



JFOODO

清酒·烧酒×中餐

- CHINESE CUISINE -



品鉴菜单阅读指南
 ● 推荐菜品 推荐清酒
 推荐烧酒
 餐酒搭配味型说明

• 北京菜 品鉴菜单 •

◎ 北京烤鸭

清酒:熏酒、熟酒
烧酒:轻快、香味、鲜香

- 黑 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
- 香 味:**香味型烧酒的华丽口感,进一步提升了北京烤鸭的脆皮香和葱香,并与其烟熏香完美调和

◎ 老北京炸酱面

清酒:醇酒
烧酒:鲜香、重厚

- 醇 酒:**酒具有层次的口感,增强了炸酱面酱的香气,使其口味更加浓郁
- 重 厚:**重厚型烧酒的口味,能增强老北京炸酱面浓厚的酱味和提升面香,刺激食欲

◎ 老卤酱肘子

清酒:爽酒
烧酒:酒桶熟成

- 爽 酒:**爽酒清新的口感,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
- 酒桶熟成:**酒桶熟成型烧酒的烟熏香味,提升了老卤酱肘子的鲜香和风味

◎ 芥末鸭掌

清酒: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

清酒:爽酒
烧酒:轻快

- 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
- 轻 快:**轻快型烧酒的平和的口感,使葱烧海参的后味更加清爽,使海参的口感变得更为明显

◎ 乌鱼蛋羹

清酒:熟酒、爽酒
烧酒:轻快、重厚

- 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
- 重 厚:**重厚型烧酒的强烈风味,能缓和乌鱼蛋羹的浓稠汤汁,却可以同时明显感受到菜品和酒品独特的风味

◎ 荔枝虾

清酒:醇酒、发泡酒
烧酒:旨口

- 醇 酒:**醇酒具有层次的口感,不但不会影响荔枝虾清爽的调味,而且能将虾的鲜味提升
- 鲜 香:**鲜香型烧酒具有层次的口感,与荔枝虾的酸甜味相结合,进一步提升了菜品的美味

• 广东菜 品鉴菜单 •

◎ 广式烧肉

清酒:发泡酒
烧酒:轻快、香味、鲜香

- 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
- 重 厚:**重厚型烧酒的口感,能够增加广式烧肉表面的咸味和肉香,并使鲜香余味更为明显

◎ 蚝油芋头

清酒:熟酒
烧酒:轻快、重厚

- 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
- 轻 快:**轻快型烧酒清爽的口味,使得蚝油芋头的美味和淡淡香气得到了进一步的提升

◎ 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

- 采用蒸、烤、炒、煮、炸的烹饪手法,用虾仁、扇贝等鱼贝类食材烹饪的咸口菜肴

◎ XO酱爆元贝

清酒:爽酒、醇酒、发泡酒
烧酒:鲜香、酒桶熟成

- 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
- 鲜 香:**香味型烧酒华丽的鲜香型烧酒,配以芝士焗龙虾浓厚的芝士味,不仅仅是芝士,更能带出龙虾的鲜甜

◎ 葱姜煎焗鱼嘴

清酒:爽酒、醇酒
烧酒:重厚、酒桶熟成

- 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
- 酒桶熟成:**酒桶熟成型烧酒的烟熏香气,配以葱姜炒制的鱼香,变得更为优雅,仿佛在品尝熏制食品一般

◎ 清炒时令素

清酒:熏酒、爽酒
烧酒:香味

- 爽 酒:**口味清新的爽酒,可以充分带出清炒时令素简单咸口调味的清爽口味
- 香 味:**香味型烧酒华丽的口感,与简单的咸口蔬菜完美搭配,既不影响菜品的口感,又能将酒体的香甜进一步提升

◎ 芝士焗龙虾

清酒:爽酒、醇酒、发泡酒
烧酒:鲜香、酒桶熟成

- 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
- 鲜 香:**香味型烧酒华丽的鲜香型烧酒,配以芝士焗龙虾浓厚的芝士味,不仅仅是芝士,更能带出龙虾的鲜甜

• 上海菜 品鉴菜单 •

◎ 醉蟹

清酒:熏酒、熟酒
烧酒:香味、酒桶熟成

- 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
- 酒桶熟成:**酒桶熟成型烧酒特有的烟熏香气,与蟹肉的甘甜完美融合,且增加了味道的深度,令人感受到了更浓郁的美味

◎ 八宝饭

清酒:熏酒、发泡酒
烧酒:香味、酒桶熟成

- 熏 酒:**熏酒果香的果香,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
- 香 味:**香味型烧酒华丽的香气,对于八宝饭的甜起到了辅佐作用,变得不那么浓郁,更容易入口

◎ 烟熏鲳鱼

清酒:熟酒、爽酒
烧酒:轻快、酒桶熟成

- 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
- 轻 快:**轻快型烧酒清爽的口感,使得烟熏鲳鱼在保持鱼肉鲜美的同时,为鱼肉增添了独特的香味

◎ 响油鳝丝

清酒:熏酒、熟酒、醇酒
烧酒:香味、鲜香、重厚

- 醇 酒:**酒体饱满的醇酒,不仅提升了响油鳝丝的主角,鳝鱼内的美味,也使得其肉质的鲜嫩和口感变得更为明显
- 香 味:**香型烧酒华丽的口味,能去掉响油鳝丝中鳝鱼特有的苦味

• 四川菜 品鉴菜单 •

◎ 麻婆豆腐

清酒:熟酒、醇酒
烧酒:重厚

- 熟 酒:**熟酒的甜回甘,既能带出豆腐的甜味,又能减轻麻辣味
- 重 厚:**重厚型烧酒厚重的口感,配以由大量花椒的麻和辣椒的辣所组成的麻婆豆腐,肉质的浓郁调味变得清爽

◎ 宫保虾球

清酒:爽酒、醇酒
烧酒:鲜香

- 爽 酒:**爽酒的清冽,使宫保虾球的酸甜调味,变得更为清爽
- 鲜 香:**鲜香型烧酒的香气,提升了酸甜口的宫保虾球的鲜味

◎ 香辣蟹

清酒:熟酒、发泡酒
烧酒:重厚、酒桶熟成

- 发 泡 酒:**发泡酒的甜味,不仅缓和了香辣蟹的辣味,还增强了蟹肉的甜味
- 酒桶熟成:**酒桶熟成型烧酒特有的香气,与香辣蟹充满刺激的调味十分相配,让人食欲更增

◎ 泡椒鲜鮰

清酒:熏酒、爽酒、发泡酒
烧酒:香味、酒桶熟成

- 爽 酒:**爽酒的清冽,提升了泡椒鸡的辣味和葱香,使其更加清爽
- 酒桶熟成:**酒桶熟成型烧酒的烟熏香气,将泡椒鸡的辛辣口感包裹住,菜品和酒体完美融合

◎ 椒麻鸡

清酒:熏酒、爽酒、发泡酒
烧酒:香味、酒桶熟成

- 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
- 香 味:**香味型烧酒华丽的香气,与泡椒鲜鮰的辣、酸和咸味完美融合,不会破坏菜品的味道,同时也能更加感受到酒的香气

◎ 家常鱼

清酒:爽酒、醇酒
烧酒:鲜香

- 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味
- 鲜 香:**鲜香型烧酒的浓郁口感没有被破坏,也保持了其调味中甜、辣、酸的平衡