重庆辣子鸡 Morceaux de poulets sautés aux piments de Chongqing

配料

鸡 1千克
花椒 8克
辣椒(红，尖，干) 30克
白砂糖 2克
大葱 15克
姜 10克
白皮大蒜 5克
味精 2克
盐 8克
料酒 15克
生抽 10克
植物油 25克

烹饪方法

- 把整鸡切成小块。
- 在鸡块上洒生抽、盐和味精，调好味，放入料酒中，码味30分钟左右。
- 烧热油后，倒入葱、姜丝及蒜炝锅。
- 再倒入码好味的鸡块翻炒。
- 放干红辣椒、花椒，急火翻炒，煸出香味。
- 放盐、味精和白糖炒匀。
- 摆盘后即可享有。

Ingrédients

1kg de poulet
8g de poivre de Sichuan
30g de piment rouge sec
2g de sucre
15g de poireau
10g de gingembre
5g d'ail
2g de glutamate
8g de sel
15g d'alcool de riz
10g de sauce de soja légère
25g d'huile de tournesol

Préparation

- Coupez le poulet en petits morceaux, le poireau et le gingembre en juliennes.
- Mélangez la viande de poulet avec la sauce de soja, le sel, le glutamate et l'alcool de riz, puis laissez mariner pendant 30 minutes.
- Chauffez l'huile, faites sauter le poireau et le gingembre.
- Ajoutez les morceaux de poulet, faites sauter jusqu'à ce que la viande change de couleur.
- Ensuite ajoutez le piment rouge sec, le poivre de Sichuan. Sautez l'ensemble à feu vif.
- Rajoutez du sel, du glutamate et du sucre selon votre goût avant la fin de cuisson.
- Dressez et servez.

Vignobles Arbo 葡娜酒庄

地址: 7 Godard. 33570 Francs
电话: +33 (0)5 57 40 65 77
网址: www.godardbellevue.com - 邮箱： earl.arbo@orange.fr

酒庄作为一项家族产业至今经历了五代人的传承。女庄主贝纳黛特的祖父在20世纪初携家眷到了弗朗克村，并在一块小土地上踏出了经营酒庄的第一步。1988年起，贝纳黛特和约瑟夫艾铂开始接手经营酒庄。如今，酒庄面积共40公顷，并分布于3个不同的法定产区。其中弗朗克波尔多丘的葡萄种植园中28公顷为红葡萄品种，2公顷作为白葡萄品种。另外，卡斯蒂隆波尔多丘产区有9公顷作为红葡萄品种，另外，波尔多丘产区还有1公顷葡萄田。
品酒记录：歌达美景古堡 干红葡萄酒 2010
弗朗克波尔多丘AOC 橡木桶陈酿
梅乐 60% ，赤霞珠 25% ，品丽珠 15%
歌达美景古堡作为大波尔多产区的酒庄之一，其葡萄酒精致、优雅、酒体结构感强并适宜窖藏。其复杂的口感又使之风格别具一格。随着陈酿时间的延长，在其成熟期将会有相较于年轻时期更多的复杂性。由于该酒由成熟度很高的葡萄酿成，其色泽深红。精湛的提取技术也带来了如丝绒般柔顺的丹宁。

Le domaine actuel est une propriété familiale depuis 5 générations. Ce fut l'arrière grand-père de Bernadette qui s'installa sur une petite propriété à Francs avec sa femme et sa fille au début du XX[e] siècle. Depuis 1988, Bernadette et Joseph ARBO exploitent le domaine qui atteint aujourd'hui une surface totale de 40 hectares répartis sur trois appellations : Francs côtes de Bordeaux, avec 28 hectares consacrés à la production de vins rouges et 2 hectares pour la production de vin blanc, - Castillon côtes de Bordeaux, pour une surface de 9 hectares de production de vin rouge, - Côtes de Bordeaux pour une surface d'un hectare.
Dégustation : Château Godard Bellevue – Francs Côtes de Bordeaux élevé en fûts de chêne – Rouge 2010. Cépages : 60% merlot, 25% cabernet franc, 15% cabernet sauvignon.
Le château Godard Bellevue s'inscrit dans la ligne des grands vins de Bordeaux, il allie structure et finesse, élégance et longévité. Il se distingue en outre par son opulence. Généreux dès sa jeunesse, il évolue dans sa maturité vers plus de saveurs et de complexité. Issu d'une récolte de raisins très mûrs, il se distingue par une couleur profonde, une trame tannique veloutée obtenue par une extraction maitrisée.

Château Godard Bellevue
歌达美景古堡－弗朗克波尔多丘

烧鸭 Rôti de canard façon Guangdong

配料

鸭 2.5公斤
麦芽糖 100克
白米醋 150克
糖 100克
盐 50克
五香粉 1茶匙

烹饪方法

- 鸭洗净，用沸水煮一分钟。
- 将糖、盐、五香粉擦在鸭肚里再用针缝好。
- 将麦芽糖和白米醋擦在鸭皮上吹干。
- 在烤箱中烤30分钟直至肉熟鸭皮呈金黄色。
- 摆盘后即可享用。

Ingrédients

2,5 kg de canard entier
100g de sucre de malt
150g de vinaigre de riz blanc
100g de sucre
50g de sel
1 cuillère à café en poudre de cinq-épices

Préparation

- Lavez le canard. Ensuite plongez le dans l'eau chaude et laissez bouillir pendant 1 minute. Sortez le.
- Mélangez le sucre, le sel et la poudre de cinq-épices, enduisez le tout à l'intérieur du ventre de canard.
- Mélangez le sucre de malt et le vinaigre de riz blanc. Puis enduisez la peau de canard et laissez sécher.
- Mettez le canard dans la rôtissoire pendant 25 minutes jusqu'à ce qu'il devienne entièrement doré.
- Dressez et servez.

Vignobles Arbo 葡娜酒庄

地址: 7 Godard. 33570 Francs
电话: +33 (0)5 57 40 65 77
网址: www.godardbellevue.com - 邮箱： earl.arbo@orange.fr

酒庄作为一项家族产业至今经历了五代人的传承。女庄主贝纳黛特的祖父在20世纪初携家眷到了弗朗克村，并在一块小土地上踏出了经营酒庄的第一步。1988年起，贝纳黛特和约瑟夫艾铂开始接手经营酒庄。如今，酒庄面积共40公顷，并分布于3个不同的法定产区。其中弗朗克波尔多丘的葡萄种植园中28公顷为红葡萄品种，2公顷作为白葡萄品种。另外，卡斯蒂隆波尔多丘产区有9公顷作为红葡萄品种，另外，波尔多丘产区还有1公顷葡萄田。
品酒记录：歌达美景古堡 干红葡萄酒 2010
弗朗克波尔多丘AOC 橡木桶陈酿
梅乐 60% ，赤霞珠 25% ，品丽珠 15%
歌达美景古堡作为大波尔多产区的酒庄之一，其葡萄酒精致、优雅、酒体结构感强并适宜窖藏。其复杂的口感又使之风格别具一格。随着陈酿时间的延长，在其成熟期将会有相较于年轻时期更多的复杂性。由于该酒由成熟度很高的葡萄酿成，其色泽深红。精湛的提取技术也带来了如丝绒般柔顺的丹宁。

Le domaine actuel est une propriété familiale depuis 5 générations. Ce fut l'arrière grand-père de Bernadette qui s'installa sur une petite propriété à Francs avec sa femme et sa fille au début du XXe siècle. Depuis 1988, Bernadette et Joseph ARBO exploitent le domaine qui atteint aujourd'hui une surface totale de 40 hectares répartis sur trois appellations : Francs côtes de Bordeaux, avec 28 hectares consacrés à la production de vins rouges et 2 hectares pour la production de vin blanc, - Castillon côtes de Bordeaux, pour une surface de 9 hectares de production de vin rouge, - Côtes de Bordeaux pour une surface d'un hectare.
Dégustation : Château Godard Bellevue – Francs Côtes de Bordeaux élevé en fûts de chêne – Rouge 2010. Cépages : 60% merlot, 25% cabernet franc, 15% cabernet sauvignon.
Le château Godard Bellevue s'inscrit dans la ligne des grands vins de Bordeaux, il allie structure et finesse, élégance et longévité. Il se distingue en outre par son opulence. Généreux dès sa jeunesse, il évolue dans sa maturité vers plus de saveurs et de complexité. Issu d'une récolte de raisins très mûrs, il se distingue par une couleur profonde, une trame tannique veloutée obtenue par une extraction maitrisée.

Château Godard Bellevue
歌达美景古堡－弗朗克波尔多丘