

Thức ăn hợp với rượu

Khi suy nghĩ những thức ăn nào hợp với rượu, quý khách hãy xem xét những điều sau đây:

Độ ngọt hay cay

Rượu có vị ngọt hợp với những loại thức ăn súp đặc, mặn.

Rượu có vị cay thì thích hợp với hải sản tươi sống.

Độ chua

Rượu có độ chua cao thích hợp nhất với những loại tempura hay cá nướng.

Rượu ít độ chua sẽ hòa tan tạo nên cảm giác dễ chịu nếu dùng với những thức ăn có độ mềm như sashimi.

Hương vị

Rượu có hương vị nồng thường hợp với các loại cá sống hay nướng với lửa nhẹ. Khi uống loại rượu này sẽ giúp lưu lại được tối thiểu hương vị mặn hay nước sốt trong thức ăn.

Cách rót rượu

Theo truyền thống thì mọi người châm rượu cho nhau. Điều này ngày nay có thể không thấy thường xuyên nữa, nhưng vẫn thường diễn ra khi uống ly đầu tiên.

Rượu từ bình gốm lớn gọi là "Tokkuri" được rót ra ly gốm nhỏ hơn gọi là "Choko"

Một cách truyền thống khác của Nhật Bản khi châm rượu gọi là "Masu", đây là cách rót rượu vào một chén bằng gỗ có hình dạng như một cái hộp thường dùng để đựng gạo rồi uống. Cả hai bên có thể rót đến đầy chén cho nhau.

Điều này mang ý nghĩa thể hiện sự hào phóng của chủ nhà đối với khách mời.

Nhiệt độ của rượu

Có thể thưởng thức rượu ở nhiều nhiệt độ: nóng, lạnh hay nhiệt độ phòng. Việc lựa chọn nhiệt độ của rượu thường phụ thuộc vào thời tiết hay mùa. Những loại rượu cao cấp thường không được để ở nhiệt độ nóng quá vì có thể bị mất đi hương vị thơm ngon.



enjoyfukuju.com

Kobe-Shu-Shin-Kan Breweries, Ltd.

1-8-17 Mikagetsukamachi T: 81 (0)78 821 2913
Higashinada Kobe Hyogo F: 81 (0)78 821 3330
658-0044 Japan

Facebook.com/FukujuSake @FukujuSake



LEGENDARY
FUKUJU
TASTE PURE NATURE