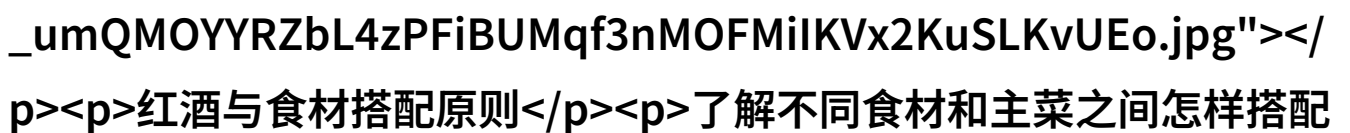


红酒入瓷器温养技巧总结

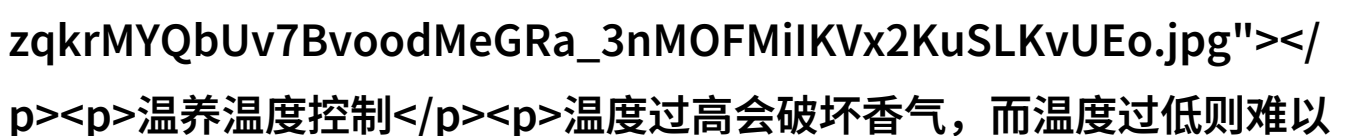
在烹饪界，红酒不仅是菜肴中的一种调味料，更是一种生活的享受。将红酒倒入瓷器中温养，不仅能提升食物的风味，还能增添餐桌上的氛围。以下六点为您提供如何正确把握这种技巧的建议。

选择合适的红酒

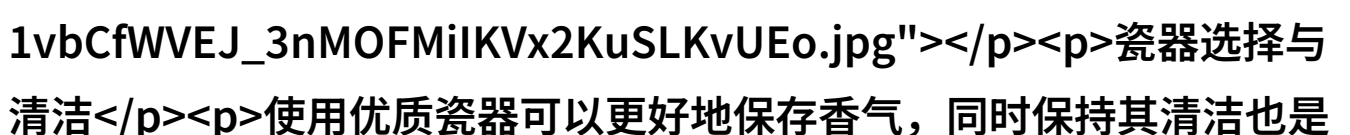
选择高品质、适宜用餐时刻的红酒至关重要。不同类型和年份的红酒有不同的特性和搭配建议，选对了才能发挥最佳效果。

红酒与食材搭配原则

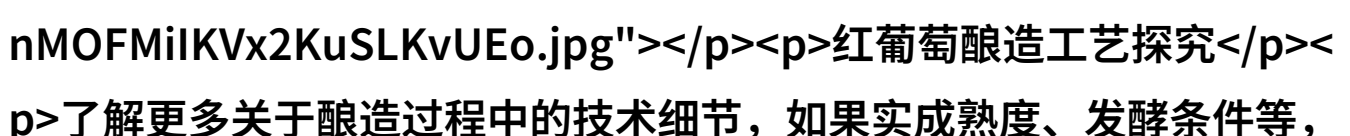
了解不同食材和主菜之间怎样搭配，以确保每一口都能体验到美妙融合。在此基础上，根据个人口味调整比例，为每位宾客准备个性化饮品。

温养温度控制

温度过高会破坏香气，而温度过低则难以溶解必要成分。通过细心观察并进行微调，可以找到最恰当的地带，让所有元素共存协调。

瓷器选择与清洁

使用优质瓷器可以更好地保存香气，同时保持其清洁也是关键。一旦污渍残留，将影响整个体验，因此定期打理是必需的步骤之一。

红葡萄酒酿造工艺探究

了解更多关于酿造过程中的技术细节，如果实成熟度、发酵条件等，这些都会直接影响最终产品的质量，从而更好地理解为什么某些方法能够产生出令人满意的人文关怀作品。

定制服务与创意应用

为了让客户感到特别，可以考虑定制服务，比如根据客户偏好量身定做或尝试新颖创新手法。这不仅增加了可玩性，也使得这项活动变得更加迷人吸引人。

</pdf/517719-红酒入瓷器温养技巧总结.pdf>

[技巧总结.pdf" target="_blank">下载本文pdf文件</p>](#)