第一图书网, tushu007.com

<<啤酒市集>>

图书基本信息

书名：<<啤酒市集>>

13位ISBN编号：9787802516281

10位ISBN编号：7802516285

出版时间：2011-1

出版时间：金城出版社

作者：藤原宏之

页数：178

字数：136000

译者：代国成

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：http://www.tushu007.com

前言

会喝酒的人一定都喝过啤酒。
如果进行一份“今年内是否喝过啤酒？”的问卷调查，受访者应该全部都会回答“是”或“喝过”吧！
这并不是因为人们对啤酒有特别的偏好，而是“喝啤酒”已经如同日常生活所必须的一件事。
最普及、最“亲民”的酒，正是啤酒。
也因为这样，啤酒被视为好像“随手就可以拿来喝”的饮料。
不重视品牌或等级，也不在意它的种类。
虽然普及，却无法深植人心，给人“啤酒不过就是啤酒”的感觉。
但“啤酒”，真的只是这样吗？
长期以来，大多数的人对啤酒，都有个错误的印象：“闪耀着金黄色光芒的皮尔森型啤酒（Pilsener），就等于所有的啤酒”。
皮尔森型啤酒确实是相当优质的啤酒，但它并不能概括啤酒的全部。
世界上存在着许多和皮尔森型啤酒同样美味可口的啤酒，例如：酸味令人惊艳的啤酒、带有香蕉香味的啤酒、酒精浓度可与葡萄酒相提并论的啤酒，以及色泽呈现白色浑浊的啤酒等等。
1994年日本私酿啤酒解禁后，我才开始对于啤酒这个多彩多姿的世界有了更进一步的认识。
原来啤酒的风味还有这么多，“以前怎么不知道呢……”这让当时的我，有着“以前怎么那么无知！”的反应。

第一图书网, tushu007.com

内容概要

本书为“ 主义生活 ”系列中的一本。
入门级的最实用的创意啤酒百科小书，知识丰富又充满着生活品位情趣。
书中所配的手绘插图轻松而生动，配上深入浅出的文字，为读者详细解说啤酒世界的方方面面，如啤酒的酿造工艺及风味、啤酒文化、与啤酒搭配的美味、以啤酒为佐料的美味菜肴，等等。

作者简介

(日) 藤原宏之
1958年出生于大阪。
资深啤酒专业鉴定家，Best Beer网站主编，著名的插画艺术家。
沉浸于啤酒品赏领域数十年，热爱且精通啤酒，被称为日本的Best Taster，拥有啤酒品鉴及审查执照，长期担任啤酒大赛资深裁判，是啤酒与美食的“搭配达人”。

<<啤酒市集>>

书籍目录

序言 不要小看啤酒！
第一章 啤酒的乐趣 “啤酒只是啤酒”吗？
麦芽变成啤酒喽！
啤酒的85个家族 世界共通的啤酒语言第二章 世界著名的啤酒家族 Bohemian-Style Pilsener•Gerrman-scyle Pilsener 波西米亚皮尔森啤酒德国型皮尔森啤酒 世界最具代表性的啤酒12 Vienna-Style Lager•German-Style Marzen／Oktoberfest 维也纳型啤酒德国慕尼黑啤酒 两款具有兄弟情谊的啤酒 Dunkel•Schwarzbier 邓克啤酒德国型黑啤酒 入口感觉最强劲、最香醇的黑色系啤酒 Bock Beer 勃克啤酒 高酒精浓度的德国型拉格(Lager)啤酒 Amencan-Style Light Lager•American-Style Premlum Lager 美式清淡型啤酒美式优质型啤酒 美式啤酒并非都是清淡型！
BelgiarrStyle White Ale 比利时型白色爱尔啤酒 醇厚的香味令人激赏 Lambic 拉比克啤酒 一点也不臭！
天然发酵的个性派啤酒 Fqanders Ale•Berliner Weissc 法兰德斯爱尔啤酒柏林啤酒 尽情享用酸味啤酒吧！
Belgian-Style Palc Strong Ale•Belgian-Style Dark Strong Ale 比利时型淡色、深色烈性爱尔啤酒酒精浓度7%，还只算是“轻量级”！
Belgian-Style Dubbel‘Belgian-Style Tripel 比利时型双倍啤酒 比利时型三倍啤酒 2倍和3倍是截然不同的！
Saisorn•French-Style Bi&re de Gard 塞森啤酒•法式啤酒 农民用来代替茶的啤酒！
Tratppistes Beer•Abdij Bier 修道院啤酒 欧洲修道士自酿的啤酒 Englistl-Style Pale Ale•Engiish-Style Indial Pale Ale 英式淡色爱尔啤酒英式印度淡色爱尔啤酒 用英国啤酒花酿的啤酒 Englistl-Style Browll Ale•Englistl-Style Mild Ale 英式棕色爱尔啤酒英式淡爱尔啤酒 不苦的“英式爱尔啤酒” Scotnsh Ale•Scotch Ale 两种苏格兰爱尔啤酒 名字超像、风格却迥异的两种苏格兰啤酒 Old Ale•BarleV Wine 英国老爱尔啤酒大麦酒 古法酿造、高酒精浓度的啤酒
Porter•Stout 波特啤酒司陶特啤酒 用“独门创意”酿造的啤酒 Swect Stout•Oatmeal Stout 甜味司陶特啤酒燕麦司陶特啤酒 口感香甜滑顺的啤酒 Imperial Stout•Foreign Stout 帝王司陶特啤酒出口型司陶特啤酒 世上最尊荣的司陶特啤酒兄弟 K0lsctl•Altbier 科伦啤酒德国传统啤酒 德国的传统“上层发酵”啤酒 Weizen 德国小麦啤酒 带有香蕉、丁香、肉董蔻香的啤酒 Aanericatl-Style Pale Ale•American-StyleIndiarI Pale Ale 美式淡色爱尔啤酒美式印度淡色爱尔啤酒 如葡萄柚般的啤酒花香 Fruit Beer•Vgetable Beer 水果啤酒蔬菜啤酒 除了啤酒花，还有很多东西可以加！
Japanese Sake-Yeast Beer•Smoke-Ravored Beer 日本清酒酵母啤酒德式熏制啤酒 吟酿香中带有烟熏香，香味不可思议的啤酒 ◎“黑啤酒”这样的字眼是不得体的？
第三章 啤酒是这样酿成的！
麦芽(malt) 麦芽的个性将成为啤酒的风味！
啤酒花(hop) 具防腐、助消化，甚至安眠效果的啤酒花 水(water) 水质纯净并严控PH值，就能酿出美味的啤酒 酵母(yeast) 酒精和二氧化碳，发酵的绝佳副产物 发酵的种类 喝过天然发酵的啤酒吗？
酿造过程 9个步骤，用“爱”酿啤酒！
啤酒酿造者(Brewer) 啤酒是科学和艺术的结晶！
制造麦芽、捣碎、糖化 牵一发而动全身的“温度控制” 糖化(Inashing) 糖化淀粉酶oc与B的微妙关系 洒水(sparging) 从麦芽浆中萃取出麦汁精华 酒精浓度 发酵前后的糖度，决定了酒精浓度与口感 煮沸、加入啤酒花(hoppitlg) 加入啤酒花的时间点，如同整场戏的最关键！
冷却、加入酵母 冷却麦汁、加入酵母，发酵开始！
发酵 酵母的一生，有4个阶段 熟成 熟成后，美味更提升！

过滤填充(racking)　啤酒装瓶时，须过滤或加热吗？
第四章 这样喝，啤酒才够味！
基本品饮　利用“五感”品饮啤酒！
酒杯的样式　喝啤酒一定要倒入酒杯？
酒杯与风味的关联　干嘛这么讲究酒杯形状呢？
适当的温度　啤酒和酒杯，温度都不能太低！
倒啤酒的方法　啤酒与泡沫的黄金比例——7：3！
洗涤酒杯　以小苏打水清洗啤酒杯，之后自然干燥！
品赏方法(初级)　先从个人式的品酒日记开始吧！
品赏方法(中级)　学会“客观”的品赏方法　品赏方法(高级)　啤酒竞赛的审查员，是如何进行评鉴的？
用啤酒搭配正式餐点　啤酒风味多，从前菜到点心都可搭配！
搭配日式料理　拉格啤酒不能搭配日式料理！
搭配甜点　巧克力也能搭配啤酒！
餐酒初级搭配：依照国别　产地相同，就会像青梅竹马般契合！
餐酒中级搭配：依照颜色　由浅到深的颜色搭配法　餐酒高级搭配：第1课　先认识啤酒潜在的味道　餐酒高级搭配：第2课　了解味道间的关联性　餐酒高级搭配：第3课　完美运用味道与香味的相乘效果　◎不要在这种地方买啤酒！
第五章 啤酒美食玩创意！
皮尔森啤酒(Pilserler)　培根炖高丽菜马铃薯•马铃薯芥末沙拉　德国型黑啤酒(Schwarzbier)　橙汁啤酒嫩煎猪排•番茄炖鸡胗　勃克啤酒(Bock Beer)　嫩煎长葱拌苹果•山药拌梅肉　比利时型白色爱尔啤酒(Belgian-Style White Ale)　软煎薄饼•糖醋鸡肉炒玉米笋　比利时型淡色烈性爱尔啤酒(Belgian-Style Pale Strong Ale)　奶油什锦鲜菇鸡•香煎火腿凤梨　英式淡色爱尔啤酒(EIlglish—Style Pale Ale)　花椰菜啤酒意大利面•烧烤香草酥脆鸡皮　美式淡色爱尔啤酒(American-Style Pale Ale)　柚香烧肉沙拉　司陶特啤酒(Stout)　烧烤海胆虾•咖啡炖鸡肝　古兹拉比克啤酒(GLleze Lambic)　古兹拉比克啤酒蒸蛤蜊•拉比克啤酒蒸贻贝　水果拉比克啤酒(Fruit Lambic)　白薯水果啤酒醋渍沙拉•软酪综合水果甜品　德国小麦啤酒(Weizen)　烧烤啤酒咸鲑鱼•德国小麦啤酒煎饺　棕色爱尔啤酒(Brown Afe)　嫩煎黑橄榄扇贝•芹菜芝麻菜核桃沙拉　大麦酒(BarlevWine)　昧酣柿子点心•手制啤酒巧克力　咖啡啤酒(Coffee Beer)　法式海鲜杂烩　啤酒提拉米苏第六章 超爆的啤酒趣闻　“无酒精啤酒”风行中　Hoppy(麦芽发酵饮料)是无酒精啤酒的先驱　手工精酿啤酒(Craft Beer)　地域性啤酒很好，但手工精酿啤酒更优？
收集啤酒周边商品　喜欢啤酒的话，就想被它完全包围！
发现“优质啤酒吧”　优质的酒吧。
才配得上好啤酒！
啤酒吧中的礼仪　想成为啤酒吧里的达人吗？
世界啤酒全系谱后记 啤酒，真是深奥的酒啊！

章节摘录

插图：虽然许多人可能会觉得“啤酒喝不就得了！
干嘛这么讲究酒杯形状？
”但酒杯之所以有这么多学问，一定有它的道理喔！
首先是“香气”。
杯口宽、开放型的酒杯，香气会扩散开来，而窄口的酒杯，就会锁住香气。
香味丰富、奔放的啤酒，适合开放型的酒杯；香味复杂的啤酒，则适合窄口酒杯。
再者，用口径大的酒杯喝酒，鼻子可以整个放进酒杯里，享受到所有啤酒的香味，乐趣无穷。
接着是“泡沫”。
酒杯的形状不同，呈现的泡沫层也会不同。
用郁金香花型的酒杯，泡沫会从杯身较窄的部分开始往上增加，呈现出美丽的形状。
若使用长笛型般细长的玻璃酒杯，就可以享受气泡从底层缓缓飞升的乐趣。
继而是“风味”。
杯口形状不同，啤酒喝进嘴里的刺激感也会改变，因为它会影响入口时舌头最先碰触到的部位。
舌头碰触到的部位不同，味觉的感受也就不一样，对啤酒的印象也会跟着改变！
最后是“温度”。
适合低温品尝的啤酒，玻璃杯厚度也要增加，那就不必担心手掌温度会影响到啤酒了。

后记

直至近年，大多数人的啤酒观仍呈现“向皮尔森啤酒一面倒”的倾向。
虽然地域性啤酒的人气上扬，比利时啤酒等外国啤酒抬头，使这种现象有了改变，但“啤酒即皮尔森啤酒”的观念，似乎仍深植于一般人的心目中。
每当我推荐酸味强烈的拉比克啤酒或气泡较弱的大麦酒时，还是有很多人会在喝了一口后告诉我“这个不是啤酒耶！
”这些啤酒和日常饮用的皮尔森啤酒非常不一样，虽不是皮尔森，但无庸置疑地确实是啤酒。
这类的误解，令我感到困扰，却不代表我讨厌皮尔森啤酒。
相反的，我非常喜欢它，只是并非只喜欢它。
春天，我可以一面赏樱，一面喝着粉红色的樱桃啤酒；炎热的夏天午后，则想躲在树荫下畅饮凉爽的清淡型拉格啤酒；在秋天的夕阳时分，观赏红枫的同时，品尝有着深厚麦芽味的勃克啤酒；寒冷的冬夜里，则希望窝在暖桌里啜饮着口感强烈的苏格兰爱尔啤酒。
因为不同的场所、时间，可以用各式啤酒来搭配。
因此，希望大家不要再说“这个不是啤酒耶”的话了。
但对于“喝过各种啤酒，却非皮尔森啤酒不喝”这样的人，我其实是同意的。

编辑推荐

《啤酒市集(最实用的啤酒品饮百科)》：这样喝，啤酒才够味!这样聊，啤酒才有品!32则啤酒趣闻时尚人士的品位谈资66道啤酒美食颠覆想象的风情美味85款啤酒风味啤酒达人的必备常识时尚达人与美食爱好者必读，实用又好玩的人气绘本。
颠覆想象的啤酒常识，玩转啤酒的85大家族，绝对让你大呼过瘾：“ 哇，原来啤酒这么有趣！
”

第一图书网, tushu007.com

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:http://www.tushu007.com