



Search



Keyword search

Job title & Company

-- Select a job function --

SEARCH

ADVANCED SEARCH

Home > Career Resources > Interviews > Industry Updates > Hotel & Catering

Hotel & Catering



葡萄酒侍酒溫度知多少



每逢節日及喜慶場合，不少人用餐時都愛點餐酒助興以增添歡樂氣氛。對於講究的酒饗而言，除了配合不同菜餚挑選合適的餐酒外，適當的侍酒溫度同樣非常重要，原因是酒溫直接決定入口一刻的酒香和味道。如果酒溫過高，酒精揮發過於急速，便會突出酒味，令其他香氣相對減弱，從而失去特有的芳香；要是溫度過低，則酒香會被蓋過，舌頭便感覺不到酒質的醇厚。

不同類型的葡萄酒各有不同的最適合侍酒溫度。紅葡萄酒最適宜在攝氏16至18度的室溫飲用。口感豐富、氣味濃郁的紅葡萄酒例如Bordeaux、Cabernet、Merlot和Shiraz，飲用時溫度可相對高一些，因為有助於散發酒香。白葡萄酒酸度較高，通常理想的侍酒溫度為10至12度，因為較低的溫度可以降低酸度，突出其清新口感。酒香豐富的白葡萄酒為12度，較酸或較甜的白葡萄酒的適宜飲用溫度可再低些（8至10度），因為低溫有助降低酸度或甜膩感。至於香檳的溫度應更低，理想的侍酒溫度為6至8度，因為低溫開瓶時會流失較少泡沫，這樣更能好好享受其美味。此外溫度較低

時，瓶內壓力較小，可以安全地開啟瓶蓋。

品嚐美酒既是生活藝術，亦是一門專業知識。要更深入了解這門學問，可以考慮報讀香港浸會大學持續教育學院開辦的「[酒吧行政管理及運作](#)」課程。

文：齊雪青 (Christine Qi)

香港浸會大學持續教育學院學術統籌主任，主力設計旅遊及款待服務業進修課程

及梁錦賢 (Joe Leung)

香港浸會大學持續教育學院旅遊及款待服務業課程兼職導師

以上內容及資料僅屬個別作者的個人意見，並不代表www.CTgoodjobs.hk的立場。CTgoodjobs對因以上人士張貼之資訊內容所帶來之損失或損害概不負責。

Rate this:



Share



Jobs You Might Be Interested In

★ Welcome Desk Officer

Metropark Hotel Wanchai Hong Kong

★ Business Development Execu...

Metropark Hotel Wanchai Hong Kong

★ Assistant Manager – Front ...

Metropark Hotel Wanchai Hong Kong

MORE

More Articles

Most Recent

Most Viewed

Keyword



This column



All articles



關愛中建造社會凝聚力
麗悅酒店獲「商界展關懷」標誌

香港麗悅酒店獲頒「商界展關懷」標誌，酒店總經理Ms Anita Chan表示，「我們有責任為個社會加點愛的元素，藉以培育整個社群、每一個人以及共建美好居住地.....

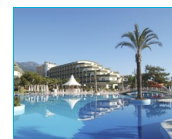
Rating ★★★★★



「港式西餐」四部曲－餐飲

別以為「絲襪奶茶」真的與襪子有關。「絲襪奶茶」的紅茶是經過棉線網過濾，一來可濾走茶渣，二來使紅茶更香滑；將紅茶再加上淡奶.....

Rating ★★★★★



逾萬酒店房落成 四年內徵5000新血
香港酒店業協會看好夥...

香港酒店業協會主席陳覺威透露，今年年底將有達5000間酒店房落成，至2017年將再有5000間推出市場。「多開一萬間酒店房，至少需多5000人入行。」.....

Rating ★★★★★



火辣辣墨西哥菜

想起墨西哥菜（Mexican Cuisine），不其然會想起那種辣得令人面紅耳赤的感覺，正正是因為味道不及其他菜色般普遍，一直都未能掀起大熱，故通常被視為小眾菜色.....

Rating ★★★★★

「港式西餐」四部曲－甜點

吃完西餐，再品一款甜點，相信不少女士都會拍手稱好。港式甜點足以將人們享受美食的滿足感和幸福

◀ 餐飲業職業英語錦囊 (一)

「飛砂走奶」的誤會 ▶



提升到頂點。甜點的魅力究竟何在呢.....

Rating ★★★★★



百變意大利粉

相信大家對**Pasta**（意大利粉，簡稱「意粉」）一點都不陌生，而意粉在主要食糧中可說是「大家族」，其族譜成員多不勝數.....

Rating ★★★★★



「港式西餐」四部曲 （上）—前菜及主菜

西餐的風味加上茶餐廳的元素，中西合璧的「港式西餐」，算得上是一個不錯的選擇，讓你大快朵頤.....

Rating ★★★★★



世界飲食大觀 各地別具特色的沙律

隨著飲食文化不斷改變，世界各地都有出品別具特色的沙律，如印尼沙律加多加多（Gado-gado），新加坡亦有傳統的新加坡沙律（Rojak Salad）.....

Rating ★★★★★



職業普通話：悲劇=杯具？慘劇=餐具？

人生就像茶几，上面擺滿了杯具（悲劇）；人生就像餐桌，上面擺滿了餐具（慘劇）；生活是自己的杯具（悲劇），別人眼裡的洗具（喜劇）。

Rating ★★★★★



中國飲食「四大發明」：粥、粉、麵、飯

「粥」的確是東方人餐桌上的主食之一，而「粥」文化南北也有不同呢。以下的問題與粥有關，你能答對嗎？

Rating ★★★★★

1 2 3 4 5 6 7 ▶▶

Free Subscription

Email

CTgoodjobs 招聘

The leading recruitment media in Hong Kong

Enquiry (852) 2156 2666
Email info@CTgoodjobs.hk

COMMUNITIES

HR
Graduate
Retail
NGO
Hotel & Catering

JOB SEEKERS

Find Jobs
My Account
Job Alert
Resources

EMPLOYERS

Post a Job
Search Candidates
Advertise with Us

GET IN TOUCH



DOWNLOAD MOBILE APPS

