

啤酒赏味指南

(日) 巴出版社 编著 何美玲 译

品牌的历史
和骄傲



日本啤酒口感平衡，凝聚了日本的技术精华。日本不但的啤酒历史，凝聚着酿酒师们对啤酒的热爱，

日本精酿啤酒的发展

当小规模酿制啤酒之风席卷日本时，新开发的啤酒一时纷纷登场，混杂了不少粗制滥造的劣质产品。但如今随着研究开发的开展，酿酒技术的不断进步，日本生产了很多与海外驰名啤酒旗鼓相当的高品质啤酒。



世界闻名的老牌啤酒厂

欧洲是啤酒的发源地，啤酒历史悠

久，驰名世界的酿酒厂比比皆是。比利时拥有1000多个



其中尤为著名的是下发酵啤酒——德式皮尔森。英国酒吧文化蓬勃发展，与之同步繁盛的啤酒文化也

是欣欣向荣。英国啤酒采用上发酵技术，常温

搭配啤酒的超级佐酒菜

喝啤酒自然也讲究佐酒菜，本书收集多个简单又好吃的佐酒菜食谱。美酒配佳肴，让居家啤酒时光更惬意！



饮·食教室 02



也蕴藏着美



华中科技大学出版社
<http://www.hustp.com>



有书至美
BOOK & BEAUTY



啤酒赏味指南

(日) 田出版社 编著
何美玲 译



华中科技大学出版社
<http://www.hustp.com>

中国·武汉



有书至美
BOOK & BEAUTY

图书在版编目(CIP)数据

啤酒赏味指南 / 日本EI出版社编著 ; 何美玲译. — 武汉 : 华中科技大学出版社, 2018.8
ISBN 978-7-5680-4400-4

I. ①啤… II. ①日… ②何… III. ①啤酒—酒文化—指南 IV. ①TS971.22-62

中国版本图书馆CIP数据核字(2018)第149451号

BEER NO KISOCHISHIKI © EI Publishing Co., Ltd. 2012
Originally published in Japan in 2012 by EI Publishing Co., Ltd.
Chinese (Simplified Character only) translation rights arranged with
EI Publishing Co., Ltd. through TOHAN CORPORATION, TOKYO.

简体中文版由 EI Publishing Co., Ltd. 授权华中科技大学出版社有限责任公司在中华人民共和国(不包括香港、澳门和台湾)境内出版、发行。
湖北省版权局著作权合同登记 图字: 17-2018-116 号

啤酒赏味指南

Pijiu Shangwei Zhinan

(日) EI出版社 编著 何美玲 译

出版发行: 华中科技大学出版社(中国·武汉)

电话: (027) 81321913

北京有书至美文化传媒有限公司

(010) 67326910-6023

出版人: 阮海洪

邮编: 430223

责任编辑: 莽 昱 康 晨

责任监印: 徐 露 郑红红 封面设计: 锦绣艺彩

制 作: 北京博逸文化传媒有限公司

印 刷: 联城印刷(北京)有限公司

开 本: 880mm × 1230mm 1/32

印 张: 6.25

字 数: 184千字

版 次: 2018年8月第1版第1次印刷

定 价: 69.00元



华中科技大学

本书若有印装质量问题, 请向出版社营销中心调换
全国免费服务热线: 400-6679-118 竭诚为您服务
版权所有 侵权必究



目录

- 004 啤酒是使人欢乐而又有深刻内涵的酒
让手中的啤酒更好喝的7个关键词
- 008 啤酒达人传授绝招
让啤酒口感更佳的方法
- 010 **第1课** 啤酒的基础知识
仅需掌握基础知识, 啤酒口感即可迅速提升
- 014 **第2课** 生啤的美味喝法
生啤好喝与否的关键是确保最佳条件
- 016 **第3课** 居家啤酒的美味喝法
居家啤酒口感迅速提升的5个诀窍
- 018 **第4课** 啤酒杯的挑选方法
让啤酒更好喝的啤酒杯的挑选方法
- 020 **第5课** 啤酒和佐酒菜的搭配
让饮酒更欢乐的菜肴搭配技巧
- 022 全世界啤酒的形式竟有如此之多

世界啤酒品牌图鉴

- 024 了解啤酒的世界地图
- 026 日本5大高口碑啤酒品牌





啤酒的基础知识

- | | | | | |
|-----|--------------------|--------|-----|-----------------|
| 046 | 世界啤酒品牌图鉴1 | 日本 | 148 | 比利时啤酒 |
| 064 | 日本精酿啤酒品牌名录 | | 150 | 德国啤酒 |
| 066 | 世界啤酒品牌图鉴2 | 比利时 | 152 | 英国啤酒 |
| 084 | 比利时啤酒品牌名录 | | 153 | 美国啤酒 |
| 086 | 世界啤酒品牌图鉴3 | 德国 | 154 | 日本啤酒 |
| 102 | 德国啤酒品牌名录 | | 155 | 亚洲其他国家啤酒 |
| 104 | 世界啤酒品牌图鉴4 | 英国 | 156 | 极品啤酒诞生之地 |
| 118 | 英国啤酒品牌名录 | | 164 | 啤酒和筷子根本停不下来 |
| 120 | 世界啤酒品牌图鉴5 | 美国 | | 简单的佐酒菜食谱 |
| 132 | 美国啤酒品牌名录 | | 190 | 美食小栏目 |
| 134 | 世界啤酒品牌图鉴6 | 欧洲其他国家 | | 世界各地的香肠 |
| 140 | 世界啤酒品牌图鉴7 | 亚洲其他国家 | 192 | 啤酒小知识 |
| 146 | 啤酒专卖店专业人士推荐 | | 196 | 啤酒杯名录 |
| | 真正好喝的啤酒是这个！ | | 198 | 世界啤酒专卖店一览 |

编者按：市场价格有所浮动，书中价格仅供参考。





啤酒赏味指南

(日) 田出版社 编著 何美玲 译



华中科技大学出版社
<http://www.hustp.com>

中国·武汉



有书至美
BOOK & BEAUTY



目录

- 004 啤酒是使人欢乐而又有深刻内涵的酒
让手中的啤酒更好喝的7个关键词
- 008 啤酒达人传授绝招
让啤酒口感更佳的方法
- 010 **第1课** 啤酒的基础知识
仅需掌握基础知识, 啤酒口感即可迅速提升
- 014 **第2课** 生啤的美味喝法
生啤好喝与否的关键是确保最佳条件
- 016 **第3课** 居家啤酒的美味喝法
居家啤酒口感迅速提升的5个诀窍
- 018 **第4课** 啤酒杯的挑选方法
让啤酒更好喝的啤酒杯的挑选方法
- 020 **第5课** 啤酒和佐酒菜的搭配
让饮酒更欢乐的菜肴搭配技巧
- 022 全世界啤酒的形式竟有如此之多

世界啤酒品牌图鉴

- 024 了解啤酒的世界地图
- 026 日本5大高口碑啤酒品牌





啤酒的基础知识

- | | | | | |
|-----|--------------------|--------|-----|-----------------|
| 046 | 世界啤酒品牌图鉴1 | 日本 | 148 | 比利时啤酒 |
| 064 | 日本精酿啤酒品牌名录 | | 150 | 德国啤酒 |
| 066 | 世界啤酒品牌图鉴2 | 比利时 | 152 | 英国啤酒 |
| 084 | 比利时啤酒品牌名录 | | 153 | 美国啤酒 |
| 086 | 世界啤酒品牌图鉴3 | 德国 | 154 | 日本啤酒 |
| 102 | 德国啤酒品牌名录 | | 155 | 亚洲其他国家啤酒 |
| 104 | 世界啤酒品牌图鉴4 | 英国 | 156 | 极品啤酒诞生之地 |
| 118 | 英国啤酒品牌名录 | | 164 | 啤酒和筷子根本停不下来 |
| 120 | 世界啤酒品牌图鉴5 | 美国 | | 简单的佐酒菜食谱 |
| 132 | 美国啤酒品牌名录 | | 190 | 美食小栏目 |
| 134 | 世界啤酒品牌图鉴6 | 欧洲其他国家 | | 世界各地的香肠 |
| 140 | 世界啤酒品牌图鉴7 | 亚洲其他国家 | 192 | 啤酒小知识 |
| 146 | 啤酒专卖店专业人士推荐 | | 196 | 啤酒杯名录 |
| | 真正好喝的啤酒是这个！ | | 198 | 世界啤酒专卖店一览 |

编者按：市场价格有所浮动，书中价格仅供参考。



关于啤酒的7个关键词

啤酒是使人欢乐而又有深刻内涵的酒

让手中的啤酒
更好喝的

7个关键词

啤酒是深受世界各国人民喜爱的一种酒，其风格实在是多种多样，仅品牌就多达10000多种。啤酒世界博大精深，让我们把握乐享啤酒世界的7个关键词！

这种最常见

1

关键词

冰爽和金黄不是啤酒的
唯二标签

在日本，一提起啤酒，大家应该会马上联想到那种金黄冰爽的液体。那只是一种皮尔森风格的啤酒。实际上全世界还有很多不同风格的啤酒。这些丰富多彩的风格也正是啤酒世界的乐趣之一。



黑啤酒



拉格啤酒

下列全都是啤酒！



德国小麦啤酒



红色艾尔



世涛



大麦烈酒



博克



皮尔森



想喝更好喝的生啤!

2

啤酒专业人士传授好喝的品饮方法

关键词

掌握了啤酒的品饮方法和基本知识，就可以让喝酒变得更有乐趣。5位啤酒专业人士为我们传授了啤酒的品饮方法，行家的智慧揭晓意外的真相——泡沫并非生啤好喝与否的关键?！今后一定要尝试一下这些品饮方法。

居家品饮方法



玻璃杯的挑选方法



菜肴搭配



啤酒的基础知识



3

世界如此之大，啤酒的品鉴方法也是五花八门

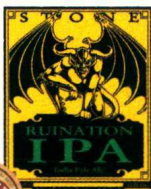
关键词

在啤酒发源地——欧洲，人们非常喜爱啤酒，饮量和喝法与日本都大为不同。本书将全面介绍世界各国的好啤酒。了解啤酒大国孕育的啤酒文化，让手中啤酒的口感完全改变。

独自一人喝着啤酒读书



©GNTB / Kiedrowski, Rainer





比利时
福烈双料



亚洲啤酒
虎牌啤酒



日本
真面啤酒帝国世涛



德国
德国教士小麦啤酒



英国
巴斯淡色艾尔



美国
鲨鱼攻击帝王

4

关键词

啤酒名店告诉你 时下最值得推荐的啤酒

不喝不知道啤酒的乐趣，要喝当然就喝最好喝的。这时最值得信赖的当属那些啤酒名店，那里的专业人士为我们推荐了时的热销啤酒，在那里还可了解各国的代表品牌。



牛久酿酒厂

真面啤酒



5

关键词

造访酿酒厂

啤酒是以大麦为原材料酿造而成的一种酒。平日我们不经意间喝下的啤酒其实倾注了啤酒匠人和生产者的大量心血。因此，如果有幸遇到自己喜欢的啤酒，一定要去酿酒厂看看，去发现只有在那里才会知道的啤酒秘密。

让手中的啤酒更好喝的

7

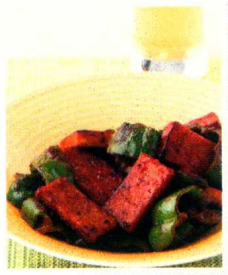
个关键词

6

关键词

搭配佐酒菜 啤酒更美味

好喝的啤酒搭配好吃的佐酒菜会更有味道。本书在介绍啤酒的同时，还将介绍珍藏的佐酒菜食谱，涵盖最短仅需1分钟即可轻松搞定、与啤酒高度契合的24道菜品，还将传授菜品和啤酒的搭配窍门。



7

关键词

最重要的是乐享今天 这一杯的好心情！

无论是与朋友开怀畅饮，还是在家细细品味，仅需啜上一口，人就会变得放松惬意。啤酒最大的魅力正是这种无拘无束的畅快感。因此，尽情享受手中这杯酒，缤纷的啤酒世界无限呈现开来。

我如此喜欢啤酒！



How to taste beer

如何品尝啤酒

让啤酒口感更

饭前喝杯冰爽的啤酒，这对啤酒爱好者来说是最幸福的时刻。

有方法让这样幸福的时刻更快乐、更享受！

5位达人传授多种技巧，所有难懂的专业知识一概不要。

只要记住啤酒好喝的原因以及让啤酒更好喝的窍门和技巧，

大家都比现在更好地品味啤酒，让手中的啤酒口感倍增！

专业做法
成就生啤美味

课程

02

生啤的美味喝法

啤酒达人
“麦酒俱乐部POPEYE”
老板
青木辰男先生



课程

01

啤酒的基础知识

啤酒达人
啤酒评论家
田村功先生

喝之前先来了解
啤酒的基础知识

专用啤酒杯
可进一步提升啤酒口感

课程

04

啤酒杯的挑选方法

啤酒达人
“比利时啤酒在日本”啤酒
专卖店董事长
三轮一记先生



课程

03

居家啤酒的
美味喝法

啤酒达人
啤酒品鉴师
村林智先生



在家自饮
需要掌握的5个窍门



教你几招让啤酒更好喝的方法

01 知识点

02 精酿啤酒

03 居家品饮

04 啤酒杯

05 佐酒菜

啤酒达人
传授绝招

佳的方法

稀里糊涂喝酒，
实在可惜！

了解了啤酒风格，
自然就知道了
与之匹配的菜肴

课程

05

啤酒和佐酒菜的
搭配

啤酒达人
啤酒协调总监
椿本浩子女士



第1课

啤酒的 基础知识

成为懂门道的啤酒通的第一步

仅需掌握基础知识，啤酒口感即可迅速提升

仅需掌握有关啤酒的基础知识，啤酒的口感就能成倍提升。

接下来介绍大家应该掌握的有关啤酒的基础知识。

文：田村功 照片提供：麒麟啤酒、田村功

啤酒知识

1

首先掌握基础知识

酿造啤酒的原料

啤酒是由麦芽、啤酒花、水和酵母酿制而成。之所以使用麦芽，是因为它具有诸多优点。同样，啤酒花、酵母和使用水等原料也在啤酒酿制过程中发挥着不可或缺的作用。首先来介绍能酿制出好啤酒的原料。

发挥最重要作用的水

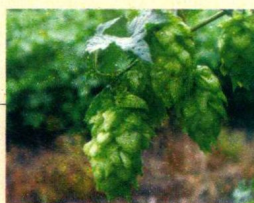
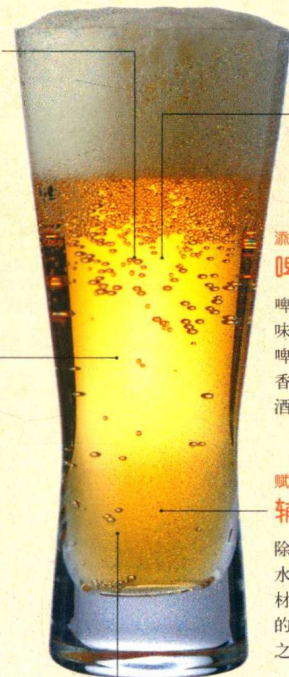
都说水是啤酒的生命。酿制啤酒最理想的用水是含有适量钙、镁、钠和硫酸盐等矿物质的酸性水。



酿制工艺的主角

酵母

添加到麦汁里的酵母把糖分分解成酒精和二氧化碳，虽然只有7—8微米长，却是决定啤酒最终口感的主角。



添加苦味的啤酒花

啤酒花

啤酒花不但为啤酒增添了苦味，还赋予它怡人的芳香。啤酒花种类不同，所带来的香气和风味也多种多样。啤酒花还可促进啤酒起泡。

赋予啤酒多种个性的

辅料

除了麦芽、啤酒花、酵母和水外，其他加入到啤酒中的材料都叫作辅料。使用辅料的啤酒，在日本酒税法上称之为发泡酒，而不是啤酒。

达人

田村功先生

啤酒评论家，曾作为广告制作人活跃于业界，后独立成为啤酒评论家。除担任啤酒比赛的评审、啤酒品酒师资格讲座的讲师外，还为媒体撰稿，在很多方面表现活跃。日本精酿啤酒协会认定的啤酒品酒师、专家级裁判。

构建醇度和酒体的

麦芽

麦芽赋予啤酒醇度和酒体，并能改善气泡。此外，它还拥有多种优质特性，比如可酿制出不同色泽和香气的啤酒。



你了解多少啤酒的知识？

所谓酒，就是通过向含有糖分的水中加入酵母酿制而成的，比如在砂糖水加入酵母放置4—5天，就成了很不错的酒。酿制啤酒用的不是砂糖，而是麦芽淀粉转化成的麦芽糖。

{ 啤酒知识 2 }

好喝的原因在这里!

啤酒是这样酿制出来的

啤酒酿制过程中,原料每经过一道工序都在时刻发生变化。要酿制出好喝的啤酒,工艺的精细和匠人的经验两者缺一不可。



粉碎麦芽

麦子浸泡后平铺在发芽床上,在其发芽后用暖风吹干制成麦芽。低温烘干制成淡色麦芽,高温烘干制成深色麦芽。粉碎麦芽使麦芽所含的淀粉变成糖。

糖化

将粉碎的麦芽浸泡在约65℃的热水里以溶解淀粉。麦芽的糖化酶(淀粉酶)会一并被热水提取出来,它破坏淀粉的分子链,就产生了糖分,从而制成甜麦汁。



发酵

在麦汁中加入酵母,酵母细胞开始繁殖,第2天(上发酵法)或第4天(下发酵法)麦汁开始产生二氧化碳和酒精。上发酵需要4—5天,下发酵则需要8—10天。

麦汁冷却

使用回旋沉淀槽,过滤器过滤煮沸麦汁中含有的啤酒花碎渣。过滤后的麦汁温度依旧很高,需将其冷却到适合酵母发酵的温度,这一过程就是麦汁冷却。

煮沸麦汁

煮沸酒花的目的是为了让其苦的成分(阿尔法酸)溶解到麦汁中。同时,为了杀灭麦汁里的细菌,以去除影响啤酒味道的化学成分,煮沸麦汁也是不可或缺的。



熟化

刚发酵完的啤酒叫“嫩啤酒”,还不好喝。这时需要将其移至熟化罐、低温(0℃—4℃)放置1周以上(上发酵法)或者2周以上(下发酵法)以调和风味。



包装

啤酒完成熟化后装入桶(生啤专用不锈钢桶)或者瓶中,装桶或者装瓶时储酒罐连接二氧化碳高压气罐,往啤酒里注入二氧化碳气体。

酿制啤酒的第一步是“糖化”,就是将麦芽淀粉转化成麦芽糖。糖化结束后,接下来在麦芽汁中加入啤酒花大火熬煮。啤酒花的作用是在麦芽汁里添加苦味。听起来或许有些不可思议,啤酒原本的味道是甜的。发酵过程中,酵母会消化糖分生成酒精和二氧化碳,无法被消化的糖分残留在啤酒中,这样啤酒就有了甜味。仅有甜味人们会很快感到厌腻,因此需要添加苦味进行中和,以平

衡啤酒的整体味道。为实现这一目的,啤酒花是最合适的添加原料。

接下来是发酵环节,上发酵需要4—5天,下发酵需要8—10天。发酵完成后,将啤酒移至熟化罐,低温(0℃—4℃)放置1周以上(上发酵)或者2周以上(下发酵)以调和风味。这些原料经过以上的各道工序最终变成了啤酒。

第1课

啤酒的基础知识

{ 啤酒知识 3 }

爱喝啤酒的你应该了解的

个性纷呈的啤酒种类

使用不同的麦芽以及发酵方法可以酿制出风格万千的各式啤酒。

类型 01

上发酵啤酒
采用高温发酵酵母
酿制而成

意为“小麦”的啤酒
德国小麦啤酒

酒精度
4.9% - 5.5%



啤酒名的德语原文 Weizenbier，意思就是小麦啤酒。50%—70%使用小麦麦芽，因此泡沫丰富。发酵过程中酵母产生的丁香和香蕉味香气格外浓郁。无啤酒花香，苦味甚微。

有如白葡萄酒般的清爽口感
科什

酒精度
4.8% - 5.2%



科什啤酒意思是“科隆的啤酒”，金黄色。啤酒花香和麦芽香清淡，自带仿若白葡萄酒般的果香。大多和日本产的大品牌啤酒一样，苦味较淡，但也有个别品牌苦味较强。

杜塞尔多夫啤酒的代表
德国老式啤酒

酒精度
4.3% - 5.5%



正式名称是杜塞尔多夫老啤酒（Duesseldorf Alt beer），其特征是悦目的色泽和源自麦芽的略带焦味的烤吐司香气，苦味为德国啤酒中最强，很多品牌的这类啤酒都比皮尔森啤酒口感要苦。

魅力在于浓郁的麦芽风味
波特

酒精度
波特
4.5%
强劲波特
5.0% - 6.5%



这是一款融合焦糖、巧克力、咖啡等多种香气，极具浓郁麦芽风味的啤酒。色泽近乎黑色，酒体厚重的称作强劲波特。色泽呈茶色，酒体适中的称作棕色波特。

啤酒花香浓郁，附带果香
淡色艾尔

酒精度
4.5% - 5.5%



由原本出口印度的印度淡色艾尔改造成英式口味，清爽可口。采用英国品种的啤酒花酿造而成的称作英式淡色艾尔，采用美国品种的啤酒花酿造而成的称作美式淡色艾尔。

颇受日本女性欢迎的发泡酒
白啤酒

酒精度
4.8% - 5.2%



起源于比利时，使用高达50%的小麦，散发着芫荽和柑橘的香味。

酒精度
老艾尔
9.5%
大麦烈酒
8.4% - 12.0%



两者都是经过长时间熟化的啤酒，因陈酿而具有丰富的风味。酒精度高。