

家庭生活百科·智慧人生宝典

孙九 编著

新疆人民出版社

必学必用
必备必看

酒之道

◎ 精华版

酒歌酒辞精编
品酒鉴酒之道

保健药酒配方
酒礼酒俗大观

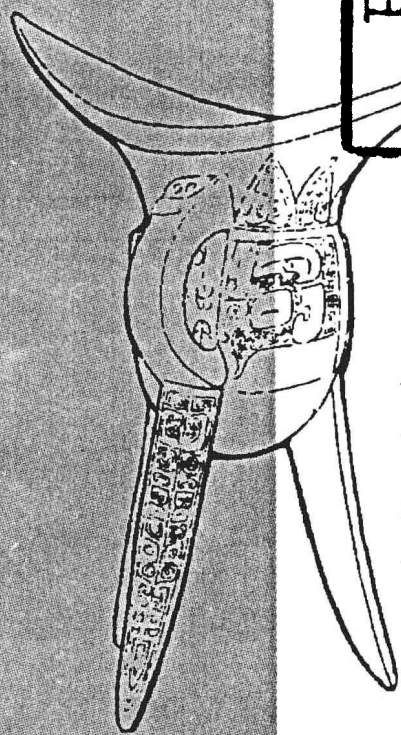


品酒鉴酒宝典 酒俗酒礼大观
酒辞酒歌集萃 养生药酒精选

酒

酒在生活中的妙用

江苏工业学院图书馆
藏书章



道

孙九
编著

新疆人民出版社

图书在版编目(CIP)数据

酒之道/孙九 编著.—乌鲁木齐:新疆人民出版社,
2008.6

ISBN 978-7-228-11462-7

I .酒… II .孙… III .酒—文化—专题研究—中国
IV .C715

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2008)第 213056 号

出 版 新疆人民出版社
地 址 乌鲁木齐市解放南路 348 号
邮 编 830001
发 行 新疆人民出版社
印 刷 西南建筑印刷厂
开 本 700×1060 1/16
印 张 21.5
字 数 350 千
版 次 2008 年 6 月第 1 版
印 次 2008 年 6 月第 1 次印刷

ISBN 978-7-228-11462-7

定价:35.00 元



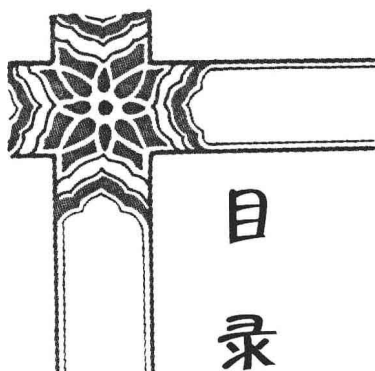
酒之道

现

用

现

查



目 录

上 篇

一、酒在生活中的妙用

oooooooooooo

厨房用酒的五大宝典	002
白酒在生活中的妙用	003
啤酒在生活中的妙用	004
葡萄酒在生活中的妙用	007
黄酒、米酒在生活中的妙用	010

二、酒的历史

oooooooooooo

酿酒起源的传说	012
考古资料对酿酒起源的佐证	018
现代学者对酿酒起源的看法	019

三、酒的掌故

oooooooooooo

四、简介酒的酿造

oooooooooooo

加烈葡萄酒的酿造方式	045
感官科学与葡萄酒酿造	046
艺术醉人,亦醉酒	048



酿酒是一个做人的过程	052
酒的酿造	053
提高低度白酒质量的途径	055
白酒的勾兑和调味	057
酒曲及其在酿酒中的作用	058
现代黄酒	059

中 篇

一、酒歌

□□□□□□□□□□□□

二、酒辞

□□□□□□□□□□□□

婚礼主持词	087
农村婚礼司仪词结婚祝词	089
新郎结婚誓词	091
婚礼答谢词(一)	092
婚礼答谢词(二)	093
婚宴酒	094
婚礼致辞(外二篇)	105
开业酒	106
生日酒	113
迎送酒	125
聚会酒	136
乔迁酒	143
迎宾酒	145
慰问酒	150
贺词精选	155

三、酒与保健养生

□□□□□□□□□□□□

酒与养生	158
男人每天喝 3 两红酒多吃果蔬能多活 14 年	161
红酒的保健与调味	162
红葡萄酒可预防卵巢癌	165
葡萄酒有助产后身材恢复	165



啤酒饮用 14 忌	166
四大最佳喝酒之道	168
酒喝多了不能抠喉咙	169
药物切忌与酒同服	169
健康饮酒与慢性酒精中毒	170
冬季喝点黄酒好	171

四、保健养生药酒配方

□□□□□□□□□□□□

补益类药酒	173
防治疾病类药酒	179
美容类药酒	204

下 篇

一、品酒

□□□□□□□□□□□□

如何品葡萄酒	208
葡萄酒的 10 种品味态度	219
十五要素助你品好酒	221
教你如何品白酒	223

二、鉴酒

□□□□□□□□□□□□

陈酿白酒的年份	227
怎样鉴别葡萄酒的真假	228
真假白酒鉴别的五种方法	230
真假酒的鉴别	231
啤酒优劣的感观鉴别	233
葡萄酒的品尝与鉴赏	234
如何鉴别法国葡萄酒	236
如何评定一瓶葡萄酒的好坏	236
晃、闻、喝	238

三、科学选酒

□□□□□□□□□□□□

什么是真正的好酒	240
如何在餐厅里选用葡萄酒	243
葡萄酒,科学选用才保健	244



如何挑选陈年葡萄酒	245
葡萄酒选购常识	248

四、酒的礼俗

oooooooooooo

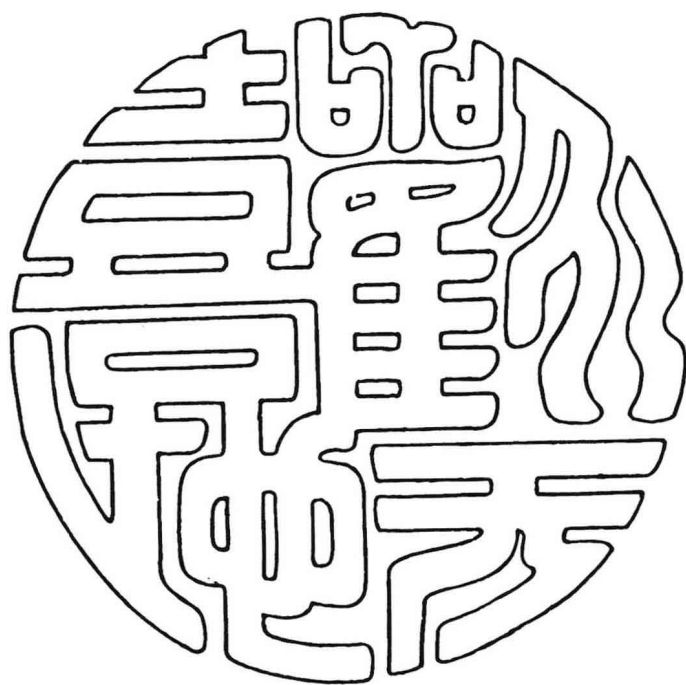
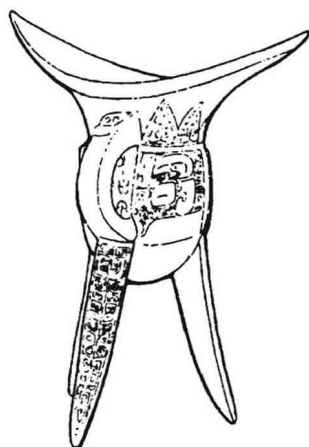
重大节日的饮酒习俗	250
婚姻饮酒习俗	253
祭祀丧葬与酒	255
其它饮酒习俗	256
独特的饮酒方式	257
少数民族酒文化	257
少数民族特色酒(一)	259
少数民族特色酒(二)	265
少数民族待客酒俗	268
少数民族用酒习俗	276
少数民族节日用酒	278
酒德和酒礼	282
酒与民俗	283
劝 酒	286
酒 令	287
酒桌风云	288
宜酒时节	289
酒与佛教	290
酒与道教	292

五、酒的情感

oooooooooooo

酒是女人最好的朋友	296
穿过你的心情我的红酒	297
岁月如歌 女人似酒	298
美丽红酒 美丽生活	299
红酒的“情感”	300
葡萄酒与高脚杯的爱情	301
附 1: 饮酒小常识	304
附 2: 中国的酒曲	311
附 3: 中国葡萄酿酒技术规范	313

上 篇



一、酒在生活中的妙用

厨房用酒的五大宝典

烹调中，一般要使用一些料酒，这是因为酒能解腥起香的缘故。要使酒起到解腥起香的作用，关键要让酒得以发挥。因此，要注意以下几点：

1. 烹调中最合理的用酒时间，应该是在整个烧菜过程中锅内温度最高的时候。比如煸炒肉丝，酒应当在煸炒刚完毕的时候放；又如红烧鱼，必须在鱼煎制完成后立即烹酒；再如炒虾仁，虾仁滑熟后，酒要先于其它作料入锅。绝大部分的炒菜、爆菜、烧菜，酒一喷入，立即爆出响声，并随之冒出一股水汽，这种用法是正确的。

2. 上浆挂糊时，也要用酒。但用酒不能多，否则就挥发不尽。

3. 用酒要忌溢和忌多，有的人凡菜肴中有荤料，一定放酒。于是“榨菜肉丝汤”之类的菜也放了酒，结果清淡的口味反被酒味所破坏，这是因为放在汤里的酒根本来不及挥发的缘故。所以厨师们在用酒时一般都做到“一要忌溢，二要忌多”。

4. 有的菜肴要强调酒味，例如葡汁鸡翅，选用10只鸡翅膀经油炸后加蕃茄酱、糖、盐一起焖烧至翅酥，随后加进红葡萄酒，着芡出锅装盒。这个菜把醇浓的葡萄酒香味作为菜肴最大的特点，既然如此，酒在出锅前放，减少挥发就变成合理了。

5. 用酒来糟醉食品，往往不加热，这样酒味就更浓郁了。



酒之道

现

用

现

查

白酒在生活中的妙用

★食醋中加一点白酒和食盐,搅拌后密封。这样存放的食醋不仅能保持其原有的味道,还可增加香味,日久也不会变质。

★鲜姜浸于白酒中,能久存不坏。

★在烹制较肥腻的肉、鱼时,如先将它们放在加少许酒的水中煨制一会儿,然后再调味烹制,可使成菜肥而不腻。

★在准备贮藏的大米内,用一酒瓶装50—100毫升的白酒,瓶身埋入米中,瓶口略出米面,将容器密封,可防止大米生虫。

★炒鸡蛋时,滴几滴白酒或米酒,炒出的蛋既松软香郁,又鲜美可口。

★洗澡时,在澡水中加入一些酒,洗后可使皮肤光滑滋润,柔软而富有弹性。此法对皮肤病、关节炎也有一定疗效。

★先把河鱼在白酒中浸一下,然后再裹面油炸,可去泥腥味。

★剖鱼时弄破胆,马上在鱼膛内抹一点白酒,然后用冷水冲洗,可消除苦味。

★把太咸的腌鱼洗净后,放在白酒中浸泡2—3小时,可去鱼身上的盐分。

★用白酒浸泡中药,可降低毒性,增强疗效。

★用塑料袋装豆类贮放,在袋内喷少许白酒,能防止生虫。

★干笋发好后,用少量的酒揉搓可使干笋清香脆嫩,味如鲜笋。

★酱油瓶内加少许白酒,不但防止其发霉,还能增加酱油特有的香味。

★新买的皮鞋、胶鞋喷洒适量白酒在内底上,可减少脚汗。

★炒饭时,在锅中洒少许白酒,炒出来的饭一粒粒松散,又松软又好吃。

★剁肉时在肉里倒少许白酒,剁起来轻快、省时而不粘刀。

★夏天吃凉面,若面条粘结成团,喷一点白酒在面条上,即可松散。

★米饭夹生,往饭里洒点白酒,再闷煮一会儿,饭就松软好吃。

★馒头未蒸熟可在水中加一点白酒再蒸熟。

★往活鱼嘴里滴几滴白酒,放入清水中,置阴凉黑暗处,能存活3天。

★宰鸡鸭杀前15~20分钟,给鸡鸭灌一汤匙白酒,烫毛后用手逆着毛推卷,以毛卷毛,很快可拔除干净

★白酒50克灌入猪肺管,用手轻轻拍打肺叶,让酒渗入支气管,半个小时后,再灌入一茶碗清水,轻轻拍打,清水洗净,腥味即除。

★将猪腰子平放横剖,剔去白筋,切成新雪花刀,清水冲一遍,沥干,500克料放在50克白酒中拌和,控挤,清水漂净,开水氽过,臊味即除。

★用少许白酒洒滴于手心,相互搓擦,再用清水冲洗,可以去掉手上的鱼、蟹腥味。

★豆类装于塑料袋或容器中,喷以少许白酒并搅拌一下,然后密封,可防虫蛀。

★收录机的磁头、夹带轮要用棉团蘸酒精或其他专用清洁剂来擦。但手头一时无货怎么办呢?可用浓度较大的白酒来代替,效果也不错。

★用白酒遍浇床沿,臭虫闻之即死,同时也能驱逐其他虫类。

★穿了一冬的羊皮袄,毛色会由白变黑,可喷些白酒于毛皮之上,再撒些面粉揉搓然后抖掉,便可复白。

★旧电池烂在电筒内,污迹难除,可用棉球蘸酒,反复擦拭,污垢便可清除。

★在收音机的电位器引出线处滴几滴白酒,反复旋转几次,能消除噪音。

★皮鞋上有了泥污,用棉花蘸白酒擦拭,可使皮鞋光亮如新。

★冲洗后将胶卷在白酒中荡几下,然后将胶卷夹起放到通风处,十多分钟后就可用此胶卷印相。

★用白酒浸泡松香,可制成胶水,供修理收音机时作焊接用。

啤酒在生活中的妙用

★炒肉片或肉丝,用淀粉加啤酒调糊挂浆,炒出后格外鲜嫩,味尤佳。



酒之道

现

用

现

查

★烹制冻肉、排骨等菜肴,先用少量啤酒,腌渍10分钟左右,清水冲洗后烹制,可除腥味和异味。

★烹制含脂肪较多的肉类、鱼类,加少许啤酒,有助脂肪溶解,产生脂化反应,使菜肴香而不腻。

★清蒸鸡时先将鸡放入20~25%的啤酒中腌渍10~15分钟,然后取出蒸熟。格外鲜滑可口。

★清蒸腥味较大的鱼类,用啤酒腌渍10~15分钟,熟后不仅腥味大减,而且味道近似螃蟹。

★凉拌菜时先把菜浸在啤酒中,加热烧开后即取出冷却,加佐料拌食,别有风味。

★冬季人们喜欢吃牛肉煲,可以将牛肉片、丝置于啤酒中浸泡20分钟左右,然后捞出来煲,这样烹煲出来的牛肉既鲜嫩滑爽又清香扑鼻。

★将老鸭、老鸡放在含20%的啤酒的水中浸泡约20分钟,然后清蒸或凉拌菜时,先用啤酒拌一下,制做出的味道特别生脆爽口,芳香诱人,而且对杀灭部分致病菌有一定的帮助。

★冬季人们喜欢吃火锅,如果在汤汁中倒入适量的啤酒,可使汤汁略带醇香,更加鲜美可口。同时,因啤酒中富含大量的维生素,可缓解吃火锅而引起的上火。

★冬季有些人生冻疮,如果在温水中加入少量的啤酒,浸泡20分钟左右,便可缓解因冻疮而带来的痛苦。

★做葱花饼或甜饼时,在面粉中掺一些啤酒,饼做成后又香又脆,还有点肉香味。

★在和蒸馒头的面时,在面粉中加些啤酒,蒸出来的馒头既松软又香甜可口。

★夏季做各种凉拌菜时,加适量啤酒调拌,可提味增香。

★酒将面粉调稀,淋在肉片或肉丝上,炒出来的肉鲜嫩可口,特别是用此方法烹调牛肉,效果更佳。

★啤酒可使凉拌茶增加美味。将菜浸在啤酒中煮一下,酒一沸腾便取出,再加点调味剂。

★和面时水中掺些啤酒,烤制出的小薄面饼又脆又香。

★将烤制面包的面团中揉进适量的啤酒,面包既容易烤制,又有一种近乎肉的味道。

★制做较肥的肉或脂肪较多的鱼时,加一杯啤酒,能消除油腻



味,吃起来很爽口。

★将待用制做的鸡放在盐、胡椒和啤酒中,浸1~2小时,能去掉鸡的膻味。

★用啤酒漱口可以包围和冲掉喉咙中的微尘,并且有消毒作用,可以使喉咙更舒畅。

★为了拔眉毛时不太痛,可用棉花团蘸上90度的酒精涂眉毛,然后再拔眉毛。

★做头发时,先洒点啤酒使头发润湿,再用卷发筒卷发,这样做头发也干得快。

★为了镜子擦得很亮,先用土豆片擦拭,再用加有酒精的水擦洗。

★在花瓶中放少许酒精,可使鲜花保持得久些。

★用空酒瓶装入5~10毫升啤酒,轻轻摇晃,使瓶内壁沾上酒,放在桌上或室内蚊子较多的地方,蚊子闻带酒味就会自投罗网,有进无出。

★炒洋葱时,加一点葡萄酒,就不易被炒焦。

★用啤酒擦拭镀过金边的镜框,可保持洁净,不失黄金特有的光泽。

★在泡菜坛内倒入适量的啤酒,一可使泡菜味鲜爽脆,二可使泡菜保留的更久更好。

★蔬菜在啤酒里煮一下(酒沸即可),冷却后美味可口。

★炒蔬菜时加点啤酒,炒出的蔬菜会有肉的鲜味。

★用同量的啤酒代替牛奶揉面,不但面包容易烤制,而且味道特佳。

★煮陈米饭时,放3杯米、2.5杯水、0.5杯啤酒,煮出来的饭同新米一样爽口。

★在面粉中加一点啤酒,烤出来的薄饼又脆又香。

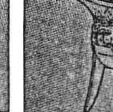
★啤酒和水各半和面,蒸出的馒头格外松软。

★将鸡宰杀除毛洗净后,放在含四分之一啤酒的水中浸渍半小时左右,再置锅内蒸或煮,鸡肉嫩滑香醇。

★炒牛肉片时,先将肉片用啤酒浸泡片刻,炒出来的肉片鲜美滑嫩。

★啤酒烧煮牛肉,肉嫩可口,香味独特。

★啤酒代水烧煮羊肉,可去膻味,且肉嫩质鲜,异香扑鼻。



★炒肉丝肉片,在调制淀粉时加点啤酒,味道鲜美,肉质鲜嫩可口。

★在烹调肉或鱼时,加一杯啤酒,可去掉油腻味,使鱼或肉更加爽口。

★将冻过的肉放在啤酒中浸泡10分钟,捞出用清水洗净,可消除异味。

葡萄酒在生活中的妙用

美酒与美食向来是对孪生兄弟。葡萄酒与美食怎样搭配才算珠联璧合,如何品葡萄酒才更香醇?

1.葡萄酒与健康

葡萄酒以独特的保健性、时尚性得到了消费者的青睐。葡萄酒能调节人体新陈代谢,促进血液循环,防止胆固醇增加,具有消炎、利喉、美颜、舒筋活血、通脉、助消化等功效。

葡萄酒是一种滋味美好的饮料,具有很高的营养和保健作用。葡萄酒中含有糖类、果胶质、醇类、有机酸、微量元素及几十种氨基酸和多种维生素。葡萄酒中所含的果胶质和各种有机酸、矿物质都与人体的代谢密切相关,而葡萄糖、果糖和多种氨基酸能直接被人体吸收。葡萄酒中还含有具有刺激嗅觉神经和味蕾的醋酸、单宁酸等物质,可增进食欲。在国外,葡萄酒是食用海味、生吃蔬菜时不可缺少的饮品。

白兰地具有浓郁的果香和橡木香,性温而强,常饮可增加人体免疫力。国内外一些药物和营养学专家指出,经常饮用白兰地可帮助胃肠消化;秋季饮用白兰地可驱寒暖身、化瘀解毒,有解热利尿之功效。白兰地还是一种心脏“兴奋剂”和“调节器”,是有效的血管扩张剂,欧洲一些国家医生在给心血管病人开药时,往往开一些白兰地,因为白兰地能提高心血管的强度。所以,有人又称白兰地是心血管病人的良药。早起或临睡时饮一小杯最能补益身体。

味美而酸甜适度,微苦爽口,含多种维生素,营养丰富,具有健脾、开胃、舒筋、滋阴、补血、益气之功效。干型和超干型葡萄酒,酒体丰满,晶莹剔透,具有健胃、助消化、强食欲之功效。“清爽”型葡萄酒适合于老人、女士、低酒量或不适于干型酒的消费者,是夏日



养身健体的最佳佐餐饮料。

红葡萄酒、白葡萄酒可使高密度脂蛋白胆固醇增加,这是保护心脏的“好胆固醇”,它会减少有害的低密度脂蛋白胆固醇,适量常饮不仅能降胆固醇,扩充、软化血管,而且能预防心脏病的发生,不易得血栓等病症。而白葡萄酒在这方面的保健功能比红葡萄酒更强。白葡萄酒的保健功能或许是酒精与白葡萄酒中所含的聚苯酚共同起作用的结果。聚苯酚是葡萄中一种特有的物质,具有强力的抗氧化功效,现在不少科学家认为,这种物质对人体可起到防癌和延缓衰老的作用。甜白葡萄酒中含有山梨醇,有助于胆汁和胰腺的分泌,因此可以助消化,防止便秘。白葡萄酒中的酒石酸钾和硫酸钾含量较高,可以利尿。美国科学家公布的一项新研究成果证明,葡萄皮和葡萄籽内有一种天然的抗癌化学物质。特别是红葡萄酒中含有“天然之母”的槲角素,对人体健康十分有利,美容颜、嫩肌肤、爽精神、延年益寿。葡萄酒中的单宁,具有可以调整肠道肌肉系统中的平滑肌纤维的收缩性,调整结肠的功能,对结肠炎有一定疗效。

葡萄酒是具有多种营养成分的高级饮料,适度饮用能直接对人体神经系统产生作用,提高肌肉的张度;也可对神经中枢起作用,给人以舒适、欣快感。由于葡萄酒中含有多种氨基酸、矿物质、维生素,可强化免疫系统,对维持和调节人体的生理机能能起到良好的作用。

我国古代医学早已认识到葡萄酒的滋补、强身、美容、助消化作用:“暖腰肾,驻颜色,耐寒”(《本草纲目》),“运气行滞使百脉畅”(《饮膳服食笺》),明人高濂著《遵生八笺》中云:“行功导引之时饮一二杯,百脉流畅,气运无滞,助道所当不废。”大科学家巴斯德有句评语:“葡萄酒是最健康、最卫生的饮料。”

葡萄酒畅销欧美、日本等发达国家,备受海外人士宠爱。如今,国人的饮酒习惯也悄然发生了变化,葡萄酒因其营养价值高、具有保健功能而成为都市饮酒时尚。饮誉海外的葡萄酒,同样得到了国人的青睐,摆上了国人的餐桌。

2.葡萄酒与调味

葡萄酒在烹调中应用广泛,且调味效果较好。因为葡萄酒是用葡萄汁直接发酵成酒的,它酒精度较低,色泽艳丽,滋味美妙,营养丰富,内含多种维生素、矿物质、糖类等营养成分。葡萄酒的酸度接



酒之道

现

用

现

查

近人体胃液的酸度,这种酸味来源于葡萄汁本身的酸性物质,与醋酸有区别。

葡萄酒不但完全可以与蛋白质含量高的食品一道进食,发挥其优良的佐餐作用,而且用于调味,其效果亦极佳,还具有杀菌的效力。有实验证明,将1毫升白葡萄酒同1毫升菌类培养基混合,能杀死大部分痢疾、霍乱等有害菌,并使有益菌类不受破坏。在国外,烹调蛤、牡蛎等贝类时一般都加点葡萄酒,这不仅使调味更美妙,从卫生角度上讲,也是绝佳的预防措施之一。在新潮菜品中,用葡萄酒调味,已成为新潮菜、海派菜的时尚。如动物性原料,用葡萄酒浸泡后下锅,制作的菜肴肉质滑嫩,风味独特,酒香浓郁,而且对肉类的有害微生物有杀灭作用,有益于人体消化和吸收。

《中外烹调大全》中录有多种用葡萄酒调味新潮菜的制法,如核果酱、草莓酱、伯萨米克酱、酸辣酱、翡翠酱、芥末味噌酱,及醉香汁的调制、果奶露汁的调制、香槟汁的调制、复合提子汁的调制、复合调味汁的调制、西柠葡汁的调制、豉蚝汁的调制等。以上酱、汁在烹调中的大量运用,为新潮菜的调味提供了物质基础。名肴有香槟红糟排骨、贵妃鸡翅、醉香海参、橙皮牛肉、香橙烧鸡翅、葡酒醉鸡、泥罐焖牛肉、葡酒焗文蛤、葡酒大虾等,为新潮菜品添上了浓厚的一笔。

葡萄酒是西方人社交的大使,也是西方人调味的“大将”。在国外,特别是欧美人宴客时,餐前用鸡尾酒或威士忌,进餐时改用白兰地,最后用香槟。西餐中有“不同的菜用不同的酒”之说。如吃羹汤时用雪利酒(白葡萄酒的一种),吃鱼时用白葡萄酒,吃牛羊肉及野味时用高度葡萄酒,吃一般的肉类则用低度葡萄酒或中性干型葡萄酒,吃奶酪可用红葡萄酒、白葡萄酒或香槟酒。

欧盟各国对葡萄酒情有独钟。意大利人觉得葡萄酒是不可缺少的饮品,并被广泛应用于菜肴的烹调之中;英国、荷兰、美国人在西餐中多用葡萄酒调味。如荷兰少司及其他少司中均加白葡萄酒调味,蘑菇少司、胡椒少司还烹入了白兰地,意大利汁的调制则加入红葡萄酒等等。

总之,随着我国葡萄酒业的兴起,中国的“少司”,中国的“味汁”,也会很快地搬上国人的餐桌。葡萄酒作为调料,将在中式烹调中被广泛地应用,葡萄酒再也不是单一的饮品了,它将成为中华饮食文化中的一分子,在中餐烹饪中将发挥越来越大的作用。



3.葡萄酒在生活中的妙用

★当感冒时,可以将一小杯红葡萄酒在火上加热,打一只鸡蛋倒在酒里,然后用筷子或调匙搅拦一下即停止加热、待晾温后便可饮用。这就是德国人医治感冒的所谓鸡蛋酒。

★当作外出旅游时,行军壶中的特殊水臭味使人讨厌,但只要预先在水壶中加一小匙红葡萄酒,就能避免水变味。

★做煎鱼时,在锅里喷上半小杯红葡萄酒,可以防止鱼皮粘锅。

★当你从整只火腿上切下一块准备食用时,可以在暂时不用的那块火腿的切口处涂一些葡萄酒,这样可以保持火腿的新鲜不变质。

★如果在炒洋葱时加上一点白葡萄酒,就不会有炒焦的现象发生了。

★有的柿子有涩味,但只要你从咬开的部位加入少量的葡萄酒,涩味便会消失掉。

★炒菜时加点葡萄酒,菜不会变馊!

★鸡鸭肉上浇上葡萄酒,置于密封容器中再进行冷冻防止变色,味道鲜美!

★暂不食用的火腿,在其切口上涂点葡萄酒,然后包好放入冰箱里,可保持新鲜不腐!

★吃冷面时,用白葡萄酒代替甜酒,味道更独特!

★如果火腿肠用不完,可在开口处涂些葡萄酒,包好后放入冰箱,可保持原有口味。

黄酒、米酒 在生活中的妙用

★炒豆芽菜时,先放点黄酒(料酒)再放盐,能去掉豆腥味。

★饭烧焦了,在锅巴上撒些米酒,再焖一会,很容易揭起。

★炒鸡蛋时加一点米酒,鸡蛋鲜嫩松软,富有光泽。

★炒菜时放多了醋,加一点米酒可减轻酸味。

★烹制虾仁前,先用料酒、葱姜末一齐浸泡腌制10~15分钟,成菜后可去腥。