

# 餐酒对对碰，侍酒师餐酒视频系列 | Hakkasan餐厅侍酒师 Crystal Xiao肖艳

2016-05-19 Amanda 品乐侍酒订阅号



微信扫一扫  
关注该公众号

点击上方“品乐侍酒”订阅我们吧！



长按指纹关注品乐侍酒订阅号

## 侍酒师谈粤菜之甜点配甜酒

位于外滩18号的Hakkasan餐厅，秉承了伦敦当代烹饪艺术精髓，结合传统粤菜予以全新演绎。Hakkasan不仅是至臻美食的殿堂，更为食客带来丰富的多重感官体验：在精心营造的兼具高端中式特色和现代美感的环境中，品味世界级饕餮美饌，尊享卓越贴心的服务。Hakkasan注重细节的打造，从渲染气氛的光影投射、精心挑选的背景音乐、到标志性的茉莉花香氛，每一处都是感官的奢华礼遇，令人不禁沉醉于这轻松曼妙的感官飨宴之中，悦享独一无二的就餐体验。

本期登场



Hakkasan 副首席侍酒师  
Crystal Xiao 肖艳



Hakkasan 甜点师  
Mohan Boddula

## 巧克力球



品乐侍酒订阅号



微信扫一扫  
关注该公众号

### 甜点师点评

橙肉及巧克力酱相佐的这道甜点，在苦涩的黑巧克力口感当中，巧克力球当中还有玄机，里面加州雪橙与棉花跳跳糖，把这些一起送入口中，充满了甜蜜感觉。

### 建议搭配：

巧克力这道甜点最常规的搭配是波特酒或者是oloroso，然而清爽型的起泡酒在我看来也是绝妙的搭配，因为轻盈的酒体能体现巧克力浓郁的口感，而清新的起泡与这道甜点当中的跳跳糖，共同在舌尖共舞，将会是充满幸福感的搭配。除了葡萄酒之外，烈酒中的苦艾酒就是很不错的搭配，因为苦艾酒本身中出挑的咖啡豆、熟成的木桶的味道，会凸显了这道甜点的丰富的层次感。入口后还有一股柑桔的香甜风味，这会与这个甜点中的雪橙口味相呼应。总的来说，巧克力体现出苦艾酒中的甜度及果香，但本身酒的苦味使得巧克力甜而不腻。

### 避免搭配：

不建议与甜白作为搭配，与浓郁的巧克力搭配会显得过于单薄，半干型的白葡萄酒也不太适合。

### 侍酒师之选

Brachetto d'Acqui, Braida, Piedmont, Italy



品乐侍酒订阅号



微信扫一扫  
关注该公众号



布拉凯多甜红气泡酒，轻盈高雅富有红色莓果香，同时带有玫瑰、野草莓及巧克力的气息。气泡酒的清爽对比体现出甜品中浓郁的巧克力酱更带出微微的咸度。