

Τέλειοι συνδυασμοί με μπύρα για τη γυναίκα που «το ψάχνει» γευστικά.



Για τη γυναίκα που θέλει να εμπλουτίσει τις γευστικές της εμπειρίες, ο κόσμος της γαστρονομίας προσφέρει αμέτρητες αποχρώσεις, θεωρήσεις, αρώματα και γεύσεις. Γι' αυτό, είναι δύσκολο να μιλάμε για το τέλειο ταίριασμα δύο στοιχείων. Ωστόσο, βρισκουμε ότι οι κάποιοι συνδυασμοί επαυξάνουν την τέρψη του φαγητού και του ποτού. Σε αυτές τις περιπτώσεις, η μπύρα και μάλιστα η επιλογή της κατάλληλης μπύρας, μπορεί να διαδραματίσει πολύ σημαντικό ρόλο.

Θα θέλατε να μάθετε ποιοι είναι αυτοί οι συνδυασμοί;

Οξέα και πικράδα

Η μπύρα αντισταθμίζει την οξύτητα του ξυδιού και αντιστέκεται στην «επιθετική» γεύση του συστατικού αυτού. Ταίριαζει υπέροχα με μαρινάτες, σαλάτες και θαλασσινά. Τα πιάτα που περιέχουν ντομάτα και λαχανικά έχουν επίσης μια πικράδα που ταίριαζει υπέροχα με την μπύρα.

Καυτά και πικάντικα

Η μπύρα απαλύνει την αίσθηση που αφήνουν στον ουρανίσκο οι πολύ πικάντικες γεύσεις, όπως πιπέρι και σκόρδο ή και τα πιάτα με τσίλι, πιπέρι ή μπαχαρικά.

Γλυκόπικρα

Η ανατολίτικη κουζίνα βρίσκει στην μπύρα το ιδανικό αντίβαρο στις σάλτσες με σόγια ή στα πικάντικα μπιφτέκια με συνοδεία wasabi και κέτσαπ. Ο συνδυασμός μπύρας και μουστάρδας είναι ο καλύτερος όλων.

Παχύρρευστα

Η μπύρα είναι επίσης καλή επιλογή για να συνοδεύσει πιάτα κρεμώδους υφής, όπως τυρί ή αβγό, επειδή «καθαρίζει τον ουρανίσκο».

Κρέατα

Όταν πρόκειται να επιλέξετε μια μπύρα για να συνοδεύσετε ένα πιάτο με κρέας, πρέπει να λάβετε υπόψη τα μπαχαρικά και τη σάλτσα. Μια σκουρόχρωμη μπύρα με γεμάτο σώμα είναι καλή επιλογή όταν το πιάτο περιέχει έντονα καρυκεύματα.

Ψάρια

Τα λιπαρά ψάρια, από καπνιστά μέχρι μαριναρισμένα ή τουρσί, σε κονσέρβα ή παστά, είναι εκείνα που ταίριαζουν καλύτερα με αυτό το ποτό. Οι μπύρες έντονης πικράδας είναι καλός συνδυασμός για καπνιστά και παστά ψάρια. Τα μαριναρισμένα ψάρια συνοδεύονται καλύτερα από πιο ελαφριές μπύρες.

Σοκολάτα

Τα επιδόρπια με έντονη γεύση σοκολάτας ταίριαζουν τέλεια με τη σκουρόχρωμη μπύρα, καθώς και με γλυκώριζα και ξηρούς καρπούς. Τα πιάτα που περιέχουν σοκολάτα στις σάλτσες τους βρίσκουν στην μπύρα το τέλειο συμπλήρωμα.

Ορισμένοι ιδανικοί συνδυασμοί

Από πιάτα με παραδοσιακά συστατικά της ντόπιας κουζίνας μέχρι εξωτικές συνταγές, υπάρχει ένα ευρύ φάσμα προτάσεων που συνδυάζονται ιδανικά με την μπύρα για να σαγηνεύσουν τον ουρανίσκο.

Μπύρες με μέτριο σώμα

- Φιλέτο μπριζόλας και κόκκινο κρέας στη σχάρα
- Σπαράγγια με αβγά σκραμπλ και μελιτζάνα

Απαλές και ελαφρύτερες μπύρες

- Γιαπωνέζικη τεμπούρα με λαχανικά
- Φρυγανισμένο ψωμί με ελαιόλαδο

Μπύρες με έντονη γεύση

- Σαλάτες με ωμές αγκινάρες και τυρί παρμεζάνα

Μπύρες με γεμάτο σώμα

- Ρέγκα σε σκανδιναβική μαρινάτα
- Καπνιστός σολομός με σάλτσα μουστάρδας

