

<<啤酒就该这样喝>>

图书基本信息

书名：<<啤酒就该这样喝>>

13位ISBN编号：9787539033020

10位ISBN编号：7539033029

出版时间：2009-8

出版时间：江西科技

作者：大田垣晴子

页数：143

译者：王雨兰

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>

## <<啤酒就该这样喝>>

### 内容概要

带着咸味的冷毛豆，总之，喝啤酒先来这个！

炭火蒸熟的肥厚鳗鱼，三伏天的丑日当然要吃 3000多个种类，在德国啤酒比水还便宜 文字烧这种东西，很适合成人一边喝酒一边八卦 用等量的冰啤酒代替清水做出的天妇罗，会有非同寻常的酥脆 想在下班后来一杯？

路边那种挂帘子的串烧铺才对味 煎饺香味浓烈、口感爽脆，配上啤酒魅力无法挡 冰爽的啤酒配热腾腾的相扑火锅，不知不觉就吃撑了 韩式泡菜配啤酒，特别有在家里吃的感觉 暴热的时候，泰国菜搭啤酒能带来消暑爽辣风 啤酒+薄荷、啤酒+白酒、啤酒+番茄酱.....混搭又潮又好味 累趴了的时候，居酒屋今夜正挂起红灯笼.....有句话说：“喝咖啡是休闲、喝红酒是享受、喝啤酒则是生活。

”今天你想用什么心情来喝杯啤酒呢？

无论是快乐、痛苦、悲伤还是开心，啤酒总是常在我们左右。

晶黄剔透的液体，表层堆满雪白细緻的泡沫，“咕噜”一声大口喝尽、暑气全消。

不同于市面上以红酒为题材的专门书籍，《啤酒就该这样喝》以轻松逗趣的图文，将不可不知的喝酒小tips分享给读者，书中以有趣的大学讲座形式，区分成：前期讲座（必修）、夏期讲座（选修）、以及后期讲座（必修），从鳗鱼、意大利料理、西班牙海鲜饭、饺子、相扑火锅、烧肉...到大闸蟹、川菜，介绍了25种搭配啤酒最赞的料理、饮食、相关文化，其中的特别讲座篇并会附上图文并茂的食谱让读者可以实地操作。

每一篇图文漫画的最后都会有一页文字，简介探讨各种啤酒相关知识，如：啤酒的气泡最重要？啤酒不能倒满？

为何黑啤酒是黑色的？

哪些啤酒可以用于料理？

冰啤酒VS热啤酒...等。

可说是好看、好吃、又增长见闻的美味一册！

## <<啤酒就该这样喝>>

### 作者简介

大田垣晴子 Seiko Otagaki，日本一线绘本作者，最受欢迎的女性生活杂志《CREA》专栏作家。以独树一帜的“ How to 绘本 ”流行于日本大众中。

毕业于武藏野美术大学流行设计系，与“ 绘本天后 ”西原理惠子同为校友，后开创出风格独特的“ How to 绘本 ”系列，极受潮流女性的欢迎。

内容根植于晴子对流行生活的广泛接触与深入研究，题材涉及现代女性生活的各个层面，晴子以绘本的形式，将女人的吃饭、穿衣、独居、工作……之道，配合幽默逗趣的旁白一一传达。每个Topic开动前，作者必先花大力气做足功课，保证呈献给读者的作品通俗易懂又深具知识性，令人在莞尔一笑间便学到许多新东西。

主要作品：《一个人住的日子》《女人也怕入错行》《啤酒就该这样喝》《单身犯法啊：单人床的生存之道》《男欢女爱湿乐园》《正宗体验道》《SANSARU》（1）（2）《我的阅读之道》《花样女子》《这就是我的计算机生活》《日用服饰事典》《烧酒咕噜咕噜》《东京放轻松》……现为《CREA》杂志“美的殿堂”专栏作者，广受读者好评。

<<啤酒就该这样喝>>

书籍目录

- 前期讲座 [ 必修 ] 讲座 01 毛豆—总之，喝啤酒先来这个！  
 讲座 02 鳗鱼—三伏天的丑日，当然要吃鳗鱼啦~ 讲座 03 德国菜—啤酒之国的人都吃什么？  
 讲座 04 文字烧—东京老街的成人零食 讲座 05 鸡肉串烧—小串烧有大学问 讲座 06 那不勒斯比萨—搭配正宗窑烤比萨来畅饮啤酒！  
 讲座 07 饺子—喝啤酒就应该配饺子！  
 讲座 08 相扑火锅—我饱了！  
 力士们的健康火锅 讲座 09 日式便当—赏花探春 讲座 10 北欧菜—正宗维京人风格 讲座 11 韩国菜—哈—哈韩，更有滋味 讲座 12 香鱼—初夏美味，香飘阵阵 讲座 13 皿钵料理—碗糕全齐的宴会拼盘料理 讲座 14 泰国菜—消暑爽辣风 讲座 15 荞麦面—地道的江户人之乐 讲座 16 天妇罗—了不起的油炸 夏季讲座 [ 选修 ] 特别讲座 01 喝啤酒，开PARTY 特别讲座 02 来调鸡尾酒 特别讲座 03 简单又健康，豆类沙拉 特别讲座 04 爽口油炸沙丁鱼 特别讲座 05 爽辣甜醋炒茄子 特别讲座 06 西班牙香辣烤翅 特别讲座 07 狂辣暴烫的金枪鱼泡菜锅 特别讲座 08 滚烫流汁的中国馅饼 特别讲座 09 震撼系糖醋猪肉 后期讲座 [ 必修 ] 讲座 17 围炉火锅—怀念冬季的围炉火锅 讲座 18 西餐—向往的时尚之味，开动！  
 讲座 19 西班牙菜—泡酒吧，吃小菜，喝啤酒 讲座 20 冲绳料理—在三弦琴的乐曲中光临 讲座 21 烤肉—鲜嫩多汁、烟雾缭绕、大快朵颐 讲座 22 居酒屋—今夜挂起红灯笼 讲座 23 大闸蟹—秋冬必有的应景美食 讲座 24 关东煮—寒冷冬夜里的小小温暖 讲座 25 中国川菜—辣是好吃的重点 最终讲座 关于啤酒的TPO 畅饮天堂 01 美味在于泡沫 02 剩酒别加满 03 黑啤的黑色 04 啤酒做的果冻 05 参观啤酒厂 06 冰啤酒和温啤酒 07 酒杯的材质 08 按酒索杯 09 一口干了 10 瓶装与罐装 11 陈年佳啤 12 “生啤”是什么 13 不一样的生啤 14 啤酒的原料 15 啤酒的酒精度 16 啤酒的保质期 17 啤酒的N个发源地 18 中世纪前期啤酒的口味 19 啤酒的大统一 20 舶来的啤酒 江户时代初期的啤酒酿造 22 奢侈的啤酒 23 饭后小酌的主角 24 未来的啤酒

<<啤酒就该这样喝>>

章节摘录

插图：

## <<啤酒就该这样喝>>

### 编辑推荐

《啤酒就该这样喝》是由江西科学技术出版社出版的。

抛下手头的一切，我们先来点儿啤酒吧！

这一次，“How to 绘本”女王大田垣晴子捕捉都市生活潮起潮落——亲身示范，一杯啤酒在单身生活中的精彩百搭。

啤酒和夏天很搭，啤酒和秋天也很搭，不，啤酒和一年四季都很搭！

黑啤酒为什么是黑的？为什么啤酒不冰就不好喝？生啤酒到底“生”在哪里？麒麟啤酒大学超人气讲座——不限地域，随时开课！红酒，优雅；白酒，豪放；可是，在累了一天的傍晚，在乱七八糟的事终于可以抛诸脑后的傍晚，我只想要冷冰冰的泡沫，凉飕飕的感觉，滋润干渴的喉咙——嗝！

<<啤酒就该这样喝>>

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>