

Готовясь к праздничному застолью, задумывались ли вы над тем, как грамотно подобрать напитки к блюдам. Конечно, вы не станете подавать селедку к шампанскому или торт к водке (хотя, наверное, найдутся и такие гурманы!)... Но все же...



Правильным выбором напитка можно добиться приятного сочетания его с блюдом, а неправильным - испортить как вкус отлично приготовленного блюда, так и вкус отличного напитка.

Данные рекомендации, определяющие преимущество гармоничного сочетания, являются главным условием грамотного подбора напитка к определенному кушанью. Можешь ими воспользоваться, когда будешь делать окончательный выбор.

Итак, вот список наиболее популярных блюд и подходящих напитков к ним:

- Красные сухие и полусухие вина хорошо сочетаются с блюдами из домашней птицы и дичи; к жареной говядине, свинине, баранине, телятине; к шашлыкам, плову и другим горячим мясным кушаньям кавказской и среднеазиатской кухни; бифштексу, филе, эскалопу; к сырным паштетам.
- Молодое красное вино замечательно сочетается с рыбой плотной структуры, такой как лосось, тунец.
- Красные крепленые вина, мадера, портвейн, херес подходят к домашней птице и дичи; холодным мясным закускам; к тушеному мясу с грибами (свинина, телятина); к пикантным закускам из сыра; портвейн отлично подойдет к шоколадному тарту.
- Мускатные вина подходят к спарже и артишокам.

- Вермут белый или красный, но только не десертный, сочетается с острыми салатами, мясным ассорти, ветчине, отварному языку.
- Сухие и полусухие вина лучше всего подавать к горячим рыбным блюдам, фаршированной рыбе; к морепродуктам (креветкам, мидиям, устрицам); к фаршированным овощам и грибным блюдам; к смешанным закускам из мясных и рыбных копченостей; к блюдам из языка; к пикантным закускам из сыра; к закускам и салатам из рыбы; к закусочным пирогам.
- Полусладкие белые вина подавайте с овощными кушаньями; с блюдами из сыра и грибов; с домашней птицей.
- Шампанское сухое и полусухое подходит к мясным горячим блюдам и закускам (особенно гармонично сочетается домашняя птица либо дичь, умеренно острые мясные блюда); к сырам; к морепродуктам; к сладкой выпечкой с добавлением орехов.
- Сладкое шампанское подходит к фруктам, мороженому, парфе, неострому сыру, различным орехам, шоколаду и разнообразным кондитерским изделиям.
- Ликерные и десертные(мускатные) вина подходят к разным десертам, фруктам, мороженому; добавьте его в чай или кофе.
- Коньяк- к рыбным закускам(шпротам, семге, лососине, черной икре), лимоном, кофе, чаем.
- Водка подходит к маринованной лососине, сельди и закускам из красной икры; к горячим мясным и рыбным блюдам с различными соусами.

Конечно, это далеко не весь список созвучных пар, которые можно подобрать из самых популярных блюд и алкогольных напитков. Впрочем, этого вполне достаточно, чтоб грамотно подобрать напитки к уже составленному меню.

Веселых вам застолий!!!