

# 冬阴功海鲜汤， 吃了再也忘不了的酸辣椰 香味！

冬阴功汤，也叫东炎汤，英文为 Tom yum 或者 tom yam，是泰国和老挝的一道富有特色的酸辣口味汤品。“冬阴”是酸辣的意思，“功”是虾的意思，翻译过来其实就是酸辣虾汤。这个汤的主要食材有柠檬叶、香茅、虾等。冬阴功汤在泰国非常普遍。大小餐馆、普通人家常饮此汤，从而成为泰国菜的代表。同时，它也是在其他东南亚国家，如马来西亚，新加坡，印尼非常受欢迎的菜品。

所需食材：

南姜1小块 香茅1根

柠檬叶子几片 鲜虾5只

草菇5个 小红辣椒4个

冬阴功酱2大勺 椰浆或牛奶1杯

青柠檬半个 小洋葱1个

罗勒叶少许

具体做法：

首先，我们需要准备一些食材，包括新鲜的香茅、良姜、柠檬叶，如果买不到新鲜的可以用干料代替，味道也很好哦。草菇也可以替换成其他味道清淡的蘑菇。如果没有柠檬汁可以用白醋代替。

最后，我们需要一些罗勒叶来增加风味，如果没有也可以不放。冬阴功酱是必须有的，网上就可以买到。

好啦，现在让我们开始制作吧！首先，把香茅拍扁切段，辣椒切碎，良姜切片，草菇柠檬切开。虾去头去壳，背部切去虾线。

用少许橄榄油小火煎香虾头出虾头油后，加入半锅水或者高汤或鲜鸡汤煮开，然后捞出虾头。

下一步，加入香茅、柠檬叶、良姜、草菇、冬阴功酱和鱼露，煮五分钟到出香味。椰浆和鱼露根据自己口味加，鱼露味道也很重哦。加入椰浆后加入虾仁，煮到虾仁变色卷曲即可关火，保持虾肉嫩滑口感。

最后，把柠檬汁挤入汤里，不要把籽掉入汤里哦。这时品尝一下味道，如果需要的话加入棕榈汤或者白糖调味。

出锅后撒上罗勒叶，香辣的冬阴功就做好啦！快来趁热喝吧！希望大家都能做出美味的冬阴功汤！



温馨提示：

最后调味加了柠檬/青柠汁后，就不要再加热了。继续加热会降低酸度的。

香茅、青柠叶等，最后是要丢弃不食用的。盛汤时可以从挑出。

冬阴功汤对胃的刺激性比较大，尽量不要空腹喝。

# 风土的镜子， 感受内比奥罗的魅力



内比奥罗(Nebbiolo)这个葡萄的名字源自意大利语中的“雾”(nebbia)，因为在收获季节，浓厚的雾气弥漫在葡萄园之间，为这片土地增添了一层神秘的面纱。今天我们聚焦于这个充满神秘感的葡萄品种，走进一个与众不同的风土世界。

葡萄品种：内比奥罗 Nebbiolo

内比奥罗原产于意大利，主要种植于意大利西北部的皮埃蒙特(Piemonte)地区。和 Pinot Noir 一样，Nebbiolo 也对土壤的敏感性极高。在皮埃蒙特大区，她是最早开花、最晚熟的葡萄；Nebbia 在意语中是雾，和它晚熟的品种特性非常贴合，在全球变暖之前，这里的葡萄一直到多雾的深秋甚至是冬季才能成熟。

口感上，内比奥罗葡萄酒通常拥有强壮的单宁、高酸度和独特的烟草、玫瑰干花的香气。酒色是它另一个明显的特征，年轻的内比奥罗葡萄酒其实有比较浓郁的颜色，但它很快就消失了。因为内比奥罗的花青素非常不稳定，而且含有更容易氧化的牡丹苷和花青素苷，可以在短时间内快速脱色。消费者基本看不到紫红色调，在短短几年里，大多数酒都会从深紫红色调转变为带有橘色光晕的浅宝石红色。

内比奥罗皮对生长环境也十分挑剔，因为它相当长的生长周期，种植必须避开春季霜冻地区。为了充分成熟并积累糖分和风味，它需要充足的光照，需种植在向阳的葡萄园。因此种植在一些山麓地区上的葡萄园是很好的选择。

部分的优质产区  
巴罗洛 Barolo

Barolo 位于意大利西北部 Piedmont 起伏的群山中。这里的葡萄园一直以出产意

大利优质红葡萄酒而闻名。Nebbiolo 是这里的标志性品种，如果酒庄想在酒标上标出他们引以为傲的产区名，这也是唯一可用的法定品种。

与勃艮第产区分级相似，Barolo 也有非常细化复杂的村庄和葡萄园的划分，共有 181 块区域，Barolo 产区总体上可以分为五个村，分别是 Barolo、La Morra、Castiglione Falletto、Serralunga d'Alba、Monforte d'Alba。来自于这些来自单一产地的 Barolo 葡萄酒可以标出葡萄生长的村/园，例如一些赫赫有名的葡萄园 Brunate、Cerequio、Monforte、Cannubi 等等。这里的土壤主要为钙质黏土，泥灰，砂土等。黏土上的葡萄园出品的葡萄酒更细腻芬芳，砂土土壤的则更加强健饱满。

按照 DOCG 法规规定，Barolo 葡萄酒必须经过 38 个月的陈年，其中至少 18 个月的橡木桶陈年时间。而 Riserva 级别的葡萄酒的需要 62 个月的陈年时间。

巴巴莱斯科 Barbaresco

与 Barolo 经常一起被提起的产区就是 Barbaresco，这两个产区之间只有不到 10 英里的距离。产区范围更小，通常意义上这里被分成三个村，分别是 Barbaresco、Treiso 和 Neive。产区内的土壤与 Barolo 也十分相似，都是以泥灰土壤为主，但更加轻薄同时变化更少。这里气候更加温暖干燥，使得葡萄成熟要早两周。

这样的气候使得 Barbaresco 酿造的葡萄酒容易变得开放、更优雅，表达更多花香和甜蜜的果香，相对更柔软的口感是辨认 Barbaresco 的关键，也是被认为是更女性化的内比奥罗。根据 Barbaresco 产区法规，陈年至少 26 个月，其中在橡木桶中至少 9 个月。而 Riserva 级别的葡萄酒的需要 50 个月的陈年时间。

**特色推荐**

- 盐水鸭
- 素什锦
- 南京馄饨
- 红烧狮子头
- 糖醋排骨
- 松鼠鱼
- 麻椒活鱼
- 萝卜牛腩
- 家乡小炒肉
- 砂锅排骨
- 三鲜锅巴

**店长首推!**

**招聘企台 小费丰厚**

COUPON  
10% off  
只限堂吃  
截止 4/30/2022

## 南京饭店 NANJING BISTRO

## 大华府首家淮扬特色餐厅

电话: 703-385-8686 703-352-8686 地址: 11213-C Lee HWY, Fairfax VA 22032

6-100

**鲜美可口地道的专业粤菜师傅主理**

**欢迎光临**

特色菜系：本店靠近泰森角购物中心，5分钟车程

- 贵妃鸡
- 北京鸭
- XO 生翅蚌
- 香脆鱼片
- 金沙龙虾
- 特色黑椒牛柳
- 金条鱼球

## 莲花园 Lotus Garden

电话: 703-255-9888  
传真: 703-255-5188

地址: 224 Maple Ave. West, Vienna, VA 22180

**大华府唯一的正宗兰州拉面**

**陕西刀削面美味正宗**