

<<乾杯！ 啤酒的科學講座>>

图书基本信息

书名：<<乾杯！
啤酒的科學講座>>

13位ISBN编号：9789865957117

10位ISBN编号：9865957116

出版时间：2012-6-16

出版时间：瑞昇文化圖書事業有限公司

作者：山本武司

译者：趙琪芸

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>

<<乾杯！ 啤酒的科學講座>>

內容概要

釀製、品飲、歷史……啤酒愛好者的全方位入門指南早在漢摩拉比法典中，就有關於啤酒的律法，蘇美人的石版上，有著埃及人製做啤酒的圖像，而時至今日，痛快暢飲一杯冰涼啤酒，是許多人對夏天的想望。

啤酒究竟有何魅力，使其得以流傳5000年以上，到現在依舊是家喻戶曉的熱門飲料？

日本國民品牌，KIRIN啤酒文化負責人及專業課程講師，將依據自身的經驗，詳細介紹關於啤酒的種種知識！

你知道嗎，為什麼在酒吧中的啤酒比較好喝？

冰酒要用瘦高型的酒杯，溫酒要用矮胖型的酒杯？

溫度，倒酒的方法，甚至於杯子的洗滌方式都會對啤酒的風味有所影響喔！

使用麥芽、啤酒花、水為原料，歷經製麥、糖化、發酵、熟成這些過程，才終於有一杯由細緻泡沫覆蓋著金黃色液體的美味啤酒。

本書將從製酒程序逐一探究說明。

並提供多種美味享用啤酒的規則，包括：如何辨別啤酒泡沫的優劣，容器差異對啤酒的影響，飲用溫度、收藏方式……毫不藏私的作一次完整的介紹。

此外還針對啤酒的歷史以及世界各國的啤酒種類做詳細介紹。

啤酒不但可以消暑解渴，也是歡騰聚會的最佳夥伴。

讀者在享用風味絕佳的啤酒之餘，也可一併提升專業知識。

滿足所有啤酒愛好者的各種疑問，一起來參加日本達人的啤酒講座吧！

【本書特色】美味啤酒的飲用方式啤酒給人的第一印象大多是清涼暢飲，但其實結凍再退冰的行為會大大傷害啤酒本身的滋味。

本書收錄各種保持、提升啤酒風味的知識。

只要稍微注意一下，就可以喝到最美味的啤酒。

世界各地的啤酒知識全收錄啤酒的發展歷史長達數千年以上，歐洲各地都有發展出屬於自己的啤酒文化與口味。

德國的Weizen、愛爾蘭的STOUT、英國的Pale Ale、比利時的Trappist……翻開本書，來認識不同國家的啤酒特色吧！

<<乾杯！ 啤酒的科學講座>

作者簡介

山本武司 1974 年生於大阪市。

1998 年進入 K I R I N 任職。

歷經廠區職務、營業單位後，自 2004 年開始擔任啤酒部課程講師，教授啤酒專業課程。

2007 年接任宣傳部啤酒文化一職，推廣啤酒講座及網路虛擬大學「K I R I N 啤酒大學」，主持「工廠見學」系列活動，一年來客數高達 70 萬人以上，以致力傳達啤酒趣味及深度文化見長。

<<乾杯！ 啤酒的科學講座>

書籍目錄

| | |
|-------------------------|-----|
| 前言 | 3 |
| 第1章 啤酒的製造方法 | 9 |
| 何謂發酵食品？ | 9 |
| 與葡萄酒的最大差異 | 10 |
| 啤酒的原料 | 12 |
| 製麥工程 | 14 |
| Meshing | 18 |
| 發酵、熟成、過濾工程 | 22 |
| 第2章 啤酒的飲用方式 | 29 |
| 啤酒氣泡的功用 | 35 |
| 啤酒、發泡酒、新麥汁酒的差異 | 36 |
| 不同的啤酒容器（瓶、罐、桶）真的會影響風味嗎？ | 39 |
| 啤酒的保存方法 | 42 |
| 啤酒的容器 | 46 |
| 最適當的飲用溫度 | 51 |
| 第3章 啤酒的容器 | 59 |
| 容器的選擇、品味方式 | 59 |
| 形狀 | 60 |
| 容器的選擇、品味方式 | 60 |
| 大小 | 65 |
| 容器的選擇、品味方式 | 65 |
| 材質 | 68 |
| 容器的選擇、品味方式 | 68 |
| 清洗 | 73 |
| KIRIN啤酒馬克杯精選 | 76 |
| 第4章 品味啤酒的方式 | 83 |
| 品嚐啤酒美味 | 83 |
| 三度倒注法 | 84 |
| 品嚐啤酒美味 | 84 |
| half & half | 88 |
| 品嚐啤酒美味 | 88 |
| 啤酒雞尾酒 | 91 |
| 品嚐啤酒美味 | 91 |
| 熱啤酒 & 啤酒凍飲 | 94 |
| 啤酒與下酒菜 | 97 |
| 第5章 世界的啤酒 | 101 |
| 世界的啤酒 | 101 |
| 啤酒的消費量 | 102 |
| 啤酒的稱呼 | 104 |
| 世界的啤酒 | 104 |
| 啤酒的種類 | 106 |
| 德國 | 106 |
| weizen/weisse | 106 |
| kolsch | 108 |
| Alt | 110 |
| 比利時 | 112 |
| Trappist | 112 |
| lambic | 114 |
| 英國 | 116 |
| Pale ale | 118 |
| Potter | 120 |
| 愛爾蘭 | 120 |
| STOUT | 120 |
| 關於德國啤酒 | 123 |
| 慕尼黑啤酒節 | 126 |
| 第6章 啤酒的起源 | 131 |
| 啤酒的歷史 | 131 |
| 古代 | 132 |
| 啤酒的歷史 | 132 |
| 埃及 | 134 |
| 啤酒的歷史 | 134 |
| 中世紀 | 147 |
| 啤酒的歷史 | 147 |
| 都市釀造所與各項規定 | 154 |
| 啤酒的歷史 | 154 |
| 產業革命與啤酒的科學 | 160 |
| 第7章 日本的啤酒 | 169 |
| 啤酒的歷史 | 169 |
| 日本與啤酒的相遇 | 170 |
| 啤酒的歷史 | 170 |
| 文明開化與啤酒 | 174 |
| 啤酒的歷史 | 174 |
| 啤酒產業的確立與都市文化 | 177 |
| 啤酒的歷史 | 177 |
| 統制與拓展 | 183 |
| 日本啤酒的風味 | 188 |
| 啤酒的標籤與隱藏字 | 191 |
| 享受啤酒的更多樂趣！ | 191 |
| 參考文獻 | 198 |
| 索引 | 204 |

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>