



# JFOODO

# 烧酒 × 中餐

- CHINESE CUISINE -



品鉴菜单阅读指南

● 推荐菜品 推荐烧酒

— 餐酒搭配型说明 —

## 北京菜 品鉴菜单

### 北京烤鸭 轻快、香味、鲜香

- **轻快**: 轻快型烧酒的清爽增强了北京烤鸭的香气, 搭配甜美浓郁的甜酱吃起来更清爽
- **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, 并与其烟熏香气完美调和
- **鲜香**: 鲜香型烧酒具有层次感的口感, 增强了北京烤鸭的香味, 提升了肉的鲜味

### 老北京炸酱面 鲜香、重厚

- **鲜香**: 鲜香型烧酒的美味, 增加了老北京炸酱面浓郁的酱香, 使其更为浓厚
- **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 酒桶熟成

- **酒桶熟成**: 酒桶熟成型烧酒的烟熏香气, 提升了老卤酱肘子的鲜香和风味

### 乌鱼蛋羹 轻快、重厚

- **轻快**: 轻快型烧酒口味清爽, 乌鱼蛋羹浓郁的汤汁的后味会变得较为清爽
- **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

### 葱烧海参 轻快

- **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

### 荔枝虾 鲜香

- **鲜香**: 鲜香型烧酒具有层次感的口感, 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 重厚、酒桶熟成

- **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
- **酒桶熟成**: 酒桶熟成型烧酒的烟熏香气, 将广式烧肉表面的脆皮的口感, 变得更有层次

### 葱姜煎焗鱼嘴 重厚、酒桶熟成

- **重厚**: 重厚型烧酒, 配以葱姜煎焗鱼嘴, 菜品的余香和余味, 伴随酒液同时在口中扩散
- **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 香味

- **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

### 蚝油芋头 轻快、重厚

- **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
- **重厚**: 重厚型烧酒的口味, 使得蚝油芋头芳醇的香味依旧, 但口感却变得轻盈

### 靛汤 香味、鲜香

- **香味**: 香味型烧酒华丽的香气, 使靛汤的难香变得更为突出
- **鲜香**: 鲜香型烧酒醇厚的酒体, 与口感清爽但味道浓郁的靛汤十分相配, 丰富了菜品和酒体的浓郁与鲜香

### XO酱爆元贝 重厚

- **重厚**: 重厚型烧酒的香气, 配合浓郁的XO酱, 提升了海鲜的香味

### 芝士焗龙虾 鲜香、酒桶熟成

- **鲜香**: 旨风味浓郁的鲜香型烧酒, 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
- **酒桶熟成**: 酒桶熟成型烧酒的烟熏香气, 配以芝士焗龙虾浓厚的芝士味, 让这道菜的味道犹如西餐

## 上海菜 品鉴菜单

### 醉蟹 香味、酒桶熟成

- **香味**: 香味型烧酒华丽的口感, 能提升蟹肉的甜味和香味, 使其入口变得更加顺口
- **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 香味、酒桶熟成

- **香味**: 香味型烧酒的华丽香气, 对于八宝饭的甜起到了辅佐作用, 变得不那么浓厚, 更容易入口
- **酒桶熟成**: 酒桶熟成型烧酒的口感, 使得八宝饭的甜味变得更为优雅

### 本帮酱鸭 鲜香、酒桶熟成

- **鲜香**: 鲜香型烧酒具有层次感的口感, 提升了本帮酱鸭浓郁的酱香味和鸭肉的香味, 鸭肉变得更鲜美, 无异味
- **酒桶熟成**: 酒桶熟成型烧酒的烟熏香气, 与浓油赤酱的本帮酱鸭十分相配, 给予了菜品更有层次的风味

### 烟熏鲳鱼 轻快、酒桶熟成

- **轻快**: 轻快型烧酒清爽的口感, 使得烟熏鲳鱼在能保持鱼肉鲜美的同时, 为鱼肉增添了独特的香味
- **酒桶熟成**: 酒桶熟成型烧酒充满烟熏味的香气, 与调味浓郁而富有冲击力的烟熏鲳鱼相融合后, 熏制之后的口感令人回味无穷

### 响油鳝丝 香味、鲜香、重厚

- **香味**: 香味型烧酒华丽的口味, 能去掉响油鳝丝中鳝鱼特有的苦味
- **鲜香**: 鲜香型烧酒具有层次感的口味, 减轻了响油鳝丝的油腻, 使得其美味变得更加明显
- **重厚**: 重厚型烧酒浓厚的口感, 与同样口味浓郁的响油鳝丝完美搭配, 菜品和酒品互相明显的特征都能更清晰地品出

### 酸辣汤 重厚

- **重厚**: 重厚型烧酒的后重口味, 与酸辣汤的酸味和辣味融合, 汤汁变得醇厚柔和

### 糖醋小排 鲜香

- **鲜香**: 鲜香型烧酒的具有层次感的口感, 增强了糖醋小排酸甜酱的鲜味和香味, 提升了菜品的美味程度

## 四川菜 品鉴菜单

### 麻婆豆腐 重厚

- **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, 肉糜的浓郁调味变得清爽

### 宫保虾球 鲜香

- **鲜香**: 鲜香型烧酒的香气, 提升了以酸甜口感为特色的宫保虾球的鲜味

### 香辣蟹 重厚、酒桶熟成

- **重厚**: 重厚型烧酒的存在感不会因为菜品而减少, 使得具有浓郁强烈辣味的香辣蟹变得更为美味
- **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, 让人食欲大增

### 鱼香虾仁 轻快、鲜香

- **轻快**: 清爽的轻快型烧酒与鱼香虾仁完美相配, 鱼香的口感没有被破坏, 也保持了其调味中甜、辣、酸的平衡
- **鲜香**: 鲜香型烧酒浓郁的口感, 使得鱼香虾仁复杂的口味变得更有层次

### 泡椒鲜鲍 香味、酒桶熟成

- **香味**: 香味型烧酒华丽的香气, 与泡椒鲜鲍的辣, 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
- **酒桶熟成**: 酒桶熟成型烧酒的烟熏香气, 使得泡椒鲜鲍中的浸透鲍鱼的美味更明显, 菜品的口味变得更有层次

### 家常鱼 鲜香

- **鲜香**: 鲜香型烧酒的浓郁口感, 缓和了家常鱼突出的咸味, 使口感更为平和



## 烧酒

轻快型 转瞬即逝的余韵, 口感清爽温和

采用生吃、烤、蒸的烹饪手法, 用虾和扇贝等鱼类食材烹饪的咸口菜肴

香味型 转瞬即逝的余韵, 口感清爽温和

采用蒸、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做高汤的咸口菜肴

鲜香型 口感鲜香浓郁

采用蒸、烤、炒、煮、炸的烹饪手法, 用蚝油、甜面酱等烹饪的甜辣菜肴或用XO酱、沙茶酱等烹饪的浓口菜肴

重厚型 回味悠长, 口感厚重

采用蒸、烤、炒、煮、炸的烹饪手法, 用蚝油、甜面酱等烹饪的甜辣菜肴, 或用花椒、五香粉等香辛料烹饪的辛辣菜肴, 或用豆瓣酱等超辣调味料烹饪的菜肴

酒桶带来个性丰富的香气, 有威士忌、波本酒、雪莉酒的风味

采用蒸、烤、炒、煮、炸的烹饪手法。使用熏制食材、坚果、肉等烹饪的甜辣菜肴

### 椒麻鸡 酒桶熟成

- **酒桶熟成**: 酒桶熟成型烧酒的烟熏香气, 将椒麻鸡的辛辣口感包裹住, 菜品和酒体完美融合