

中秋美食配美酒

吃月饼喝啥酒更美味

如今的月饼种类繁多,形状、味道大不同。然而,面临更多的选择,怎么吃能别有一番风味呢?秘诀就在杯中之物。中秋话月饼,良宵美味当前,怎么少得了葡萄美酒做伴?

豆沙月饼配巴洛洛

没有人不钟情于传统的广式豆沙月饼,光鲜油亮的广式饼皮包裹着细腻软滑的豆沙馅,入口香甜,余味萦绕。曾几何时,连法国人都将巴洛洛誉为“葡萄酒之王、王者之酒”。相比波尔多,巴洛洛红酒的颜色更淡一些,呈现红宝石般的色泽;果香丰富,郁郁的醇香,加上橡木香,平衡而美妙;单宁均衡,酒体丰满,口感舒适流畅,回味绵长。配上口感较厚重的广式豆沙月饼,不仅解腻消脂,更不用担心发胖的问题。



秋季喝茶缓解“秋燥”



秋天到了,空气渐渐变得干燥,皮肤容易出现“干燥、紧绷、脱皮、甚至瘙痒”等症状。那么,秋季适合喝什么茶来缓解肌肤不适呢?接下来就为大家介绍一些润燥又养生的茶饮。

1.青茶

青茶也称为乌龙茶,它的性味介于绿茶、红茶之间,不寒不热,既能消除体内的余热,又能恢复津液。青茶是一种半发酵茶,它几乎不含维他命C,却富含铁、钙等矿物质、儿茶素和茶多酚,这些都是人体需要的。

秋季常喝乌龙茶、青茶的好处:能消除疲劳,生津利尿,解热防暑,杀菌消炎,解毒防病,消食去腻,减肥健美等保健功能外,还突出表现在防癌症、降血脂,抗衰老等特殊功效。对金秋保健大有好处。青茶色泽青褐,冲泡后可看到叶片中间呈青色,叶缘呈红色,素有“青叶镶边”美称,既有绿茶的清香和天然花香,又有红茶醇厚的滋味,不寒不热,温热适中,有润肤、润喉、生津、清除体内积热,让机体适应自然环境变化的作用,非常适合秋季干燥的气候里饮用。

2.好望角——路易博士茶

好望角——路易博士茶是现在欧美最流行的茶,其流行程度,大有超过绿茶的趋势。在2010年世界茶博会的最佳配方茶,好望角路易博士茶,带有路易博士茶天然的微甜,淡淡的桂花香气,入口后薄荷带来的一丝清凉。这种绝佳的口感为它赢得了2010年世博会所有评审员的青睐。

喝路易博士茶的好处:据南非与日本的科学证实,Rooibos含丰富的抗氧化剂,是绿茶的40到50倍。抗氧化物在保持青春,抵抗衰老方面有很确凿的科学依据。路易博士茶另一突出功效,是安神的作用。在南非的传统医学中,路易博士茶被用于消除神经紧张和过敏的良药。在当前节奏日益加快的现代社会,路易博士茶经常被追捧为“可以让哭闹的孩子安静下来的饮品”。

3.黑茶

黑茶是由黑曲菌发酵制成,顾名思义是黑色的。它在发酵过程中产生一种普鲁士成分,从而起到了防止脂肪堆积的作用。黑茶在我国生产历史上十分悠久,主要产于湖南、湖北、四川、云南和广西等地。

常喝黑茶的好处:黑茶属于后发酵茶,其独特的加工过程,尤其是微生物的参与使其具有特殊的中医药理功效,其富含茶多糖类化合物被医学界认为可以调节体内糖代谢(防止糖尿病)、降血脂、血压、抗血凝、血栓、提高机体免疫力。临床试验证明,黑茶之特殊功效显著,是其他茶类不可替代。经过利用高通量筛选技术,选择10个现代疾病的模型,研究了黑茶对人体健康的功能,其中包括降血压、降血脂、降血糖模型,抑制癌细胞扩散模型、提高人体免疫力模型等等。通过模型评价发现,千两茶和茯砖对降压、降脂、降糖有显效,对人体脂肪代谢、体重控制非常有帮助。此外,千两茶的提取物对胃癌细胞、肝癌细胞的扩散有抑制作用。



苏式月饼配侯伯王

侯伯王拥有复杂的香气,混合了烟草、哈瓦那雪茄以及焙烤咖啡豆,令人陶醉不已,这就是侯伯王酒的灵魂。口感上,他的酒体丰满,却非常的丝滑、柔和、优雅和高贵,也就是说,单宁一点也不粗糙,令人感觉十分和谐、细腻。而苏式月饼的精髓,则是顶在最外层的酥松皮层。体貌丰满完整,色泽均匀,光泽诱人。一口下去,便能感受口腔中丰富的层次与细腻的味觉冲击,与侯伯王的红葡萄酒相得益彰。

莲蓉月饼配贵腐酒

1855年波尔多分级中,伊甘酒庄正是凭借这一稀少珍贵的甜白葡萄酒,获得了比一级酒庄更高的荣誉特优级。它的酒体呈金黄带有些浅琥珀色,蜂蜜、甜橙、水蜜桃等果酱的气味香甜清新,与同为浅金色,且果香丰富的莲蓉,百果馅堪称郎才女貌。入口口感细密,酸度平衡之后,甜蜜的滋味在口中愈加浓烈,直沁人心脾,回味无穷。



鲜肉月饼配黑皮诺

有人质疑,它更像是红葡萄酒中的白葡萄酒,用来搭配厚重的鲜肉月饼,能hold住吗?其实,那裹在酥皮中的鲜肉,经过巧夺天工的手艺,早已从粗犷豪迈修炼成了儒雅深沉,宛若一位文武双全之士。也难怪近日,每每路过上海的老字号月饼店,都会对门外的排队盛况肃然起敬,一条条长龙丝毫不走直奔月饼而来的吃客们。顺手再带一瓶黑皮诺,顿觉酒肉之徒也可以温文尔雅。



冰激凌月饼配夏布利

产于勃艮第北部夏布利地区的白葡萄酒,由霞多丽葡萄酿造。特殊的气候使得夏布利葡萄酒性格分明:呈浅禾秆色,微微泛着点绿;不甜,微酸;中立,独特;它有着清新的口感,带少许的矿石香气,混杂着花香果香。没有人会拒绝爱情,没有人会拒绝巧克力,也没有人会拒绝被法国人成为“爱情之酒”的顶级夏布利。举杯邀明月,与心爱的那个他(她)一起,品尝着冰激凌月饼入口的清凉甜蜜,再喝一口冰晶透彻的夏布利,良宵一刻,美酒佳人,整个世界只属于你们。

中秋美食“蟹”当先

大闸蟹营养丰富,据《本草纲目》记载:螃蟹具有舒筋益气、理胃消食、通经络、散诸热、散瘀血之功效。蟹肉味咸性寒,有清热、化瘀、滋阴之功,可治疗跌打损伤、筋伤骨折、过敏性皮炎。蟹肉也是儿童天然滋补品,经常食用可以补充优质蛋白和各种微量元素。“阳湖岛”牌大闸蟹教你怎样烹饪美味大闸蟹。



秘籍蟹

材料:蟹一只、蒜头四两,辣椒、槐盐
做法:

- 1.先将蟹处理干净,切成4-6块。
- 2.起油锅,将蟹炸至金黄色,捞起备用
- 3.把蒜饵放入油锅炸至金黄色,捞起备用
- 4.把辣椒炒一下,再将蟹及蒜饵入锅,放入槐盐拌匀即可

小功夫:

- 1.槐盐是五香粉和盐的混合物
- 2.蟹肉是相当易熟的海鲜,所以,先让蟹过油锅,就可以使肉汁封住,不流失。可是时间不能过久,否则,肉质太老,肉汁反而流失。



起司焗蟹

材料:蟹一只、洋葱2两、奶油1茶匙、高汤10两、起司1两至1两半
做法:

- 1.先把蟹处理干净切成六块
- 2.起油锅,将蟹过油后捞起备用
- 3.洋葱切粒放入奶油和洋葱一起爆香,放入高汤
- 4.将蟹放入3中,再加入起司煮2分钟勾芡调匀即可



咖喱花蟹

材料:花蟹2只、洋葱1颗、葱1根、姜1块、生菜叶2片、柳丁1颗、红辣椒2条、淀粉适量

调味料:

- a.盐1小匙、白胡椒粉少许、酒1大匙
- b.盐2小匙、糖1大匙、酒1大匙、咖喱粉2大匙
- c.起油锅炒香洋葱丝,再加入b料以小火炒出咖喱香味后,倒入1杯水与螃蟹一同干烧,烧至汤汁快收干时勾薄芡。