

吃海鲜能喝红酒吗

<p>吃海鲜累的时候其实是需要注意很多禁忌的，得因为我们都知道海鲜类的时候容易出现过敏或中毒的现象，所以想要健康科学的应用那么在生活当中很多的饮食保健问题，需要你格外的重视，那么你有了解过如果吃海鲜的时候是否可以喝一些红酒呢，下面我们就详细的去了解一下。 其实吃海鲜的时候拍一些红酒，并不会给自己的身体健康带来影响，所以说我们在生活当中是可以适当的吃海鲜配红酒的，但是在生活当中，如果属于过敏体质的话并不应该吃海鲜也不应该吃海鲜配啤酒。您好，吃海鲜的时候是可以搭配红酒的，只是这样的搭配口感不太好而已。吃海鲜虽然主要的佐餐酒是白酒，但有进也要看汁酱来决定。如果海鲜是用红酒汁或Provencale式的汁炮制的，你也可以选一种果味足的醇和红酒。 以下是吃海鲜不能搭配红酒的科学道理: 新华社今晨电美食家常说，“红酒配红肉，白酒配白肉”，意指红葡萄酒不宜与鱼、虾等海鲜、河鲜搭配，否则会让人觉得口中留有鱼腥味，不太舒服。 美国加利福尼亚大学戴维斯分校教授田村高幸与日本一家葡萄酒生产商产品研发实验室的工作人员日前发表报告认为，红酒和鱼搭配之所以会产生鱼腥回味，是因为红酒天然含铁。田村说，包括常存在于水中的二价亚铁在内，各种以不同形式存在的铁在红酒中的浓度与鱼腥回味程度呈“强烈正相关联系”。田村介绍说，人们通常把红酒与牛、羊肉等红色肉类搭配，部分原因是葡萄皮、葡萄籽产生的酸性化合物单宁可以软化“红肉”纤维，使肉质细嫩，还能与肉中的蛋白质结合，使肉汁味道更鲜美。他说，人们用白葡萄酒与海鲜等“白肉”搭配，是因为白葡萄酒中酸性成分可以去腥。红酒和鱼搭配会产生鱼腥回味，有时会出现金属味，嘴里感觉苦涩。但人们先前只知道，这是因为单宁味道重，完全盖过海鲜的美味。在西方国家，如果餐桌上出现“红酒配白肉”，常常意味着社交失礼。不过，田村等人认为，并非所有红酒都无法搭配海鲜。

“当研究人员朝红酒中添加一种可以把铁元素‘包裹’起来的物质后，鱼腥味就消失了。”他们在报告中说。以上就是关于吃海鲜的时候需要

注意的一些问题，如果你想要让自己的身体更加健康避免吃海鲜带来的不利影响，那么这些饮食保健工作是有必要的，只要的去了解这些问题才可能降低更多的伤害。

