

<<啤酒品鉴百问百答>>

图书基本信息

书名：<<啤酒品鉴百问百答>>

13位ISBN编号：9787501965564

10位ISBN编号：7501965560

出版时间：2008-10

出版时间：中国轻工业出版社

作者：华文图景 编

页数：132

字数：100000

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>

<<啤酒品鉴百问百答>>

前言

我国是酒的故乡，在几千年的文明史中，酒几乎渗透到社会生活的方方面面。作为一种特殊的饮料，酒既是物质的，又与人们的精神生活密切相关，并形成了独特的酒文化。今天，无论是在日常生活中，还是在交际、喜庆的重要场合，酒往往成为必不可少的饮品和特殊的媒介物质。

可以说，几乎每一个成年人，都不可避免地有酒有过接触。

但不能否认的是，当前的酒类消费市场也存在着不少问题。

因为不同种类的酒，在产生、创新、发展的过程中，形成了极为复杂的原料取材、酿造工艺、类型类别、口味风格等，同时也形成了多种多样的酒名、酒礼、酒俗。

<<啤酒品鉴百问百答>>

内容概要

本书以喜闻乐见的问答形式，针对人们在啤酒消费中最常见的问题，以深入浅出、通俗易懂的文字，系统地介绍了啤酒的起源、分类、酿造工艺、性质特点、饮用方法，以及选购方法、品鉴诀窍、收藏知识等，内容十分全面；同时还配用了大量精美的相关图片，真正做到了雅俗共赏，具有“指导酒消费、弘扬酒文化”的双重功效。

这不但能够促进广大消费者对于酒的认识和了解，对酒品位的提升和酒文化的弘扬也会起到积极作用。

<<啤酒品鉴百问百答>>

书籍目录

第一篇 认识啤酒 1.什么是啤酒？

- 2.啤酒的名称有什么来历？
- 3.啤酒起源于什么时候？
- 4.啤酒的发展历史大致过程是怎么样的？
- 5.啤酒在中国的发展大致过程是怎样的？
- 6.喝啤酒有哪些好处？
- 7.除常见的啤酒外，还有哪些特色啤酒？
- 8.为什么啤酒享有“液体面包”的雅称？
- 9.什么是熟啤酒？
- 10.什么是鲜啤酒？
- 11.什么是生（纯生）啤酒？
- 12.什么是干啤酒？
- 13.什么是黑啤酒？
- 14.什么是扎啤？
- 15.什么是头道麦汁啤酒？
- 16.什么是全麦芽啤酒？
- 17.什么是冰啤酒？
- 18.啤酒除了饮用外，还有哪些功能？
- 19.剩啤酒有哪些妙用呢？

第二篇 啤酒的品饮与鉴别 20.什么是啤酒的风味？

- 21.啤酒有什么口味特点？
- 22.影响啤酒口味的因素主要有哪些？
- 23.常见的啤酒质量问题有哪些？
- 24.啤酒出现后苦味的原因是什么？
- 25.导致啤酒出现喷涌的原因是什么？
- 26.如何正确饮用啤酒？
- 27.为什么啤酒要大口饮用？
- 28.饮用啤酒有什么讲究？
- 29.如何判断啤酒的好坏？
- 30.啤酒的最佳饮用温度是多少？
- 31.啤酒的新式喝法有哪些？
- 32.如何选择合适的啤酒杯？
- 33.啤酒感官质量如何品评？

第三篇 啤酒的购买与收藏 34.世界著名的啤酒品牌有哪些？

- 35.中国的名牌啤酒主要有哪些？
- 36.中国各地的啤酒品牌有哪些？
- 37.中国的啤酒质量标准是什么？
- 38.如何正确选购啤酒？
- 39.哪种啤酒适合你？
- 40.如何辨别啤酒的真伪？
- 41.什么是啤酒B瓶？
- 42.啤酒瓶为什么大都是深色的？
- 43.啤酒的度数是怎么回事？
- 44.什么是啤酒商标？
- 45.啤酒商标有什么学问？

<<啤酒品鉴百问百答>>

- 46.啤酒商标有哪些形状？
- 47.正确的啤酒商标应该标明哪些事项？
- 48.如何辨别纯生啤酒的真与假？
- 49.啤酒如何保管？

第四篇 啤酒的养生与保健 50.啤酒可以缓解人们的紧张和焦虑感吗？

- 51.为什么说啤酒可以延缓衰老？
- 52.肝炎愈后为什么不宜多饮啤酒？
- 53.啤酒与啤酒肚有关吗？
- 54.啤酒是否也适合冬天饮用呢？
- 55.哪些人需要慎饮 啤酒？
- 56.为什么说食用海鲜时忌饮大量啤酒？
- 57.为什么说慢性胃炎患者不宜大量喝啤酒？
- 58.为什么吃腌熏食品时不能喝啤酒？
- 59.啤酒可以和白酒混着喝吗？
- 60.脸红是能喝酒的表现吗？
- 61.用啤酒洗脸可以美容吗？
- 62.啤酒酵母有助于瘦身吗？
- 63.啤酒中含有抗癌成分吗？
- 64.啤酒能有效减轻辐射的危害吗？
- 65.喝啤酒会喝出酒精依赖吗？
- 66.春夏之交为什么要慎喝啤酒？

第五篇 67.根据原麦汁浓度的不同，啤酒可分为哪些种类？

- 68.根据颜色的不同，啤酒可分为哪些种类？
- 69.按生产方法不同，啤酒可分为哪些种类？
- 70.按所用酵母种类的不同，啤酒可分为哪些种类？
- 71.几种常见的啤酒菜肴烹饪方法？

第六篇 72.酿造啤酒的原料有哪些？

- 73.酿造啤酒的辅助原料有哪些？
- 74.啤酒是如何酿制的？
- 75.啤酒用水有什么特殊要求？
- 76.什么是糖化麦汁？
- 77.什么是啤酒酵母？
- 78.为什么说酒花是啤酒的调料？
- 79.如何提高啤酒的酒花香气？
- 80.啤酒是如何进行发酵的？
- 81.如何澄清啤酒？
- 82.啤酒泡沫有什么作用？
- 83.啤酒中的沉淀是由什么造成的？
- 84.啤酒的双乙酰指标是什么意思？
- 85.啤酒的包装方式有哪些？
- 86.中国古代啤酒是如何酿造的？

第七篇 啤酒的文化 87.德国的啤酒文化 88.荷兰人的啤酒文化 89.捷克的啤酒文化 90.燕京啤酒的发展史 91.青岛啤酒的发展史 92.华润雪花啤酒的发展史 93.啤酒酿造变革中具有里程碑意义的事件有哪些？

- 94.啤酒的“酒令”有哪些？
- 95.为什么说啤酒商标是啤酒文化的体现？
- 96.你知道啤酒节的来历吗？
- 97.国内最负盛名的啤酒节有哪几个？
- 98.世界上最负盛名的三大啤酒节是哪三个？

<<啤酒品鉴百问百答>>

99.世界前三大啤酒公司是哪几家，其各自的历史与发展是怎么样？

100.世界上的啤酒之最有哪些？

<<啤酒品鉴百问百答>>

章节摘录

1.什么是啤酒？

啤酒是以麦芽、酒花、水为主要原料，经酵母发酵酿制而成的富含二氧化碳的低酒精度酒。

它具有独特的苦味和香味，营养成分丰富，含有人体所需的多种氨基酸及多量维生素，如维生素B、泛酸以及矿物质等。

麦芽、啤酒花、水和淀粉质辅料是生产啤酒最基本的原料，经过“糖化”，将麦芽和淀粉质辅料中的高分子物质分解为可溶性的低分子物质，如将淀粉分解为糖；将蛋白质分解为氨基酸等。

然后再经过“发酵”，利用酵母菌将糖分分解成为二氧化碳和酒精，同时产生其他一些发酵的产物，形成啤酒特殊的风味。

发酵过程中生成的二氧化碳气体也要有所保留，这样才能够使啤酒产生非常丰富的泡沫。

国际上常用的辅助淀粉质原料有：玉米、大米、大麦、小麦、淀粉、糖浆和糖类物质等。

尽管每个国家的国情不同，但酿造啤酒所用的原料及生产工艺却大致相同，区别在于辅料及添加剂的使用上，如德国于1516年制定并沿用至今的纯度法规定啤酒酿造不允许添加任何辅料。

现在国际上的啤酒大部分均添加了一些辅助原料，如非洲国家可以用高粱作为原辅料，中国则采用大米、玉米等作为辅料。

啤酒的特点表现在多方面，例如在色泽方面，大致分为淡色、浓色和黑色，不管色泽深浅，均应清亮、透明无浑浊现象注入杯中时形成泡沫，应洁白、细腻、持久、挂杯；有独特的酒花香味和苦味，淡色啤酒较明显，且酒体爽而不淡，柔和适口，而浓色啤酒具有浓郁的麦芽香味，酒体较醇厚；啤酒应有杀口力，饮用后有一种舒适的刺激感觉应长时间保持其光洁的透明度，在规定的保存期内不应有明显的悬浮物。

<<啤酒品鉴百问百答>>

编辑推荐

《啤酒品鉴百问百答》是关于酒类品鉴的丛书之一！

本套丛书以深入浅出、通俗易懂的文字，系统地介绍了各种酒的起源、分类、发展历史、酿造工艺、性质特点、饮用方法、功能效用，以及选购方法、品鉴诀窍等，不但能够促进人们对酒的认识和了解，更会对酒品位的提升和酒文化的弘扬起到了积极作用。

啤酒是以麦芽、酒花、水为主要原料，经酵母发酵酿制而成的。

当金色液体倒入杯中时，洁白细腻的泡沫慢慢升起、麦芽的香味和酒花香气蔓延开来，让人未饮先醉。

一口喝下去，凉、香、鲜、苦、麻一起涌上，让人回味无穷。

中国是酒的故乡，在几千年的文明史中，酒渗透到社会生活的方方面面，是饮食文化的重要载体和庆祝、祭祀、礼仪的媒介，蕴涵着丰富的文化信息，传播着特有的时代风情，作为一种特殊的食品，酒既是物质的，又与人们的精神生活密切相关。

今天，无论是在日常生活中，还是在交际、喜庆的重要场合，酒都往往成为必不可少的饮品和特殊的媒介物质作为一种世界性的饮料，酒的种类繁多，受众广泛。

但除少部分人之外，大多数饮者都处于一种“好饮酒不知其味”的“糊涂”状态，即并不能够真正了解自己所饮用酒的特点、作用等。

因为为不同种类的酒，在产生、创新、发展的过程中，形成了极为复杂的原料取材、酿造工艺、类型类别、口味风格等，同时也形成了多种多样的酒名、酒礼、酒俗很多消费者对酒的特点和作用了解得十分有限，这既丧失了其中的诸多乐趣，又降低了“酒品位”，实为憾事。

<<啤酒品鉴百问百答>>

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>