



JFOODO

清酒 × 中餐

- CHINESE CUISINE -



品鉴菜单阅读指南

● 推荐菜品 推荐清酒

—— 餐酒搭配型说明 ——

北京菜 品鉴菜单

北京烤鸭

熏酒、熟酒

- **熏酒**: 香气明显的熏酒,能进一步提升北京烤鸭的脆皮与嫩肉的美味
- **熟酒**: 醇酒富有层次的口味,扩大了北京烤鸭脆皮的香气和肉的甘美,而清爽的口感则使整体口感更为统一融合

老北京炸酱面

醇酒

- **醇酒**: 醇酒具有层次口感,增强了炸酱面面酱的香气,使其口味更加浓郁

老卤酱肘子

爽酒

- **爽酒**: 爽酒清爽的口感,与老卤酱肘子这道菜浓郁的调味融合,使菜品的口味变得更为轻盈

芥末鸭掌

发泡酒

- **发泡酒**: 发泡酒的甜美香气,与芥末鸭掌中黄芥末的鲜味和辣味融合,在口中留下清爽的感觉

葱烧海参

爽酒

- **爽酒**: 爽酒清爽的口感,解去了葱烧海参的油腻,使口味保持鲜爽

乌鱼蛋羹

熟酒、爽酒

- **熟酒**: 熟酒醇厚的口感,与乌鱼蛋羹浓厚的酸辣味融合,可以进一步提升菜品的鲜度,平衡酒体本身的酸甜味
- **爽酒**: 清冽的爽酒与乌鱼蛋羹浓郁的醇厚回味相配,使口中后味变得很清爽

荔枝虾

醇酒、发泡酒

- **醇酒**: 醇酒具有层次口感,不但不会影响荔枝虾清爽的调味,而且能将虾的鲜味提升
- **发泡酒**: 发泡酒的气泡在舌尖的弹跳感,与荔枝虾特有的鲜爽口感完美契合

上海菜 品鉴菜单

醉蟹

熏酒、熟酒

- **熏酒**: 熏酒的果味,配以含有浓厚酒味和醋味的醉蟹,提升了蟹肉本身的甜味
- **熟酒**: 熟酒醇厚的口感,使醉蟹入味到蟹肉与蟹黄中的酒味,变得更加丰富富有层次

八宝饭

熏酒、发泡酒

- **熏酒**: 熏酒的果香,与八宝饭中猪油的甜香融合,使口中蔓延的甜味变得恰到好处
- **发泡酒**: 发泡酒的甜酸味,轻轻包裹着八宝饭中水果的甜味和猪油的香气,使后味变得清爽

烟熏鲳鱼

熟酒、爽酒

- **熟酒**: 熟酒的涩和苦与烟熏鲳鱼的烟熏味结合在一起,在口中蔓延出烟熏的涩味
- **爽酒**: 爽酒清冽的口感,给烟熏鲳鱼带来了独特的风味,并提升其美味

响油鳝丝

熏酒、熟酒、醇酒

- **熏酒**: 熏酒华丽的香气和果香的甘甜,让浓香的响油鳝丝的口感变得更为柔和
- **熟酒**: 熟酒清香的气息,与响油鳝丝的胡椒、麻油调味融合,使回味变得清爽
- **醇酒**: 酒体饱满的醇酒,不仅提升了响油鳝丝的主角,鳝鱼肉的美味,也使得其肉质的鲜嫩和口感变得更为明显

酸辣汤

熟酒

- **熟酒**: 熟酒复杂的口感,与酸辣汤的酸味和浓稠的勾兑融合,使回味更佳

本帮酱鸭

熟酒、醇酒

- **熟酒**: 熟酒醇厚具有层次口感,使充分吸收了浓郁酱油和甘美糖分的鸭肉更为鲜美
- **醇酒**: 酒体饱满的醇酒,与酱油的咸味和白砂糖的甜味融合,使其风味更为浓厚

糖醋小排

爽酒、醇酒、发泡酒

- **爽酒**: 干冽清爽的爽酒,冲刷了糖醋小排酱汁的浓稠感,让口感变得清爽
- **醇酒**: 醇酒华丽的香气、口感,与酸甜的小排融合,菜品的香味变得更加丰富浓郁
- **发泡酒**: 发泡酒的碳酸刺激,缓和了糖醋小排浓郁的甜味,酒体本身的甜味与菜品浓郁的调味相互融合



清酒

熏酒 香气丰富明媚,果香口感

采用生吃、蒸、烤、炒、煮的烹饪手法,用白萝卜或胡萝卜等蔬菜做高汤或用瑶柱等鱼类类做高汤的咸口菜肴

熟酒 浓郁醇厚,口感顺滑

采用蒸、烤、炒、煮、炸的烹饪手法,用花椒、五香粉、辣椒等香辛料烹饪的辛辣菜肴或用XO酱、沙茶酱等烹饪的浓口菜肴

爽酒 纯净辛辣,口感清爽

采用生吃、蒸、烤、煮的烹饪手法,用虾和扇贝等鱼类类食材烹饪的咸口菜肴

醇酒 米香丰富,口感饱满

采用蒸、烤、炒、煮、炸的烹饪手法,用蚝油、甜面酱、芝麻酱、豆瓣酱等烹饪的甜辣菜肴

发泡酒 碳酸带来酒水入喉时的爽快感,大米的酸甜口感均衡

裹了面衣、口感酥脆的油炸菜肴或饺子烧麦等肉馅面点小吃,或用了芒果等水果的甜点

广东菜 品鉴菜单

广式烧肉

发泡酒

- **发泡酒**: 发泡酒的微酸,解去了广式烧肉的腻,使其更容易入口

葱姜煎焗鱼嘴

爽酒、醇酒

- **爽酒**: 爽酒的清爽口感,突出了葱姜煎焗鱼嘴喷香的美味
- **醇酒**: 醇酒的丰厚酒体,使其将葱姜煎焗鱼嘴的咸鲜包裹,让人更加感受到菜品风味的浓郁

清炒时令菜

熏酒、爽酒

- **熏酒**: 熏酒柔和优雅的香味和口感,将清炒时令菜简单的咸口调味中的甜味带出
- **爽酒**: 口味清爽的爽酒,可以充分带出清炒时令菜简单咸口调味的清爽口味

蚝油芋头

熟酒

- **熟酒**: 熟酒的甜、酸、苦味,增强了以芋头为原料的蚝油芋头的香气,使其口感更加有趣

靓汤

爽酒、醇酒

- **熏酒**: 熏酒的果香和米香,与靓汤的鲜美完美交融
- **醇酒**: 醇酒饱满的口感,配以充分融合鲜美肉味的咸口汤品,会使汤的香气和浓郁回味在口中蔓延

芝士焗龙虾

爽酒、醇酒、发泡酒

- **爽酒**: 爽酒清爽的口感,中和了芝士焗龙虾中芝士的浓郁口感,口中后味干净而不腻
- **醇酒**: 醇酒醇厚的酒体,使芝士和龙虾的口味更为浓郁,使口感丰富而圆润
- **发泡酒**: 酸甜平衡恰到好处的气泡,会提升芝士的甜度,使其将龙虾的美味完美包裹

XO酱爆元贝

熟酒、爽酒、醇酒

- **熟酒**: 醇酒饱满的口感,配以具有黄酒风味的XO酱爆元贝,菜品和酒品相互交融,进一步增强了菜品的香气
- **爽酒**: 爽酒清冽的口感,在不破坏XO酱爆元贝本身浓郁香气的时候,让口中保持清爽
- **醇酒**: 醇酒醇厚的酒体,提升了XO酱的浓郁口感,使其美味倍增

椒麻鸡

爽酒、发泡酒

- **爽酒**: 爽酒的清冽,提升了椒麻鸡的辣味和葱香,使其更加清爽
- **发泡酒**: 发泡酒的酸甜,使椒麻鸡的麻辣味得到弱化,也提升了其美味

泡椒鲜鲍

熏酒、爽酒、发泡酒

- **熏酒**: 熏酒充满果香的口感,与泡椒味的酸辣、鲍鱼的香甜十分搭配,在口中散发出温和的香气和味道
- **爽酒**: 爽酒清冽的口味,冲淡了泡椒鲜鲍的辣味,让口感变得清爽
- **发泡酒**: 发泡酒的酸甜,提升了泡椒鲜鲍中鲍鱼的甘甜,而碳酸也缓和了独特的辣味,使其更容易入口

家常鱼

爽酒、醇酒

- **爽酒**: 爽酒清爽的口感,没有减弱家常鱼辣而浓郁的调味,却使其后味变得清爽
- **醇酒**: 醇酒的丰厚酒体,缓和了家常鱼浓郁的调味和明显的咸鲜味,却更能感受到鱼本身的鲜美

宫保虾球

爽酒、醇酒

- **爽酒**: 爽酒的清冽,使宫保虾球的酸甜调味,变得更为清爽
- **醇酒**: 醇酒的丰厚酒体,增强了虾本身的甜味,提高了菜品的香气

麻辣豆腐

熟酒、醇酒

- **熟酒**: 熟酒的甘甜回味,既能带出豆腐的甜味,又能减轻麻辣味
- **醇酒**: 醇酒的丰厚酒体,会进一步突出麻辣豆腐中使用的花椒等香料的香气

香辣蟹

熟酒、发泡酒

- **熟酒**: 醇酒的酸甜味,能够缓和香辛料浓郁的香辣蟹的辣味
- **发泡酒**: 发泡酒的甜味,不仅缓和了香辣蟹的辣味,还增强了蟹肉中的甜味

鱼香虾仁

醇酒

- **醇酒**: 醇酒的丰厚酒体,使鱼香虾仁的辣、酸、甜,每一种味道都变得更香