易于消化的菜肴；第二阶段，喝“硬酒”吃“硬菜”，即喝高浓度白

酒，吃肥膩燒烤大菜；第三階段，吃面飯、點心，喝湯。合理之處在於先適應，再高潮，後解酒。其酒菜編制程序符合人體生理活動規律。

現代筵席的酒菜搭配，是在繼承傳統筵席的合理部分基礎上，加以提高和完善，使之更為科學化。具體有如下幾條原則可供參考：

1. 飲低度酒時，盡量配以冷拼或涼拌菜肴。

飲酒時應先飲低度酒。低度酒包括啤酒、黃酒、果酒或配制酒中的香檳酒、雞尾酒等。飲酒時先飲低度酒能使胃體充分適應。此時，一般多吃些以素拼涼菜或以暈素搭配的冷拼，體現清淡、鮮咸、酸甜、麻辣口味。這些菜的特点是鮮嫩，易消化，開胃口，以增進食欲。否則，胃體若突然受劇烈刺激，或進高熱大膩食品，則抑制消化液的分泌，造成胃體保護性收縮而使人出現厭食現象，導致中途退席。

其中，涼菜是下酒菜最主要品種。這是因為酒是一種熱源，飲酒後可使體溫增高，再加上酒精刺激，會使人身體發熱，吃涼菜是喝酒後的正常條件反射，是體溫增高後的反應和需要，能達到一定的物理降溫效果。所以飲酒人最喜歡吃的下酒菜是涼拌菜。涼拌菜可用大盤盛裝，也可隨吃隨添。配盤應以品種多樣化、口味適度等菜肴，以達到增加口感、觀感、使之營養齊全。如：中盤是花拼或者拌三鮮、拌拉皮等。常上的涼菜有：炆蝦球、椒麻仔雞、炆腰花、五香熏魚、臘腸、蛋卷、麻辣肚絲、拌海螺、炆青椒等。特別在夏季，天氣比較炎熱，多吃一些涼拌菜，非常適合於人們的生理需要。

2. 飲酒中，還必須配以含糖、無機鹽、維生素極為豐富的菜肴。

因為酒在人體中的代謝過程，需要消耗大量營養素，達

到解毒的功效。除上述凉拌、冷拼菜肴外，热炒为主的菜肴是最佳选择。因为这种菜肴是将原料加工成丝、条、片、丁等小块并采用急火快速烹调方法制成。从而基本保持了原料的原味及无机盐和维生素。所以，筵席上菜的原则被规定为：先冷后热、先炒后烧。

3. 汤菜和点心是下酒菜重要组成部分。

在现代筵席中，汤菜已成为一道必不可少的高档菜肴，如清汤燕尔绣球、什锦火锅、乌龙戏珠汤、猴王闹龙宫等。人饮酒后，由于体温升高、发热，喝上几口汤，是非常适合人体的需要。此外，酒后喝汤，能起到润肠胃、解干渴、消疲劳、进一步刺激消化液的分泌、增进食欲的作用，除此，还能够起到清口、清除油腻感、利于消化吸收的作用。一般在冬天，应喝鸡汤、狗肉汤。夏季应喝羊肉冬瓜汤、鲫鱼汤。

关于主食，很多人喝酒后不愿吃，这是不科学的，人在喝酒时吃了许多菜，又喝了不少酒，产生的“饱”只是假象。如果酒后不吃点心或其它主食，不仅会产生减少体内糖分的供应，无形中也降低了自身对酒精的抵抗能力。因为大米、白面中主要成分是淀粉，吃下后，经过口中唾液和胃中的淀粉酶逐步分解转化成葡萄糖，容易被人体吸收。从保健营养角度上讲，在大米谷类中，加入一些豆类，在面类中加入一些豆沙馅、干果仁等。如：小豆大米制做的豆饭，小米、大米制做的二米饭，绿豆、大米制做的绿豆粥。面类加入一些豆沙馅、果脯、红枣制做的各种各样的点心，以及水点心加入一些水果等。能够起到互补的作用，人体所需要的蛋白质中的8种氨基酸比较全，各种维生素和矿物质钙、铁、磷也是比较丰富的。因此，饮酒吃主食，既不至酒醉，又非常利于人们的身体健康。

4. 酒后吃些水果或甜点是非常必要的。

饮酒后吃点水果是非常有益的。因为水果会与酒精起酯化作用，产生各种酸酯，减少酒精对人体的刺激作用；水果中含有各种有机酸，它能够清热解醉，有健胃助消化作用，除此，还有润肺消炎、清凉解热、解渴、通便和利尿等作用。而且对高血压、动脉硬化及肝脏疾病、酒毒黄疸症、膀胱炎等病能够起到一定的保健作用。夏季有鲜水果上市可多食些。苹果、梨、李子、西瓜、桔子、香蕉等。冬季鲜水果少，可用水果罐头制做一些水果羹，如：什锦银耳、什锦雪花羹、陈子羹汤元等甜菜来配合。

四、如何选择下酒菜

我国饮食文化历史悠久，不仅各种名酒种类繁多，而且酒菜也数不胜数。名酒名菜，均是在相互关联的形式下发展起来的。所以，不论酒也好，菜也好，都是庞大的体系。很难说明哪种酒应配哪种菜。但是，不同酒具有不同的风味，各种菜也具各种独特的风味，如不注意合理地选配菜肴，则酒味菜味都将受到不应有的影响而产生不良效果。比如：喝白酒吃鲜肴，因嘴辣舌麻，味觉受抑制，则菜鲜味未品尝出来。相反，吃辣菜喝啤酒，虽能缓解辣味。但啤酒沁人心脾的风味却被抹煞不少，而且，辛辣食品，都从另一方面，起着增加酒力的作用。所以，对于下酒菜的选择，应从了解菜的味道入手。

1. 白酒

白酒，有清、酱、浓、米、复五类香型；又有甘、辣之

别。而曲酒，又具有特殊的曲香味。构成各种白酒的独特风味。

以贵州茅台酒为代表的酱香型酒。其酒香特点是：醇香复郁，香气幽美，回味绵长，酒香扑鼻，饮后空杯，酒香犹存。饮用这类酒时，为了突出酒味芬芳的特点，则应选择原汁原味，少调味品的菜肴为佳。因为这类酒属味甘、性温之列。如选择味浓，口重的菜肴，则会因“味的消杀现象”或“变调现象”而使酒香味被减弱或走味。因此，比较适合选择的原料有：海鲜（非胀发干制品）、鲜蘑、芹菜、韭菜、羊肉、笋、鸡肉等。烹调方法宜采用清制，如：清蒸鱼、扒三白、爆腰花、乌鱼卷、炒三鲜、炸肉排、生炒鸡、熘大虾、蜜山堰、素什锦、炆香菇、烹掐菜、熘里脊、肘子冻等。这些菜的特点是：有味者使之出，各献一味，各成一性。

以山西杏花村汾酒为代表的清香型酒，其特点是：酒味纯厚、绵软芬芳、甘润爽口、清香悠长。

以四川泸州老窖及其特曲为代表的浓香型及曲香型，其酒香特点是：醇香浓郁，酒味强烈，甘辛适口，回味浓郁。

饮用这类白酒时，可以配以浓香的菜肴。包括炸、熘、熘、熘、烧、烤、贴、爆、酿、涮等多种烹调方法制成的复合味菜肴。如：香酥鸡、烤乳猪、干烧鱼、扒熊掌、酱牛肉、虎皮肉、红焖肘子、京酱肉丝、南煎丸子、四喜丸子、辣子鸡等。以求味的大同小异、相辅相融。

由于许多白酒中，存在着甲醇、杂醇油、氰化物、铅等四种有害物质，故在饮酒时，应注重配以含有糖、锌、硒、磷以及维生素A或胡萝卜素较为丰富的菜肴。因上述营养素中，除糖具有保肝、保胃肠道作用外，还能直接或间接地

参与肝脏的解毒功能。

2. 啤酒

啤酒，是以大麦为主要原料，兑入酒花、啤酒酵母及大米、玉米、干薯粉等经发酵酿造而成的低度酒类。经营养学家鉴定，1升啤酒可产生240千卡热量，是成人日需热量的8%左右。其主要成分有：3.5~4%的乙醇（12°啤酒）、17种游离氨基酸，麦芽糖，甘油及其醇酯、二氧化碳、低分子醛、有机酸，以及一定量的无机盐和维生素。因啤酒中营养成分比较全面，故有“液体面包”之誉。1972年7月墨西哥世界营养食品会议上，啤酒被定为营养性食品。

除汤菜以外的所有菜肴，均适用饮食啤酒。原因是，汤菜用以热食，而啤酒则为冷饮，两者相交于胃内，对胃体不利。热菜属于固体食品，则不存在上述问题。但也应一口咽下菜以后再饮啤酒为佳。

饮啤酒吃甜食别有一番风味。因为，甜味有抑制啤酒苦味的作用；吃酸食喝啤酒则越喝越苦，是因为酸有提味的作用，突出了啤酒的清苦味而掩盖了啤酒的清香味。而辣味菜肴具有增强酒性，抑苦添香的作用。啤酒还具有很强的解腻性。如：樱桃肉、酥白肉、车坡肉、红烧肉等，虽是大肥大腻，但在喝啤酒人的口中，则不显得非常腻，或者，在感觉腻的时候，喝口啤酒，腻味随即消失。这是乙醇尤其是二氧化碳的“杀口”作用的结果。即两者对口腔味蕾的刺激远远大于腻味的刺激，矫枉过正。

另外，由于啤酒极易被人体消化吸收，所以，饮啤酒，更要食用一些比啤酒消化速度还要快的含锌、磷、维生素C等具有解毒作用营养素的食品。这样的食品原料，唯有绿色

蔬菜能胜任之。如：青椒、小白菜、油菜、菠菜、豆芽菜等，动物肝脏、栗子中，含维生素C也很丰富，虽然消化吸收较慢，但也可在饮酒中食用。

3. 果酒

葡萄酒、果露酒类是一种滋味美好的饮料。它的成分很复杂，有糖类、果胶质、维他命、葡萄素及多种维生素。性弱、色美，芳香、甘浓。具有补血，强身体之功效，常饮能帮助消化，舒筋活血，消除疲劳。

饮用方法不同，可根据习惯自由取饮，大体分餐前酒、餐中酒、餐后酒。主要用作开胃酒、消化酒，甚至作为补酒，以享受其新鲜和有益的乐趣。每逢节日喜庆，准备几瓶各色葡萄酒、果酒，外加几盘菜肴点心，显得豪华，又不显露，尊贵而不离俗，确能增添欢乐的气氛。

不同的菜品配饮不同种类的酒，既不会以酒的气味掩盖菜的风味，也不会使菜的适口降低酒的佳肴，能得与美酒相得益彰协调效果。同时还能对海产品、鸡、鸭肉类起去腥解腻的作用。如饮用白葡萄酒、干白葡萄酒，常适合于吃海鲜类菜。如：爆大虾、盐水虾、三鲜虾卷、番茄虾球、葱烧海参、芙蓉鲜贝、爆乌鱼卷、红烧海螺、浇汁黄鱼、脯酥黄鱼等海味菜肴。

饮用淡味红葡萄酒、桃红葡萄酒，适合于吃熘白肚、熘肝尖、烧肥肠、酱猪蹄、四喜丸子、滑熘里脊等猪肉类菜肴。饮用干红葡萄酒，适用于吃油腻大的荤菜。如：红烧肉、回锅肉、扣肉、白切肉等菜肴。

饮用红葡萄酒，适合于吃红扒鸡、烧鸡、炸鸡块、铁扒鸡块、烤鸭、虫草鸭子等菜肴。饮用浓味红葡萄酒，适合于