

<<乾杯！ 啤酒的科學講座>>

图书基本信息

书名：<<乾杯！
啤酒的科學講座>>

13位ISBN编号：9789865957117

10位ISBN编号：9865957116

出版时间：2012-6-16

出版时间：瑞昇文化圖書事業有限公司

作者：山本武司

译者：趙琪芸

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>

<<乾杯！ 啤酒的科學講座>>

內容概要

釀製、品飲、歷史……啤酒愛好者的全方位入門指南早在漢摩拉比法典中，就有關於啤酒的律法，蘇美人的石版上，有著埃及人製做啤酒的圖像，而時至今日，痛快暢飲一杯冰涼啤酒，是許多人對夏天的想望。

啤酒究竟有何魅力，使其得以流傳5000年以上，到現在依舊是家喻戶曉的熱門飲料？

日本國民品牌，KIRIN啤酒文化負責人及專業課程講師，將依據自身的經驗，詳細介紹關於啤酒的種種知識！

你知道嗎，為什麼在酒吧中的啤酒比較好喝？

冰酒要用瘦高型的酒杯，溫酒要用矮胖型的酒杯？

溫度，倒酒的方法，甚至於杯子的洗滌方式都會對啤酒的風味有所影響喔！

使用麥芽、啤酒花、水為原料，歷經製麥、糖化、發酵、熟成這些過程，才終於有一杯由細緻泡沫覆蓋著金黃色液體的美味啤酒。

本書將從製酒程序逐一探究說明。

並提供多種美味享用啤酒的規則，包括：如何辨別啤酒泡沫的優劣，容器差異對啤酒的影響，飲用溫度、收藏方式……毫不藏私的作一次完整的介紹。

此外還針對啤酒的歷史以及世界各國的啤酒種類做詳細介紹。

啤酒不但可以消暑解渴，也是歡騰聚會的最佳夥伴。

讀者在享用風味絕佳的啤酒之餘，也可一併提升專業知識。

滿足所有啤酒愛好者的各種疑問，一起來參加日本達人的啤酒講座吧！

【本書特色】美味啤酒的飲用方式啤酒給人的第一印象大多是清涼暢飲，但其實結凍再退冰的行為會大大傷害啤酒本身的滋味。

本書收錄各種保持、提升啤酒風味的知識。

只要稍微注意一下，就可以喝到最美味的啤酒。

世界各地的啤酒知識全收錄啤酒的發展歷史長達數千年以上，歐洲各地都有發展出屬於自己的啤酒文化與口味。

德國的Weizen、愛爾蘭的STOUT、英國的Pale Ale、比利時的Trappist……翻開本書，來認識不同國家的啤酒特色吧！

<<乾杯！ 啤酒的科學講座>

作者簡介

山本武司 1974 年生於大阪市。

1998 年進入 K I R I N 任職。

歷經廠區職務、營業單位後，自 2004 年開始擔任啤酒部課程講師，教授啤酒專業課程。

2007 年接任宣傳部啤酒文化一職，推廣啤酒講座及網路虛擬大學「K I R I N 啤酒大學」，主持「工廠見學」系列活動，一年來客數高達 70 萬人以上，以致力傳達啤酒趣味及深度文化見長。

<<乾杯！ 啤酒的科學講座>

書籍目錄

前言	3
第1章 啤酒的製造方法	9
何謂發酵食品？	9
與葡萄酒的最大差異	10
啤酒的原料	12
製麥工程	14
Meshing	18
發酵、熟成、過濾工程	22
第2章 啤酒的飲用方式	29
啤酒氣泡的功用	35
啤酒、發泡酒、新麥汁酒的差異	36
不同的啤酒容器（瓶、罐、桶）真的會影響風味嗎？	39
啤酒的保存方法	42
啤酒的容器	46
最適當的飲用溫度	51
第3章 啤酒的容器	59
容器的選擇、品味方式	59
形狀	60
容器的選擇、品味方式	60
大小	65
容器的選擇、品味方式	65
材質	68
容器的選擇、品味方式	68
清洗	73
KIRIN啤酒馬克杯精選	76
第4章 品味啤酒的方式	83
品嚐啤酒美味	83
三度倒注法	84
品嚐啤酒美味	84
half & half	88
品嚐啤酒美味	88
啤酒雞尾酒	91
品嚐啤酒美味	91
熱啤酒 & 啤酒凍飲	94
啤酒與下酒菜	97
第5章 世界的啤酒	101
世界的啤酒	101
啤酒的消費量	102
啤酒的稱呼	104
世界的啤酒	104
啤酒的種類	106
德國	106
weizen/weisse	106
kolsch	108
Alt	110
比利時	112
Trappist	112
lambic	114
英國	116
Pale ale	118
Potter	120
愛爾蘭	120
STOUT	120
關於德國啤酒	123
慕尼黑啤酒節	126
第6章 啤酒的起源	131
啤酒的歷史	131
古代	132
啤酒的歷史	132
埃及	134
啤酒的歷史	134
中世紀	147
啤酒的歷史	147
都市釀造所與各項規定	154
啤酒的歷史	154
產業革命與啤酒的科學	160
第7章 日本的啤酒	169
啤酒的歷史	169
日本與啤酒的相遇	170
啤酒的歷史	170
文明開化與啤酒	174
啤酒的歷史	174
啤酒產業的確立與都市文化	177
啤酒的歷史	177
統制與拓展	183
日本啤酒的風味	188
啤酒的標籤與隱藏字	191
享受啤酒的更多樂趣！	191
參考文獻	198
索引	204

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>