

葡萄牙的香艳宴席 PDF转换可能丢失图片或格式，建议阅读原文

https://www.100test.com/kao_ti2020/148/2021_2022__E8_91_A1_E8_90_84_E7_89_99_E7_c105_148574.htm 葡萄牙位于南欧洲沿海，有海洋暖流的眷顾，气候温和，海产鱼获丰富，这份天赐的礼物，便顺理成章地成了葡菜的主料。主人介绍，葡萄牙餐的一大特色是以顶级新鲜的鳕鱼（腌制后就是“马介休”咸鱼）、游水虾、螃蟹及各类贝壳类海鲜，泡制出自成一格的前菜和主菜。葡萄牙人有句名言：“葡萄酒是大地和太阳的儿子，振奋精神，启发智慧。”葡萄牙盛产美酒，以清醇的口味驰名。葡国美酒伴葡国美食，天作之合。餐厅里不仅有知名的波特酒（PORT）、马德拉酒（MADEIRAWINE），还有玫瑰酒（Rose）、登（DAO）、多罗（DOURO）。主人推荐：品尝前菜时，佐以葡国北部特产的葡萄白酒，能提升口感。门内，数盘精心修葺的绿色植物成了第一道风景。欧式楼梯优雅地盘旋到第二层，杏色的灯光柔柔洒在楼梯和大堂之间，如杜松子酒的雨幕，流动着温馨的暖意。走进二层，灯影酒色中，酒吧背后，一墙绿色，薄荷般清凉，酒杯和酒樽拼合出变幻的几何图案。轻浅的色调，清爽的台布，英式的座椅，古朴的酒墙，清晰地刻画着葡式风格；而门前漆金的笑佛，四壁错落的中国古式屏风，却仿佛在设计中撷下一笔未调和的浓墨，我那一霎的惊艳当中，带着点惊讶。葡式酿蟹盖前菜似曾相识，仔细品尝却发现有所不同，一般的葡式酿蟹盖，是将新鲜蟹拆肉拌洋葱酿进蟹壳炸，吃一个已经满足。而这餐厅是将蟹肉伴了清淡的沙律酱和洋葱，再铺上芝士略窃以为这样更能带出蟹肉的鲜味。马介休球、咖喱

角、虾角配成的小食拼盘。美食在前，我们都有点不顾仪态，抢空了由马介休球、咖喱角、虾角配成的小食拼盘。咖喱角皮似乎太厚；马介休球中规中矩，能在薯蓉中投出马介休的味道；值得一提的是炸虾角，香酥的脆皮下虾肉的鲜味丝毫无损。前菜配的是AVELEDABRANCO白酒，是葡国波特酒以外的另一种特产。淡黄的色泽，口感清淡鲜酸，舌尖可感受到些微的气泡。主人的长辈是葡萄牙酿酒家族，承传着丰富的葡国酒知识，他娓娓告知：传统酿造方式以发酵刚完成的葡萄酒，装入橡木桶内，使二次发酵在桶内进行，待气泡出现后即装瓶销售，在当地是一种相当新鲜可口的淡白酒。举杯细看，酒质清澈一如葡萄采撷季的清晨，啜饮时舌尖略带刺激感，并略带酸味，新鲜愉快的滋味在口腔内跳动着。

主菜：葡国海鲜大会主人仿佛存心挑战我们的味觉，首道主菜就上了葡国海鲜大会。那由西红柿、洋葱、咖喱调制而成的汤汁最精彩，香浓但没有抢掉海鲜的鲜甜。亮红汤汁内映衬着的肉蟹、带子、青口、大虾，每一品种仿佛都经过精挑细选，饱满鲜嫩，正印证了葡国菜“用最好的材料做最好的菜”的烹调意念。葡萄牙红酒历史有其璀璨的一页，其所产的著名甜酒波特酒PORȚO,曾取代过法国葡萄酒成为英国皇室贵族流行的饮品。MARQUESDEBORDA配主菜的红酒是MARQUESDEBORDA。开瓶后的香型已经很丰富；未经充分氧化先试试，葡萄味敦厚，但稍微涩口。经过一段时间，香型转化成很独特的陈皮味，口感也很流畅。虽然还有点涩，想来以前喝过好几种葡萄牙红酒，这种涩口感觉都差不多。可能这就是南欧的海洋气候、高低起伏河谷页岩，造就成的葡国红酒性格吧。

100Test 下载频道开通，各类考试题目直

接下载。详细请访问 www.100test.com