

<<59种花果药酒的香唇之旅>>

图书基本信息

书名：<<59种花果药酒的香唇之旅>>

13位ISBN编号：9787544726924

10位ISBN编号：7544726924

出版时间：2012-7

出版时间：译林出版社

作者：孔懋璘

页数：225

字数：283000

译者：千太阳

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>

<<59种花果药酒的香唇之旅>>

内容概要

本书由韩国资深的泡酒专家编写，主要介绍了一年四季都可以方便购买到的花、果、草药，经过烧酒的浸泡化身为美味可口或者是有益健康的花酒、果酒、药酒的制作方法。书中为您详解了适合各个季节泡制成酒的材料及制作步骤、用法用量。利用生活中常见的时令水果甚至是药铺里的中草药，制成时下流行的利口酒，在体验自己动手的乐趣同时，还能让您收获健康与美丽。

本书分为两个部分，前面部分用不多的篇幅有侧重点地讲解了酒的保健功效，以及花果药酒是什么，接着讲述了泡酒材料的选择，材料间的黄金比例以及添加手法，泡酒容器的选择，如何保存以及最后如何有品位地健康地饮用。使读者对花果药酒有一个基本的认识 and 了解。

后面部分则图文并茂分种类地，讲述了59种典型的花果药酒的炮制方法和技巧，本书堪称DIY泡酒的最佳指导读本。

同类书比较本书的优点在于：

- 第一，种类丰富，泡酒的选择范围更广；
- 第二，有国外专业泡酒人士编写，资深、细致；
- 第三，目前当当、京东等网站上基本没有同期上市的该类书籍。

读者定位饮酒爱好者、养生食疗爱好者、美容美颜爱好者。

<<59种花果药酒的香唇之旅>>

作者简介

孔態璘

韩国资深爱酒人士，传统花果酒的痴迷者，对花、果、药入酒有着浓厚的兴趣和多年的实践经验

。他致力于提倡饮用对身体健康有益，原材料来自纯自然的酒。为了方便地与大家共同分享制酒过程中的体会和心得，他创建了wine2080网站（www.wine2080.com），希望能通过这个网站，与大家交流一切与酒有关的信息。与此同时，他还亲手开发了一些实用的造酒材料和工具，并在网站中作了相应的介绍。在他的周围云集了一大批传统酒的拥趸者，这些会员不但自己泡制传统酒，还积极地为传统酒的普及与发展作着贡献。

<<59种花果药酒的香唇之旅>>

书籍目录

第一部分

果实酒（利口酒）的故事

第一章有关酒的故事

1 酒的种类

2 酒的功效

第二章了解利口酒

1 利口酒的词源及历史

2 利口酒的种类

第三章利口酒材料的选择及处理方法

1 水果

2 花、草药

第四章泡制利口酒时原料酒的选择技巧

1 烧酒

2 烈酒

第五章利口酒的加入材料和原料酒的黄金比率

1 材料的水分含量与酒精度数的关系

2 计算材料与酒的比率所决定的整体酒精度数

第六章为利口酒增添光彩，容器的选择方法

第七章甜味剂的种类和使用方法

1 甜味剂的种类

2 甜味剂的适宜使用量和使用方法

第八章利口酒的保存方法

1 在通风阴凉处保存

2 记录关于酒的信息

第九章最后的处理及开心饮酒的技巧

1 浸出时间不同，酒味也不同

2 纯净的酒味，香气更卓越

3 喝出好味道，喝出潇洒来

4 用利口酒调出适合自己口味的鸡尾酒

第十章制作果实酒——大家跟着一起做

第二部分

适合春季泡制的利口酒

利口酒 1 梅花酒——香气浓郁、视觉华丽的酒

利口酒 2 杜鹃酒（金达莱酒）——风流潇洒的酒

利口酒 3 蒲公英酒——象征气节与坚强的酒

利口酒 4 洋槐酒——像蜂蜜一样甘甜的酒

利口酒 5 草莓酒——让屋子里充满草莓香气的酒

利口酒 6 圣女果酒——有着抗癌和抗衰老效果的酒

利口酒 7 胡颓子果实酒——指引觉悟之路的酒

利口酒 8 鲜橙酒——为乏力的春天增添活力的酒

利口酒 9 芹菜酒——给皮肤供给营养的酒

第三部分

适合夏季泡制的利口酒

利口酒 10 樱桃酒——让眼睛感受到清凉的酒

利口酒 11 杏酒——有助于消除疲劳和增进食欲的酒

<<59种花果药酒的香唇之旅>>

- 利口酒 12桑葚酒——使白发变成黑发的长生不老酒
- 利口酒 13梅子酒——人人都喜爱的酒
- 利口酒 14樱花果酒——华丽夺目、味道独特的酒
- 利口酒 15李子酒——浓重的酸味和甜味完美结合的酒
- 利口酒 16桃子酒——富含膳食纤维和各种营养素的酒
- 利口酒 17山莓酒——口味酸甜，能消除疲劳的酒
- 利口酒 18覆盆子酒——有益于健康，而且幽香四溢的酒
- 利口酒 19覆盆子酒（发酵法）——拥有梦幻般诱人味道的酒
- 利口酒 20葡萄酒——美味醇香、色泽漂亮的酒
- 利口酒 21葡萄酒（发酵法）——一天一杯，守护健康的酒
- 利口酒 22山葡萄酒——令人舍不得喝的酒

第四部分

适合秋季泡制的利口酒

- 利口酒 23无花果酒——香味浓郁、醇厚甘甜的酒
- 利口酒 24苹果酒——充满酸甜味和香气的酒
- 利口酒 25枳酒——含有丰富香气的酒
- 利口酒 26梨酒——清爽可口、酸中带甜的酒
- 利口酒 27软枣猕猴桃酒——可感受到青山味道的酒
- 利口酒 28石榴酒——富含雌性激素，有益于女性的酒
- 利口酒 29木瓜酒——酸味、甜味、涩味协调的酒
- 利口酒 30猕猴桃酒——富含维生素C的酒
- 利口酒 31车厘子酒——清香可口的酒

第五部分

适合冬季&四季泡制的利口酒

- 利口酒 32橘子酒——有助于增进食欲和预防感冒的酒
- 利口酒 33金橘酒——香气好、形状漂亮的酒
- 利口酒 34柚子酒——淡淡的酸味和清香迷人的酒
- 利口酒 35香蕉酒——芳香甘甜的酒
- 利口酒 36柠檬酒——有助于消除疲劳和预防感冒的酒
- 利口酒 37甜瓜酒——香气清淡、味道平和的酒
- 利口酒 38葡萄柚酒——酸味、涩味、苦味协调的酒
- 利口酒 39菠萝酒——酸味和香气浓郁的酒

第六部分

用有益于健康的药材泡制的药酒

- 利口酒 40刺五加酒——强筋壮骨的酒
- 利口酒 41枸杞子酒——预防动脉硬化和高血压的酒
- 利口酒 42菊花酒——治疗头痛和清凉解热的酒
- 利口酒 43沙参酒——补肺益肾的酒
- 利口酒 44桔梗酒——治疗感冒、气管炎、哮喘的酒
- 利口酒 45杜仲酒——保肝护肾的酒
- 利口酒 46大蒜酒——消除疲劳和增强体力的酒
- 利口酒 47山楂酒——能治疗消化不良的酒
- 利口酒 48山茱萸酒——消除疲劳、滋补强壮的酒
- 利口酒 49松球酒——治疗高血压和神经痛的酒
- 利口酒 50松笋酒——保持头脑清醒，对关节好的酒
- 利口酒 51松针酒——预防高血压、动脉硬化、中风的酒
- 利口酒 52松花酒——久服可轻身疗病的酒

<<59种花果药酒的香唇之旅>>

利口酒 53松蘑酒——防治心脏病、糖尿病、高血脂的酒

利口酒 54芦荟酒——有助于治疗便秘和失眠，还能美容的酒

利口酒 55灵芝酒——有助于预防高血压、动脉硬化、癌症的酒

利口酒 56五味子酒——保肺护肾的酒

利口酒 57人参酒——控制血压、改善肝功能的酒

利口酒 58葛根酒——具有发汗、解热作用的酒

利口酒 59何首乌酒——补肝肾、延缓衰老的酒

<<59种花果药酒的香唇之旅>>

章节摘录

版权页：插图：我想大家也有不使用白酒，在葡萄中直接添加砂糖来酿造甜味葡萄酒的经验。用这种方法制作葡萄酒的时候，只要控制好砂糖用量，再增加几个简单步骤，就可以亲手酿造出与市场销售的一样美味的葡萄酒了。

用来泡酒的葡萄要选取新鲜干净的，这样才能泡出好酒来。

下面介绍制作发酵葡萄酒的方法。

制作方法1 捣碎葡萄 整串葡萄清洗干净。

葡萄皮上的白色部分含有野生酵母，所以要尽量保留。

洗干净后沥干表面水分，在阴凉处晾干。

晾干之后，把葡萄放入发酵桶中捣碎，使颜色和各种成分充分融合。

2 添加甜味剂 进口葡萄酒的酒精浓度一般在12%左右。

制作葡萄酒的葡萄糖度一般为24白利度，不过，康拜尔早生葡萄的糖度没有那么多高，所以为了提高糖度，需要另外添加砂糖。

10kg的葡萄使用1.0kg—1.5kg的砂糖，糖度就会达到24白利度。

添加砂糖之后，进行搅拌，使砂糖充分溶解。

我们也可以选用葡萄糖代替砂糖，只是葡萄糖与砂糖相比，甜度只有70%，所以要比砂糖的使用量多20%—30%。

3 第一次发酵——开始发酵 捣碎葡萄之后，添加砂糖调整好糖度，接下来就需要使酒发酵。

酵母很容易买到，不过葡萄中含有野生酵母，所以不添加酵母酒也会自行发酵。

在发酵过程中，会生成酒精和二氧化碳。

如果把容器密封的话，内部压力会增加，容器很容易会爆裂，所以不可密封容器，安上气塞或者用透气的布遮住容器口即可。

4 第一次发酵——搅拌 1—2天后，酒开始发酵，大约会持续1周时间。

发酵开始之后，葡萄皮会浮到上面，发酵进行得非常活跃。

所以每天要搅动1—2次，使浮起的葡萄皮沉下去，这样才可以防止部分材料与空气长期接触而腐坏，也可以充分浸泡出葡萄皮和葡萄籽的有效成分。

只要观察气塞是否形成气泡就可以确认酒是否在发酵。

假如是用布遮住封口，可以通过听酒发酵的声音来确认。

发酵的适宜温度是20—25℃，如果温度达到30℃以上，就会杀死酵母，影响发酵，所以温度过高时需要及时把发酵桶移到阴凉的地方。

5 第二次发酵 发酵持续1周左右，活跃的发酵过程就几乎结束了。

也就是说，被酵母当成能源来使用的葡萄中的糖分和添加的糖分已经消耗殆尽了。

此时利用过滤网过滤葡萄残渣，为了减少酒与空气的接触时间，要以最快的速度进行过滤。

过滤结束之后，如最初一样安装气塞或者用布遮口进行第二次发酵。

第二次发酵不会像第一次那样活跃，不过还有些剩余糖分，所以还会慢慢地继续发酵。

安装气塞的话，即使发酵停止，酒也不会与外部空气接触，但是用布遮口就需要在发酵停止之后进行密封，以阻止外部空气进入发酵桶内。

如果酒与空气接触，会发生醋酸发酵，酒味就会变酸。

听不到发酵的声音时，就要马上密封发酵桶，然后每天开盖一次排放气体。

所以最好安装气塞，这样不仅酿造起来方便，也会降低酿酒失败的几率。

在过滤的葡萄残渣中倒入烧酒，再制成利口酒，还可以释放出浓郁的葡萄的味道和香气，物尽其用才不会造成浪费。

6 熟化及保存 经过1个月左右，酵母和葡萄残渣会沉淀，酒液逐渐变得澄清。

如果酒液还很浑浊，就多放置几天。

等酒液变得完全清澈之后，用软管把澄清的酒液导入到其他的酒瓶中。

这时要注意把酒灌到瓶口高度，减少酒瓶内的空气，防止酒变质。

<<59种花果药酒的香唇之旅>>

<<59种花果药酒的香唇之旅>>

编辑推荐

《59种花果药酒的香唇之旅》编辑推荐：自己动手泡制对健康有益的酒，尽享DIY乐趣。
从生活常见水果中就地取材泡酒，品酒养生两不误。
两百多幅精美插图、泡酒过程详尽，好学易懂。
作者为韩国资深泡酒专家，国内首次引进版权。

<<59种花果药酒的香唇之旅>>

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>