



▲富隆酒业/富隆美酒学院

膏满黄肥的大闸蟹固然是秋天顶流，可也别忘了它的“兄弟姐妹”也同样好吃。

今天，就给大家带来一场“螃蟹盛宴”，
一起来看看不同品种、不同做法的蟹都适合搭配哪些酒。



▲富隆酒业/富隆美酒学院



▲富隆酒业/富隆美酒学院

同时，波特酒的高酒精度（20度左右）和丰满的酒体，还能让大闸蟹的鲜味在口腔中得到极长的延伸。

从餐酒搭配的角度来说，大闸蟹清甜醇香，配上如太妃糖般丝滑的波特酒，绝对是1+1大于2的效果。

03

蟹种：青蟹（肉蟹）

做法：避风塘炒、肉蟹煲

配酒：甜白葡萄酒

秋冬季节少不了红红火火的避风塘炒蟹或是鲜美的肉蟹煲。

姜、葱、蒜的香味浸透蟹肉，甘香可口，加上恰到好处的辣味点缀，让人越吃越开胃。



▲富隆酒业/富隆美酒学院



▲富隆酒业/富隆美酒学院

随着威士忌在国内流行，
越来越多人解锁了威士忌配生腌这种新吃法，还越吃越上瘾。

调和威士忌圆润平滑，会带出生腌海鲜中的清新口感；经雪莉桶陈年的单一麦芽威士忌甘甜醇厚，能够衬托生腌虾蟹似果冻般的丰满质感，叫人吃一口就上头，然后欲罢不能。