

<<日本酒入門>>

图书基本信息

书名：<<日本酒入門>>

13位ISBN编号：9789865959289

10位ISBN编号：9865959283

出版时间：2012-10-6

出版时间：三悅文化

作者：SSI（日本酒服務研究會．酒匠研究會聯合會）

译者：張華英

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>

<<日本酒入門>>

內容概要

帶有春天華麗輕快的「薰」
宛如夏季簡約清爽的「爽」
似若秋天濃郁飽滿的「醇」
彷彿冬季熟成濃稠的「熟」
從淡麗風味到濃醇口感，日本酒是如此多采多姿
讓日本酒服務研究會，帶領你我認識日本酒吧！

以米為核心原料，透過酵母、麴菌來進行發酵，經由藏人之手細心管理，製造出滋味各有千秋，值得玩味的日本清酒。

本書將從各種不同的面向來介紹日本酒，不論是製酒的過程、飲用方式，或是依據各地風土民情所生產而出極具特色的地方酒文化，都有詳細介紹。

對初次接觸日本酒的人而言，首先遇到的問題是，該如何在將近兩萬以上的種類當中，挑出適合自己的口味。

本書依據香氣與味道，將日本酒分為「薰」、「爽」、「醇」、「熟」四種風味，藉由專業的品酒指導，就算是初學者也可以用自己的味蕾，辨別出每款酒獨具之特色、捕捉自己的喜好。

除了幫助讀者挑選適合自己的日本酒，本書還要教你，如何喝出日本酒之極致風味，包括飲用酒的溫度、搭配四季料理的訣竅、品飲時需注意的禮節、保存所需注意的事項……都有說明！

書中還介紹日本全國各地主要的杜氏(日本釀酒師)集團。

寒冷的富山以淡麗辣口為主流、奈良為「大和之美酒」、埼玉受水質影響，口感柔順溫潤。

依據各地風土民俗，當地民眾口味喜好之不同，所反應而出的特色也是日本酒的一大魅力。

關於酒藏的作業流程也有詳細描述，從炊飯、出麴、製醪、製造酒母、上槽、洗米、製麴，每一個步驟都可見其用心，瞭解其中辛勞日後在品飲時滋味必定更為美味。

期待讀者可藉由閱讀本書，更進一步體驗飲用日本酒的樂趣！

本書特色：

由品酒師實際品嚐，判斷出82款酒所適合的情境，其中附錄品酒師對於該酒獨特的香氣所作的評價，並由酒藏推薦與該酒屬性相合的料理。

不論你是想要「營造特殊時間」、「踏實沉靜思考事情」、「與友人們大聲歡樂喧鬧」，或「回家後獨處放鬆心情」。

就讓日本清酒陪你度過每一個特殊的夜晚吧！

<<日本酒入門>>

作者简介

<<日本酒入門>>

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>