<u>涓 - 构選兼姤缃 - 涓 球鏃ユ湰鏂伴椈鏃朵簨 - 鍦ル棩鍗庝汉绀惧尯浜ゆ祦</u>

寒冬取暖 煮酒论英雄

健康

浣滆

鍙戝竷浜庯細2008/12/15 16:14

冬天,许多人会迷上喝热酒。酒可以取暖,喝下去还会迅速温暖肠胃,从里及外驱散寒气。 热酒之中,包含着一种缓慢的生活态度,温酒如同泡茶,需要的是时间和耐心,一种把玩的心态和一种等待的 欢愉。羼羼

喝热酒的地方很多,鼓楼脚下的老北京餐馆,有温热的老北京烧酒,伴酒的爆肚儿;孔乙己等江 浙菜馆,有放了话梅的黄酒,女儿红、花雕,伴酒的美味有香干……日韩料理店,一杯温热的清酒入 口淡淡的,伴酒的自然是泡菜。几杯小酒令人醺醺然之后,说几句肺腑之言。温热的不仅是身体,还 有心灵。羼

英雄谱

羼羼青梅酒 愈热愈清澈

羼羼"最近总会喝酒,浴后睡前。自家酿的青梅酒,软软的酒香,最适合女人自斟。透明的玻璃杯里 冰和蜜黄色的酒液透着清凉。色彩不像啤酒那样的欲望张现,也不像烧酒那样透明得太淡薄。恰到好 处的,像大小二乔。"有人在博客上这么写到。羼羼

清酒是纯粮食酒,适当喝一点有益健康。饮清酒的方法很多,一般根据酒的种类,分高温、温、 室温、冷。冬天适合饮热酒,加热后,香味浓郁,入口慢,不易醉。羼羼

煮过的青梅酒喝到胃里暖暖的,嘴里还有几分甜。醉人的香气弥漫了整个屋子,嗅着这香气,让 人仿佛看到了《三国演义》中的刀光剑影,看到了一个个鲜活的身影,看到了曹操这样一个个性丰富 的人物。羼羼

红酒 丝丝扣人心

羼羼对酒来说,冷藏可以让一瓶不大好的酒更易入口,而把酒加热则是令它 " 原形毕露 " 的一种方法 。

羼羼热红酒是从德国流传过来的一种红酒喝法,通常圣诞节时德国人全家做过弥撒之后会喝这种酒。

羼羼所谓热红酒就是红酒加热,然后加入肉桂、丁香、柠檬、橙皮、一点点白糖,开锅即成。

羼羼热红酒现在已经不仅是德国的独家 " 节日用酒 " 了。作为葡萄酒王国的法国自然不会例外。

羼羼在法国,热红酒通常是滑雪爱好者在结束一天的滑雪运动之后常常选用的一种饮料,从法国拉普 拉涅滑雪场的小木屋里经常会传出热红酒的香气。如果你觉得热红酒太甜,不够劲爆,还可以在其中 多加点白兰地。羼羼

黄酒 温润御食寒

羼羼绍兴的黄酒最为有名,人们耳熟能详的有状元红、女儿红、古越龙山等。在吃大闸蟹的时候,也要喝一点黄酒,加入姜丝,煮沸。羼

羼 不同的黄酒所搭配的食物也不尽相同。元红酒在饮用时要加微温,并以鸡鸭肉等佐餐;加饭酒微 热后芳香醇厚,可用冷盘菜下酒;香雪酒则不需加温,饭前用作开胃。羼羼

冬季里的黄酒,不是求醉,而是一种温润的生活。