

和红酒 一起享用

植野美枝子 著

君嶋哲至 主编

康利平 译





植野美枝子

管理营养师, 料理, 点心研究员。在大学期间就取得了管理营养师、营养师、食品卫生监督员、食品卫生管理员资格。毕业后进入照相机制造厂工作。辞职后, 在摄影师大山谦一郎的摄影工作室担当助手。在日本的蓝带厨艺学校学习了甜点制作后, 又前往巴黎的丽嘉酒店烹饪学校深造。目前在横滨元町附近开办了个人工作室, 教授料理、甜点制法, 定做高级蛋糕, 以及进行食品评论工作等。著有《和红酒一起享用》、《finger-food 简单家庭美食》。

个人主页

http://www.geocities.jp/miecos_sweets_studio/

博客

http://blog.goo.ne.jp/eruuru_2006/

主编

君嶋哲至

目前为明治25年创业的老字号酒店“横滨君嶋屋”的第四代传人。经营各种进口红酒、烧酒、日本酒等, 是品酒专家。兼任两家意大利餐厅和一家酒吧顾问, 同时还在日本酒·香檳学校担任讲师。

个人主页

<http://www.kimijimaya.co.jp>

* 在本书中担任推荐红酒标记酒类符号、“品酒达人告诉你”的评论及第106页~第111页“提升红酒品味的讲座”的主编。

和红酒一起享用 / (日) 植野美枝子著; 康利平译.

—杭州: 浙江科学技术出版社, 2010.12

ISBN 978-7-5341-3984-0

I. ①和… II. ①植… ②康… III. ①菜谱—中国

IV. ①TS972.182

中国版本图书馆CIP数据核字 (2010) 第235672号

著作权合同登记号 图字: 11-2010-110号

Wine to ixtusyonil! 81no oishii recipes © Ueno Mieko 2008

Original Japanese edition published by Ikeda Publishing co.,LTD

Simplified Chinese translation rights arranged with Ikeda Publishing co.,LTD through EYA Beijing Representative Office

Simplified Chinese translation rights © 2009 by Lightbook(Beijing) Co., Ltd

All Rights Reserved



和红酒一起享用

作者 (日) 植野美枝子

主编 君嶋哲至

译者 康利平

责任编辑 宋东 王巧玲

排版 烟雨

出版发行 浙江科学技术出版社

地址 杭州市体育场路347号

电子信箱 E-mail:sd@zkpress.com

邮编 310006

经销 全国各地新华书店

印刷 北京佳信达欣艺术印刷有限公司

开本 889 × 1194 1/32

印张 3.5

字数 50千

版次 2011年2月第1版

印次 2011年2月第1次

印数 8000

定价 24.00元

书号 ISBN 978-7-5341-3984-0

版权所有 翻版必究

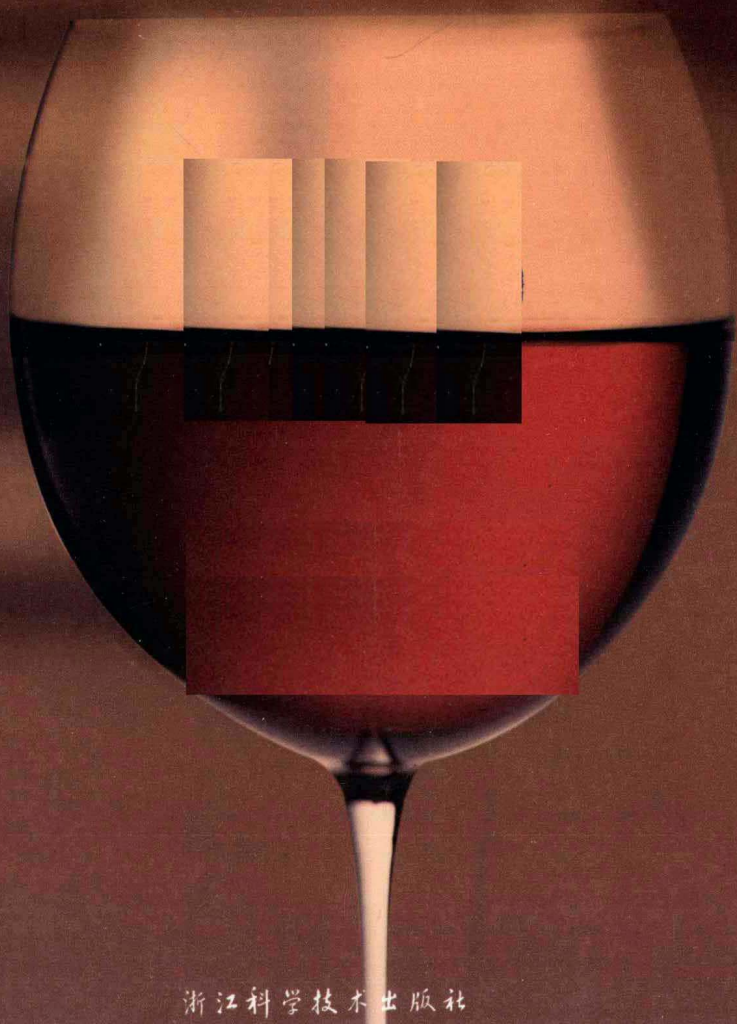
(本书出现倒装、缺页等印装质量问题, 本社负责调换)

和红酒 一起享用

植野美枝子 著

君嶋哲至 主编

康利平 译



浙江科学技术出版社

序

一边做菜，一边考虑做的菜要配哪种红酒来喝，是会让人感到兴奋的时刻。

反之，得到了一瓶上好红酒的时候，也会绞尽脑汁思考要做什么料理来配这瓶酒。

饭桌上不仅有料理，也有红酒。

这样的生活让人感到十分幸福。

其实，对于红酒和料理不必考虑太多，只要把自己喜欢的东西组合起来就好。



因为我们饭桌上的料理一直处于无国籍的状态，所以也大可挑战红酒与日餐，葡萄酒与各国料理的组合。

在搭配红酒和料理的过程中，如果碰到恰好合适的组合是最好不过的了！

这样就组成了料理和红酒的完美配对。

自己一个人自在地品酒，或是与要好的朋友一起共饮来享受这特别的时光。

今天，也让我们为了享受这无上幸福的一刻而努力吧！



Contents

Chapter 1 简便快捷的 开胃小吃



10 各式串烧

鱼橄榄干酪串 / 金枪鱼鳄梨山药串 /
辣椒虾小番茄串 / 甜瓜生火腿串

12 无盐干酪三明治

13 香醋秋葵

14 健康羹汤

酸奶油大豆羹 / 朗姆酒风味南瓜羹 / 白葡萄酒风味鳄梨羹

16 长棍面包吐司

意式番茄吐司 / 鲑鱼酱吐司 /
大蒜吐司 / 奶油干酪蜂蜜吐司

18 干酪烘饼

19 明太子土豆

20 特制冷豆腐

黄瓜榨菜民族风豆腐 / 面汁寒天番茄豆腐 /
热那亚沙司青豆豆腐 / 黄油酱油西葫芦茄子拌豆腐



22 西班牙式凉菜汤

24 金枪鱼罐头拌菜花

25 酱汁卷心菜

26 嫩叶菜面包沙拉

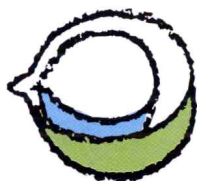


- 28 烤面包片夹奶酪火腿三明治
- 29 烤面包片夹奶酪火腿三明治加煎蛋
- 30 酒蒸蛤仔
- 31 沙锅扇贝梅干
- 32 热汤
- 34 梅子酱西葫芦
- 35 芥末拌黄瓜茄子



易保存的小吃

- 36 腌泡汁渍物
渍大葱 / 渍口蘑杏鲍菇 / 渍砂肝西芹 / 渍洋葱牛舌
- 38 红酒渍物
红酒渍蔬菜 / 红酒渍扇贝鸡脯
- 40 Column① 干酪与葡萄酒的搭配



Chapter 2 做法稍复杂的 主食

- 44 民族风鲷鱼片
- 45 地中海沙拉
- 46 醋渍竹筴鱼
- 48 里昂风味沙拉
- 49 杂烩蔬菜
- 50 西班牙煎蛋卷
- 51 奶酪烤土豆泥



- 52 沙丁鱼卷
- 54 蒜爆大虾
- 55 肉末烤南瓜
- 56 香熠肉片
- 58 印度辛辣风味排骨
- 59 牛奶炖鸡肉
- 60 薄荷风味越南烤肉
- 62 香草烧羊肉
- 64 煎鲑鱼
- 65 蘑菇烩饭
- 66 酸米饭
- 68 戈尔贡佐拉干酪通心粉
- 69 狂野番茄辣椒水管面
- 70 馅饼

肉馅饼 / 帕尔马干酪馅饼 / 地瓜馅饼 / 芝麻馅饼



- 72 Column ② 作为装饰点缀的香草和香料

Chapter 3 招待客人的 美味料理

- 76 葡萄酒冻
红葡萄酒冻 / 白葡萄酒冻
- 78 鞑靼金枪鱼扇贝
- 79 陶罐肉末蔬菜
- 80 蔬菜冻



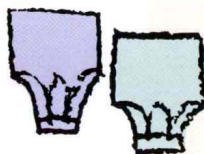
- 82 填馅番茄
- 84 卷心菜千层酥
- 85 烧白肉鱼
- 86 疯水鱼
- 88 简单蔬菜炖肉
- 89 大豆炖排骨
- 90 鸡蛋蘑菇蛋糕
- 92 泥炉烤鸡
- 93 腌渍猪肉
- 94 普罗旺斯海鲜汤
- 96 红酒煮牛肉
- 98 杂烩菜饭

喝了红酒后 消除口中甜味的成人点心

- 100 生巧克力
- 101 焦糖香蕉
- 102 红茶冰
- 103 简单提拉米苏
- 104 Column③ 整理装盘

106 提升红酒品味的讲座

- Step1 使平常喝的红酒更美味
- Step2 寻找更好喝的红酒
- Step3 记住每种酒的口感



本书的使用方法

● 计量器具:

1杯= 200毫升

1大勺=15毫升

1小勺=5毫升

● 所记微波炉的加热时间默认为500瓦。若使用600瓦的微波炉请将时间减少二成。

● 各道菜肴都配有推荐的葡萄酒。至于葡萄酒口感的分类请参照第110页。

标志的种类



发泡系葡萄酒
香槟或发泡葡萄酒



白葡萄酒
分为dry (干)、
middle (半干)、
sweet (甜) 三种。

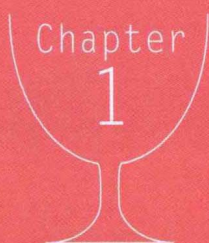


玫红葡萄酒



红葡萄酒
light (轻度)、
middle (中度)、
heavy (重度)。

● 对于不同菜肴，主编所推荐的葡萄酒及评价也各不相同。



简便快捷的 开胃小吃

最好是制作方便，
程序简单的一道菜。
稍微用心点装盘，
就能变身为大受欢迎的开胃菜！

amuse



各式串烧



鱼橄榄干酪串

原料 (1串份)

鳀鱼	1/6个
去核橄榄	1个
孔泰干酪	1厘米方块

做法

按照鳀鱼、橄榄、干酪的顺序用签子串起来。

辣椒虾小番茄串

原料 (1串份)

小虾	1只
小番茄	1/2个
黄椒	1厘米方块
盐	少许

做法

- 1 将小虾煮熟。
- 2 按照黄椒、煮熟的小虾、小番茄的顺序用签子串起来，并撒上盐。



金枪鱼鳄梨山药串

原料 (1串份)

金枪鱼	1厘米厚片
鳄梨	1厘米厚片
山药	1厘米厚片

A 橄榄油	1小勺
葡萄醋	1小勺
盐、胡椒	各少许
芥末	少许

做法

- 1 将A倒入碗中充分搅拌，再加入金枪鱼和山药。
 - 2 按照鳄梨、金枪鱼、山药的顺序用签子串起来。
- * 如果时间充裕的话，将金枪鱼稍微烤一下，去掉冰块融化的水汽，再加入酱汁搅拌会更好吃。

甜瓜生火腿串

原料 (1串份)

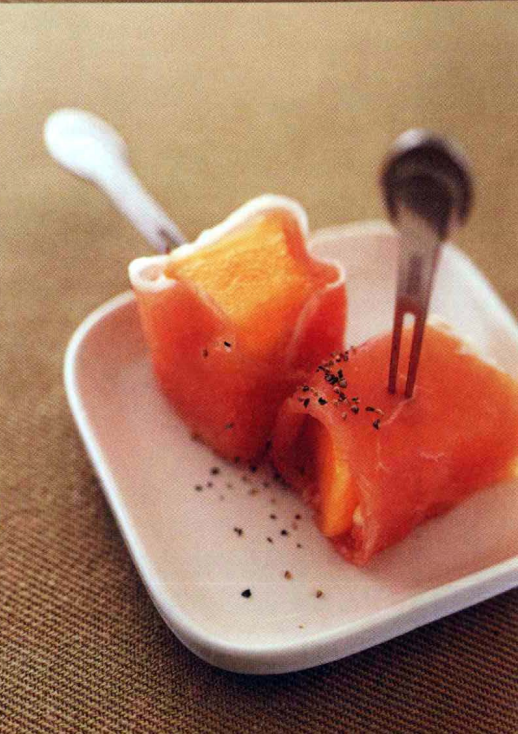
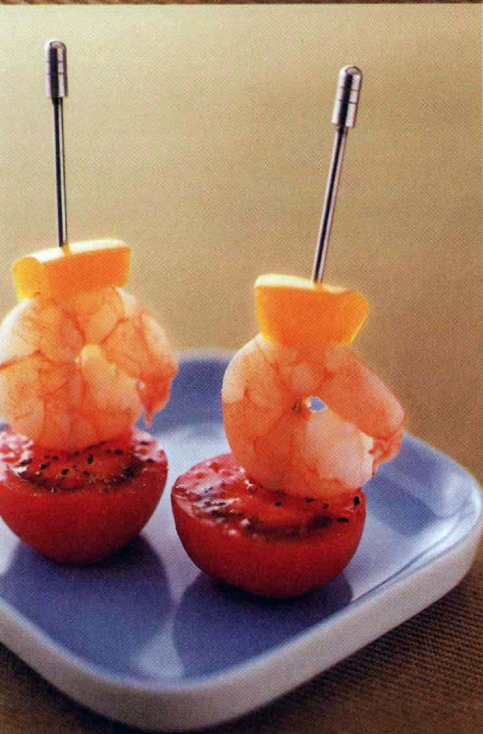
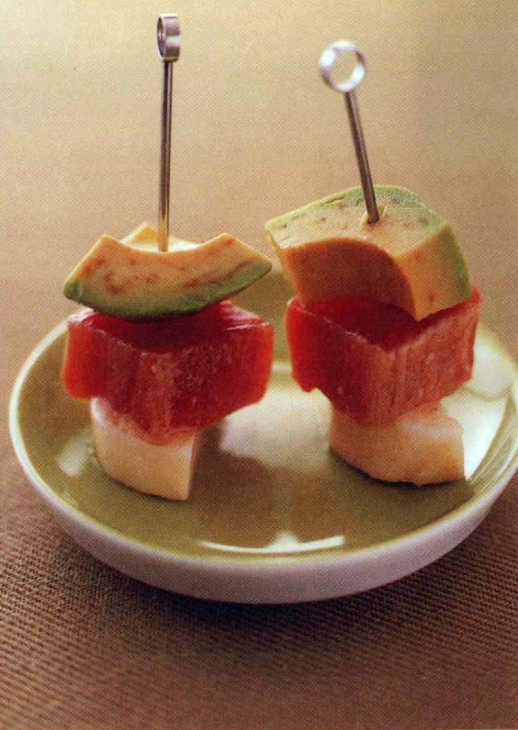
甜瓜	3厘米方块
生火腿	1片
盐	少许

做法

- 1 将生火腿从中间对折，卷起甜瓜，用签子串起来。
- 2 放在盘子里，撒上盐。



品酒达人告诉你：
最合口感的还是发泡葡萄酒和清爽的玫红葡萄酒。





精致装盘的必做菜

无盐干酪三明治

原料 (2人份)

莫扎里拉水牛奶酪	1个 (100克)
中等大小的番茄	1个
罗勒	4个
盐、胡椒	各少许
橄榄油	适量
(黑葡萄醋)	适量)

做法

- 1 将奶酪纵向切成两半，番茄切成月牙形，然后各自切成7~8毫米的薄片。
- 2 将番茄、罗勒、干酪交替摆在盘子里。
- 3 撒上盐和胡椒，倒入橄榄油。滴入少许黑葡萄醋也可。



品酒达人告诉你：

番茄、莫扎里拉水牛奶酪制成的料理与黑葡萄醋等与法国南部的玫红葡萄酒味道十分相称。

浇上沙司即可品尝的

香醋秋葵



原料 (2人份)

秋葵	6根
蛋黄沙拉酱	2大勺
黑葡萄醋	1小勺
盐	1小撮
(辣椒粉	适量)

做法

- 1 将秋葵放入热水中，加入盐，煮1~2分钟。
- 2 将煮好的秋葵捞出沥干水，切成4等份。
- 3 把蛋黄沙拉酱、黑葡萄醋和盐混合搅拌做成沙司。
- 4 将做好的沙司铺在盘底，摆上切好的秋葵，撒上辣椒粉。



加入多种豆类、蔬菜和水果的

健康羹汤



酸奶油大豆羹



原料 (2人份)

- 水煮大豆 100克
- A** 酸奶油 40克
- 白葡萄酒 1大勺
- 糖 小勺1勺半
- 盐 1小撮
- 小葱 适量

做法

- 1** 将大豆滤干水放入碗里，用叉子或研磨杵捣成糊状。
- 2** 将**A**倒入碗里搅拌，并加入切碎的小葱。

*如果没有小葱，用切碎的苹果代替也可。



品酒达人告诉你：

对于酸奶油，最好配上稍微带点酸味的西班牙卡瓦酒等发泡葡萄酒。



朗姆酒风味南瓜羹



原料 (2人份)

南瓜	160克
A 生奶油	2大勺
黄油	1大勺
朗姆酒	小勺1勺半
糖	少许
盐	1小撮
胡椒	少许

做法

- 1 将南瓜用保鲜膜包好，放入微波炉加热5~6分钟。
- 2 取出后剥皮，用叉子或研磨杵捣成糊状。
- 3 倒入**A**后搅拌。

*如果南瓜品种很甜，则不需要糖。
如果将南瓜皮切碎放进去，颜色会非常好看。

白葡萄酒风味鳄梨羹



原料 (2人份)

鳄梨	1个
A 白葡萄酒	2小勺
粒状芥末	2小勺
蜂蜜	少许
盐、胡椒	少许

做法

- 1 去掉鳄梨的皮和核，放入碗里，用叉子或研磨杵捣成糊状。
- 2 倒入**A**混合搅拌。

*鳄梨除掉皮和核后滴上一滴柠檬汁，可防止氧化变色。