

<<威士忌>>

图书基本信息

书名：<<威士忌>>

13位ISBN编号：9787503231056

10位ISBN编号：750323105X

出版时间：2007年2月

出版时间：中国旅游出版社

作者：麦克·杰克森

页数：288

译者：美好生活图书工作室

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>

## <<威士忌>>

### 内容概要

带着您从苏格兰古老原产地到现代21世纪的东京酒吧，《威士忌》像一个极佳的向导，带领您发掘并品尝世界上最好的威士忌。

从苏格兰高地到美国俄勒冈，从爱尔兰到日本山崎寻找不同类别的威士忌。

威士忌可用于鸡尾酒或食物中，从而决定哪一款适合您的品味，《威士忌》将帮助您发现并加强您对威士忌的热情。

泥碳与木桶 - 威士忌如何获取那独特的芬香和口味，揭开蒸馏大师的奥秘  
蒸馏 - 完整全套的国际图解：详细的涵盖了古老苏格兰威士忌制造商和全世界的蒸馏商，包括爱尔兰，北美和日本

威士忌的喜悦 - 在麦克·杰克森独特的品酒记录和丰富的威士忌文化知识的帮助下，如何更好的品鉴和享受威士忌。

一本来自权威专家的关于威士忌制造商和蒸馏商的全面图解，  
“我们最伟大的威士忌作家”  
- 来自Evening Standard的评论  
“麦芽威士忌方面的专家” - 来自华尔街日报的评论  
每一个威士忌爱好者的必备！

享受“生命之水”，一次环球之旅，从苏格兰高地威士忌原产地到时尚的东京威士忌酒吧，感知今日的威士忌世界，包括如何鉴赏各大蒸馏酒商的代表作以及如何订购。

## <<威士忌>>

### 作者简介

麦克·杰克森 Michael Jackson在啤酒，威士忌和旅行方面的写作屡获奖项、享誉全球。

他的书的全球销售超过3百万本，他的《啤酒品赏手册》被认为是该类书籍的经典之作。他的系列记录片“探访啤酒”在15个国家的电视上播出。

麦克·杰克森曾获格兰菲迪奖杯。  
该奖杯是

## <<威士忌>>

### 书籍目录

前言满怀热情的人们威士忌家族 威士忌家族 蒸馏酒家族 享受威士忌 文学作品中的威士忌芳香与味道 气候的影响 地理 水 石楠属植物 海风和海草 大麦 泥煤 麦芽 商业麦芽 谷物的选择 碾碎和烹调——糖化 酵母与发酵 壶型蒸馏器 木头的影晌 陈年：陈酿仓库 传统的酒厂 混合与调和 如何鉴赏与品尝 威士忌产地 苏格兰 低地地区 西部高地 艾莱岛 北部高地 斯佩塞 东部高地 调和麦芽威士忌 高和威士忌佳酿 爱尔兰 迈多顿 特拉莫尔与乔伯根 都柏林 库莱 布什米勒 加拿大 新斯科舍省 魁北克 安大略 大西部 ..... 美国 日本 世界其他区域享受威士忌延伸阅读酿酒地址致谢常用名词索引地名索引

## &lt;&lt;威士忌&gt;&gt;

## 章节摘录

陈年：陈酿仓库 威士忌的味道和特性有70%是在陈酿成熟的过程中形成的。在整个陈酿成熟的过程中，每桶威士忌都被存放在一个被称作陈酿仓库的地方。陈酿仓库的环境是安静的，低调不起眼儿的，由于没有窗户，空气也不是很流通。这些仓库里的空气饱含了威士忌的香氛，充满了芳香的气息。虽然有法律规定苏格兰威士忌的陈酿时间不能少于3年，肯塔基威士忌的陈酿时间不能少于2年，才能装瓶。

事实上，许多威士忌的陈酿时间远远超过规定的最低年限。

成熟的问题 酒一被装入酒桶中，酒和橡木之间就开始了一系列复杂的反应。但是，每种

<<威士忌>>

编辑推荐

芝华士隆重推荐 威士忌品鉴华文百科全书，荣膺多项国际酒类书籍大奖，备受业界权威人士一至肯定。

获奖介绍      2005年度美食世界烹饪书籍奖 - 最佳酒类图书奖      Winner of the Gourmand  
World Cookbook Award for Best Spirits Book in 2005      世界美食传媒奖：2005年度获奖者      World  
Food Media Award：Winner 2005      2005年度美食世界烹饪书籍奖      Gourmand World

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>