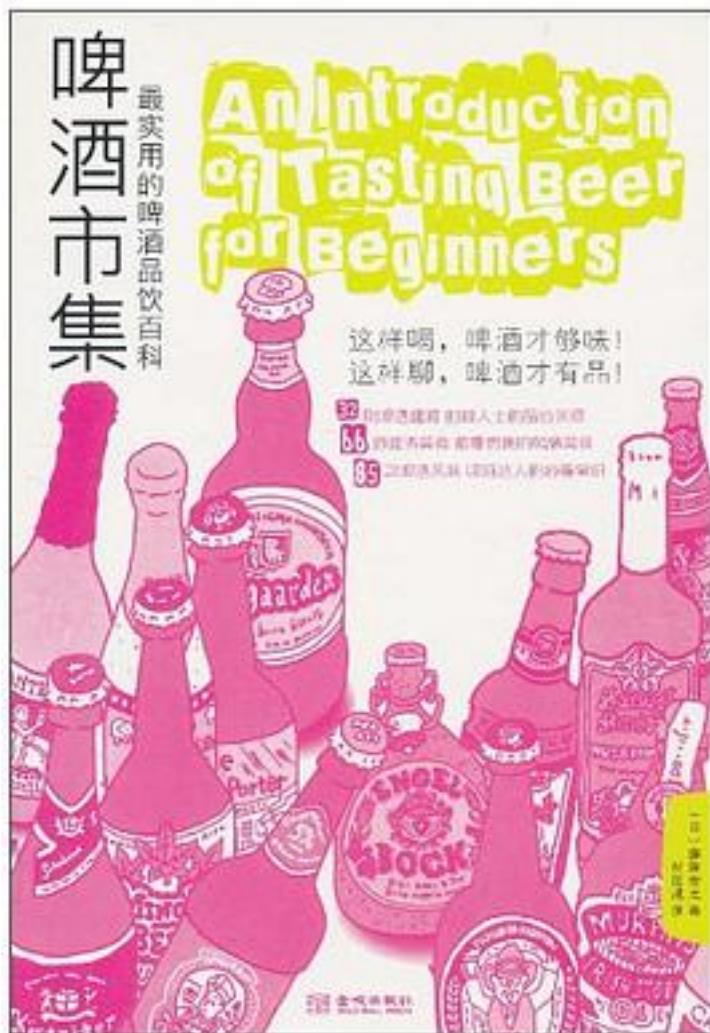


啤酒市集



[啤酒市集_下载链接1](#)

著者:藤原宏之

出版者:金城出版社

出版时间:2011-1

装帧:平装

isbn:9787802516281

《啤酒市集(最实用的啤酒品饮百科)》内容简介：对于啤酒，你的印象是“金黄液体和白色泡沫，最好一口气喝干”吧？事实上，世界上有将近100种啤酒，而我们常喝的，只是其中一种而已！拥有数千年历史的啤酒，是古老智慧和工艺的上乘杰作，但你对它的了解，可能连皮毛都不到}

作者介绍：

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”。

目录: 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？ 2

麦芽变成啤酒喽！ 4

啤酒的85个家族 6

世界共通的啤酒语言 8

第二章 世界著名的啤酒家族

Bohemian-Style Pilsener · German-Style 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 Ma..rzen/Octoberfest

维也纳型啤酒 德国慕尼黑啤酒

两款具有兄弟情谊的啤酒 14

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 16

Bock Beer

勃克啤酒

高酒精浓度的德国型拉格 (Lager) 啤酒 18

American-Style Light Lager · American-Style Premium 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！ 20

Belgian-Style White Ale

比利时型白色爱尔啤酒

醇厚的香味令人激赏 22

Lambic

拉比克啤酒

一点也不臭！天然发酵的个性派啤酒 24

Flanders Ale · Berliner Weisse

法兰德斯爱尔啤酒 柏林啤酒

尽情享用酸味啤酒吧！ 26

Belgian-Style Pale 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”！ 28

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！	30
Saison · French-Style Bière de Garde	
塞森啤酒 · 法式啤酒	
农民用来代替茶的啤酒！	32
Trappistes Beer · Abdij Bier	
修道院啤酒	
欧洲修道士自酿的啤酒	34
English-Style Pale Ale · English-Style Indian 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	36
English-Style Brown Ale · English-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”	38
Scottish 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	40
Old Ale · Barley Wine	
英国老爱尔啤酒 大麦酒	
古法酿造、高酒精浓度的啤酒	42
Porter · Stout	
波特啤酒 司陶特啤酒	
用“独门创意”酿造的啤酒	44
Sweet 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	46
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	48
Ko.lsch · Altbier	
科伦啤酒 德国传统啤酒	
德国的传统“上层发酵”啤酒	50
Weizen	
德国小麦啤酒	
带有香蕉、丁香、肉荳蔻香的啤酒	52
American-Style Pale Ale · American-Style Indian 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	54
Fruit Beer · Vegetable Beer	
水果啤酒 蔬菜啤酒	
除了啤酒花，还有很多东西可以加！	56
Japanese Sake-Yeast Beer · Smoke-Flavored 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	58
◎“黑啤酒”这样的字眼是不得体的？	60
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！	62
啤酒花 (hop)	
具防腐、助消化，甚至安眠效果的啤酒花	64
水 (water)	
水质纯净并严控PH值，就能酿出美味的啤酒	66
酵母 (yeast)	
酒精和二氧化碳，发酵的绝佳副产物	68
发酵的种类	

喝过天然发酵的啤酒吗?	70
酿造过程	
9个步骤, 用“爱”酿啤酒!	72
啤酒酿造者 (Brewer)	
啤酒是科学和艺术的结晶!	74
制造麦芽、捣碎、糖化	
牵一发而动全身的“温度控制”	76
糖化 (mashing)	
糖化淀粉酶 α 与 β 的微妙关系	78
洒水 (sparging)	
从麦芽浆中萃取出麦汁精华	80
酒精浓度	
发酵前后的糖度, 决定了酒精浓度与口感	82
煮沸、加入啤酒花 (hopping)	
加入啤酒花的时间点, 如同整场戏的最关键!	84
冷却、加入酵母	
冷却麦汁、加入酵母, 发酵开始!	86
发酵	
酵母的一生, 有4个阶段	88
熟成	
熟成后, 美味更提升!	90
过滤填充 (racking)	
啤酒装瓶时, 须过滤或加热吗?	92
第四章 这样喝, 啤酒才够味!	
基本品饮	
利用“五感”品饮啤酒!	96
酒杯的样式	
喝啤酒一定要倒入酒杯?	98
酒杯与风味的关联	
干嘛这么讲究酒杯形状呢?	100
适当的温度	
啤酒和酒杯, 温度都不能太低!	102
倒啤酒的方法	
啤酒与泡沫的黄金比例——7:3!	104
洗涤酒杯	
以小苏打水清洗啤酒杯, 之后自然干燥!	106
品赏方法 (初级)	
先从个人式的品酒日记开始吧!	108
品赏方法 (中级)	
学会“客观”的品赏方法	110
品赏方法 (高级)	
啤酒竞赛的审查员, 是如何进行评鉴的?	112
用啤酒搭配正式餐点	
啤酒风味多, 从前菜到点心都可搭配!	114
搭配日式料理	
拉格啤酒不能搭配日式料理!	116
搭配甜点	
巧克力也能搭配啤酒!	118
餐酒初级搭配: 依照国别	
产地相同, 就会像青梅竹马般契合!	120
餐酒中级搭配: 依照颜色	
由浅到深的颜色搭配法	122
餐酒高级搭配: 第1课	
先认识啤酒潜在的味道	124

餐桌高级搭配：第2课	
了解味道间的关联性	126
餐桌高级搭配：第3课	
完美运用味道与香味的相乘效果	128
◎ 不要在这种地方买啤酒！	130
第五章 啤酒美食玩创意！	
皮尔森啤酒 (Pilsener)	
培根炖高丽菜马铃薯·马铃薯芥末沙拉	132
德国型黑啤酒 (Schwarzbier)	
橙汁啤酒嫩煎猪排·番茄炖鸡胗	134
勃克啤酒 (Bock Beer)	
嫩煎长葱拌苹果·山药拌梅肉	136
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	138
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	140
英式淡色爱尔啤酒 (English-Style Pale Ale)	
花椰菜啤酒意大利面·烧烤香草酥脆鸡皮	142
美式淡色爱尔啤酒 (American-Style Pale Ale)	
柚香烧肉沙拉	144
司陶特啤酒 (Stout)	
烧烤海胆虾·咖啡炖鸡肝	146
古兹拉比克啤酒 (Gueze Lambic)	
古兹拉比克啤酒蒸蛤蜊·拉比克啤酒蒸贻贝	148
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	150
德国小麦啤酒 (Weizen)	
烧烤啤酒咸鲑鱼·德国小麦啤酒煎饺	152
棕色爱尔啤酒 (Brown Ale)	
嫩煎黑橄榄扇贝·芹菜芝麻菜核桃沙拉	154
大麦酒 (Barley Wine)	
味醂柿子点心·手制啤酒巧克力	156
咖啡啤酒 (Coffee Beer)	
法式海鲜杂烩	158
啤酒提拉米苏	160
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	162
手工精酿啤酒 (Craft Beer)	
地域性啤酒很好，但手工精酿啤酒更优？	164
收集啤酒周边商品	
喜欢啤酒的话，就想被它完全包围！	166
发现“优质酒吧”	
优质的酒吧，才配得上好啤酒！	168
酒吧中的礼仪	
想成为酒吧里的达人吗？	170
世界啤酒全系谱	172
后记 啤酒，真是深奥的酒啊！	
· · · · · (收起)	

[啤酒市集](#) [下载链接1](#)

标签

啤酒

酒

生活

日本

绘本

文化

饮食

美食

评论

配图好评

得喝多少啤酒才能写出这本书啊

我爱啤酒

马马虎虎

这本书居然有豆瓣条目。极好的一本啤酒圈入本书籍。提到了很多日本的精酿啤酒，其中最著名的当然是猫头鹰。

介绍了啤酒的种类、酿造、喝法、搭配。有了好东西，怎么把东西吃好喝好也是门学问～

在身邊存在和作者提到的一樣的問題，對啤酒的認知就是“啤酒”而已。不過真要將各種口味的代表啤酒喝遍，也不是件容易的事啊～

很薄的书，但是深入浅出，可以帮你初步了解专业的啤酒知识，不错。还配有手绘哦

看了才知道啤酒种类有那么多。不过记不住，基本上也没机会喝到。

最近对啤酒很感兴趣，明天去看看新上架的《啤酒圣经》LOL

非常有爱～

藤原宏之带你进入啤酒世界，很详细实用的啤酒书，而且很有意思。居然还学葡萄酒书，做了食物搭配的推荐。也确实只有日本人会这么做。

长知识的一本书，让我知道啤酒原来那么多种类

工具书，啤酒偏日系

几过瘾的一本书，才知道原来有这么多啤酒种类

果真实用

在書店簡單翻了一下，作為插圖藝術家的藤原宏之出的書，无论排版或者是內容，看起來都很賞心悅目。

介绍了不少啤酒的基础知识，包括啤酒家族各成员的风味、色泽、气味，酿造方式，如何品饮及料理搭配。文字+配图简明易懂，作为入门书还是挺有趣的。

同事买的，顺手翻了遍。把这书卡通化，估计一边可能是迎合快餐书的潮流，一边也是掩盖点到为止的内容。基本就是词条化了。

啤酒就该这么介绍！

[啤酒市集](#) [下载链接1](#)

书评

对于啤酒大多人的印象是“金黄的液体和白色泡沫，一口豪饮而进”。殊不知在啤酒家族里有一百多个品种，拥有数千年的啤酒文化是古老智慧和工艺的艺术结晶。我们对它的了解可能连皮毛都没有。

打开啤酒盖，飞溢八千年谷物酿酒的文化，漂出四千年啤酒史的麦香，品味三千年啤酒独...

[啤酒市集](#) [下载链接1](#)