第一图书网, tushu007.com

<<日本酒解说>>

图书基本信息

书名：<<日本酒解说>>

13位ISBN编号：9787547811368

10位ISBN编号：7547811361

出版时间：2012-3

出版时间：上海科学技术出版社

作者：城山学

页数：168

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

第一图书网, tushu007.com

<<日本酒解说>>

内容概要

品尝日本酒，是体验日本文化的主要途径之一，她有着独特的文化内涵和日本传统风格。
日本酒的种类不胜枚举，而且往往很多小品牌的酒会有着令人惊奇的卓越品质。
《日本酒解说》精心挑选出200多款日本酒，向读者介绍其品牌、风格、酿制历史等，甚至包括酒厂地址和网址，是您了解日本酒的不二之选。
本书配有CD，以最简明的方法，介绍日本各区域所酿美酒，同时讲解日本清酒的酿制、分类以及酒标解读等内容，并邀请日籍酿酒师朗读有关日本酒各类专有名词的日语，使您轻松掌握有关日本酒交流的语言。

第一图书网, tushu007.com

<<日本酒解说>>

作者简介

作者：(日本)城山学 城山学，酿酒师，出生于日本新潟县，2010年成为SSI日本酒学讲师、2009年获取SSI烧酎顾问资格、2008年获取SSI酿酒师资格、开设香港第二家日本酒专卖店铜锣湾店、2007年 开设香港第一家日本酒专卖店红勘店、2003年在“ 吉祥日本料理 ”任职、负责推介清酒、2002年 成立日本酒贸易公司。

第一图书网, tushu007.com

<<日本酒解说>>

书籍目录

日本地图清酒级别分类日本酒标签解读清酒酿造过程北海道・东北关东甲信越北陆中部・东海近畿中国四国九州日语常用清酒词汇索引

第一图书网, tushu007.com

章节摘录

版权页： 插图： 特定名称酒 01 符合日本国税局公告里“ 清酒酿造质量的表示基准 ”为“ 特定名称酒 ”，如同大吟酿、纯米吟酿、纯米等，普通酒并不包括在内。
吟釀酒 02 精米比例在60%以下，在釀造 03方面，以低温长期发酵。
纯米酒 04 精米比例一般为70%以下，甚至没太大限制。
酿造过程中，不添加酒精，原料是米 05和米麹 06。
本釀造 07 精米比例在70%以下，添加酒精比例为原料米总量的10%以下。
原酒 08 上槽后的原味酒，制作中不加水作调整。
古酒 09 新酒酿出1年后，可称为古酒。
市场上一般只会出售3年或3年以上的古酒，而5年以上的熟成酒，则可叫作秘藏酒10。
生酒 11 一般完成酿造后，要进行两次加热杀菌（火入）。
生酒则完全没有这个工序，酿造后便直接出售。
酒内的酵母仍然活跃着，酒质也不断变化，需要冷藏，“ 本生 ”12或“ 生生 ” 13都属于“ 生酒 ”。
生诘酒 14 贮藏前，只做一次加热杀菌。
与生酒相比，酒质较为稳定，同样能保持新鲜的口感。
生贮箴酒 15 以生酒的状态贮藏，并于出货前进行一次加热杀菌，以稳定酒质，确保不变质。
由于贮藏时间较长，故相对生诘酒，生贮藏酒的味道要复杂些。
浊酒 16／发泡浊酒 酿造后，在将醪分隔的同时，保留了米渣的白色沉淀物于酒液 内，故称为“ 浊酒 ”。
由于如同生酒一样没有加热杀菌，当中的酵母继续进行发酵，自然产生二氧化碳，如同香槟酒质。
于11～2月间推出，有些则要待到夏季才推出。
雫酒 07 上糟前，将醪放于吊袋内，悬挂起来。
不另加压，让酒液自然滴下，以保持酒质细致柔滑。
又称为“ 袋吊雫酒 ” 18。
贵釀酒 19 日本酒税局研发的酒款，以一般方法酿造，在酿造的第三阶段添加纯米酒。
味道偏甜，酒质浓稠，价钱也略高。

第一图书网, tushu007.com

<<日本酒解说>>

编辑推荐

《日本酒解说》是作者向读者介绍的酒类品牌、风格、酿制历史等，其品尝日本酒，是体验日本文化的主要途径之一，它有着独特的文化内涵和日本传统风格。
日本酒的种类不胜枚举，而且往往很多小品牌的酒会有着令人惊奇的卓越品质，通过《日本酒解说》让大家认识更多的优秀的日本酒。

第一图书网, tushu007.com

<<日本酒解说>>

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