日本酒之書



日本酒之書_下载链接1_

著者:杉村啓

出版者:時報文化

出版时间:2016-6-7

装帧:平装

isbn:9789571366302

全世界最有趣的酒就是日本酒!

喝法最多、種類最多，還能搭配各國料理，這就是日本酒的魅力。

如果你

. 對日本酒有興趣卻不太了解

. 喜歡喝但沒什麼研究

．被問到「喜歡什麼樣的日本酒」時，沒辦法講清楚

本書將讓你輕鬆看懂日本酒的風土、文化、釀造；順口愛上日本酒的豐富、多變、趣味。

作者介绍:

杉村啓

自由大學入門日本酒學教授，同時也是醬油研究家及料理漫畫研究家。

一九七六年出生於日本千葉縣。二〇〇三年左右發現日本酒的迷人之處，從此積極與釀酒廠與日本酒專賣店頻繁互動，並在日本釀造協會舉辦研討會，連專家都對他另眼看待。

常獲得各大媒體邀稿，目前也在自由大學教授入門日本酒學，並從事多項活動推廣日本酒。在網站「cakes」上連載「今晚聊聊日本酒」專欄，探討日本酒除了品飲之外更深入的知識，以及日本酒獨特的趣味，不僅日本酒友，包括各大釀酒廠、通路、餐飲店也都一致給予好評。

另有《醬油手帖》等著作。

Azami Yūko（漫畫）

漫畫家、插畫家。

出生於新潟縣，出生地為知名日本酒產地，因而對日本酒感到興趣，並組成「酩酊女子製作委員會」。

目录: 第一章 課程簡介
第一堂課 這個時代的日本酒超有意思!
第二章 首先，了解日本酒的基本知識!
第二堂課 什麼是特定名稱酒?
第三堂課 釀造酒精是什麼?
第四堂課 學會看懂酒標!
特別開課1 「三增酒」已經不存在
第三章 懂得更詳細，就能體會日本酒的風味
第五堂課 名稱會因為釀製方式而變嗎?
第六堂課 米跟口味有關嗎?
第七堂課 日本酒的風味是否會因地區而異?
特別開課2 釀造年度與日本酒日
第四章 從飲用者角度來看日本酒
第八堂課 日本酒也有「時令」嗎?
第九堂課 會不會出現口味跟酒標所寫不同的狀況?
第十堂課 推薦的低酒精濃度日本酒
第十一堂課 熟成酒是什麼?
第十二堂課 究竟該怎麼挑選日本酒?
特別開課3 用科技生產山田錦，拯救酒米栽作
第五章 日本酒多樣化的飲用方式
第十三堂課 日本酒該怎麼喝才不會喝得爛醉?
第十四堂課 用不同的酒器口味也會改變嗎?
第十五堂課 溫度與日本酒之間的美妙關係

第十六堂課 日本酒該如何搭餐?
特別開課4 一整年都可釀酒的「四季釀造」。
第六章 該怎麼認識新的日本酒?
第十七堂課 到講究日本酒的居酒屋
第十八堂課 該怎麼買日本酒?
第十九堂課 嘗試參加各類活動
第二十堂課 日本酒該如何保存?
特別開課5 拒絕生客?還有挑客人的店?
結業典禮 日本酒確實很有趣吧。
後記
・・・・・・(收起)

日本酒之書_下载链接1_

标签

日本

酒

饮食

科普

摄影

Int_吃喝玩乐

CR

@译本

评论

日本酒之書_下载链接1_

书评

日本酒之書_下载链接1_