



JFOODO

清酒 · 烧酒 × 广东菜

- CHINESE CUISINE -



清酒

品鉴菜单

推荐清酒

餐酒搭配味型说明

I XO酱爆元贝

- 熟酒** 浓郁醇厚, 口感顺滑
- 爽酒** 纯净辛辣, 口感清爽
- 醇酒** 米香丰富, 口感饱满

- 熟酒:** 醇酒饱满的口感, 配以具有黄酒风味的XO酱爆元贝, 菜品和酒品相互交融, 进一步增强了菜品的香气
- 爽酒:** 爽酒清冽的口感, 在不破坏XO酱爆元贝本身浓郁香气的时候, 让口中保持清爽
- 醇酒:** 醇酒醇厚的酒体, 提升了XO酱的浓郁口感, 使其美味倍增

I 广式烧肉

- 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

- 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

I 靛汤

- 熏酒** 香气丰富明媚, 果香口感
- 醇酒** 米香丰富, 口感饱满

- 熏酒:** 熏酒的果香和米香, 与靛汤的鲜美完美交融
- 醇酒:** 醇酒饱满的口感, 配以充分融合鲜美肉味的咸口汤品, 会使汤的香气和浓郁回味在口中蔓延

I 葱姜煎焗鱼嘴

- 爽酒** 纯净辛辣, 口感清爽
- 醇酒** 米香丰富, 口感饱满

- 爽酒:** 爽酒的清爽口感, 突出了葱姜煎焗鱼嘴喷香的美味
- 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

I 蚝油芋头

- 熟酒** 浓郁醇厚, 口感顺滑

- 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

I 清炒时令素

- 熏酒** 香气丰富明媚, 果香口感
- 爽酒** 纯净辛辣, 口感清爽

- 熏酒:** 熏酒柔和优雅的香味和口感, 将清炒时令素简单的咸口调味中的甜味带出
- 爽酒:** 口味清爽的爽酒, 可以充分带出清炒时令素简单咸口调味的清爽口味

I 芝士焗龙虾

- 爽酒** 纯净辛辣, 口感清爽
- 醇酒** 米香丰富, 口感饱满
- 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

- 爽酒:** 爽酒清爽的口感, 中和了芝士焗龙虾中芝士的浓郁口感, 口中后味干净而不腻
- 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
- 发泡酒:** 酸甜平衡恰到好处的气泡酒, 会提升芝士的甜度, 使其将龙虾的美味完美包裹



烧酒

推荐烧酒

餐酒搭配味型说明

- 重厚型** 回味悠长, 口感厚重

- 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

- 重厚型** 回味悠长, 口感厚重

- 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

- 酒桶熟成型** 酒桶带来个性丰富的香气, 有威士忌、波本酒、雪莉酒的风味

- 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

- 香味型** 转瞬即逝的余韵, 口感清爽温和

- 香味:** 香味型烧酒华丽的香气, 使靛汤的雅香变得更为突出

- 鲜香型** 口感鲜香浓郁

- 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

- 重厚型** 回味悠长, 口感厚重

- 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

- 酒桶熟成型** 酒桶带来个性丰富的香气, 有威士忌、波本酒、雪莉酒的风味

- 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

- 轻快型** 转瞬即逝的余韵, 口感清爽温和

- 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

- 重厚型** 回味悠长, 口感厚重

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

- 香味型** 转瞬即逝的余韵, 口感清爽温和

- 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

- 鲜香型** 口感鲜香浓郁

- 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

- 酒桶熟成型** 酒桶带来个性丰富的香气, 有威士忌、波本酒、雪莉酒的风味

- 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