



BIEROGRAPHIE

啤酒 有什么 好喝的

30分钟
学会
啤酒品鉴

关于啤酒
你不知道的49件事



[法] 伊丽莎白·皮埃尔 [法] 安妮·洛尔范 著

[法] 梅洛迪·当蒂尔克 绘 吕文静 译

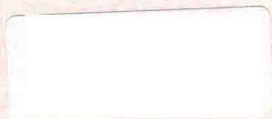


BIEROGRAPHIE

啤酒 有什么 好喝的

[法]伊丽莎白·皮埃尔 [法]安妮·洛尔范 著

[法]梅洛迪·当蒂尔克 绘 吕文静 译



中信出版集团·北京

图书在版编目 (CIP) 数据

啤酒有什么好喝的 / (法) 伊丽莎白·皮埃尔, (法) 安妮·洛尔范著; (法) 梅洛迪·当蒂尔克绘; 吕文静译. — 北京: 中信出版社, 2017.7
ISBN 978-7-5086-7496-4

I. ①啤… II. ①伊… ②安… ③梅… ④吕… III. ①啤酒—基本知识 IV. ①TS262.5

中国版本图书馆CIP数据核字(2017)第085068号

Bierographie ©2015, HACHETTE LIVRE (Hachette Pratique).
Text by Elisabeth Pierre, Anne-Laure Pham.
Illustrations by Melody Denturck.
Chinese edition arranged through Dakai Agency Ltd.

啤酒有什么好喝的

著 者: [法] 伊丽莎白·皮埃尔 [法] 安妮·洛尔范
绘 者: [法] 梅洛迪·当蒂尔克
译 者: 吕文静
策划推广: 北京地理全景知识产权管理有限责任公司
出版发行: 中信出版集团股份有限公司
(北京市朝阳区惠新东街甲4号富盛大厦2座 邮编 100029)
制 版: 北京美光设计制版有限公司
承 印 者: 北京华联印刷有限公司

开 本: 700mm×900mm 1/12 印 张: 10.5 字 数: 140千字
版 次: 2017年7月第1版 印 次: 2017年7月第1次印刷
京权图字: 01-2017-3859 广告经营许可证: 京朝工商广字第8087号
书 号: ISBN 978-7-5086-7496-4
定 价: 68.00 元

版权所有·侵权必究
如有印刷、装订问题, 本公司负责调换。
服务热线: 400-600-8099
投稿邮箱: author@citicpub.com

30分钟学会啤酒品鉴，关于啤酒你不知道的49件事



伊丽莎白·皮埃尔

独立啤酒专家，酿酒师，国际评委，拉罗谢尔大学讲师。向公众和专业人士传播啤酒知识和文化已逾20年，由她创立的啤酒品尝沙龙和明星啤酒课程都取得了巨大的成功。她是国际独立啤酒专家组织法语区协会的创始人，创立了“Bierissima”奖，用以表彰那些在啤酒领域做出突出贡献的女性。参与编辑了《啤酒口袋书》，撰写了畅销书《阿歌特啤酒指南》和《啤酒品尝导则》。



安妮·洛尔范

记者，美食杂志资深编辑，法国美食节目《让我们来品尝美食吧！》的特约撰稿人，《巴黎快报》“口渴的米亚姆”专栏的作者。



梅洛迪·当蒂尔克

插画设计师。毕业于巴黎奥利维尔时尚设计学院，在巴黎教绘画。其作品风趣幽默、时尚前卫。曾在多部作品中负责绘画、插画等设计方面的工作。

简

介

啤酒已经有几千年的酿造、饮用历史。一到夏季，很多人都会选择啤酒作为首选消暑饮品。每年有数十亿升的啤酒被人们喝进肚子里。

但你知道好啤酒的评判标准究竟是怎样制定出来的吗？
在琳琅满目的酒柜前面，如何才能一眼挑出最适合你的那款啤酒？

要知道，啤酒也有着像葡萄酒一样传奇的历史、丰富的味道和很多可讲述的文化趣闻。

在本书中，法国独立啤酒专家伊丽莎白·皮埃尔与美食杂志资深编辑安妮·洛尔范通过300余张充满法式风情的时尚手绘图，公布关于啤酒最值得我们关注的49个问题的答案，轻松呈现啤酒的价值和品鉴要点。

一起来多了解些好啤酒的标准和依据吧。学会如何品尝、挑选和享受啤酒，不论何时何地，都能给自己和朋友挑选出绝佳的佐餐、聚会啤酒！





目

录



从味道开始，认识啤酒

P.13



从选择开始，购买和品尝啤酒

P.50



从历史说起，好啤酒是怎样被制造出来的

P.99



从味道开始，认识啤酒



I

误区1: 啤酒嘛，喝起来哪有红酒那么讲究	PP.14-15
误区2: 啤酒没什么营养	PP.16-17
误区3: 啤酒太苦了	PP.18-19
误区4: 颜色一样的啤酒味道也一样	PP.20-21
误区5: 黄啤喝起来味道都差不多	PP.22-23
误区6: 啤酒里只有麦芽和水	PP.24-25
误区7: 水不是啤酒的主要成分	PP.26-27
误区8: 啤酒中只有麦芽、啤酒花和水	PP.28-29
误区9: 啤酒只有5种颜色	PP.30-31
误区10: 所有的啤酒看起来都一样	PP.32-33
误区11: 啤酒的泡沫一点儿用处都没有	PP.34-35
误区12: 扎啤是最好的啤酒	PP.36-37
误区13: 我们不能在红酒和啤酒中找到同样的味道	PP.38-39
误区14: 啤酒配菜没什么讲究	PP.40-41
误区15: 啤酒不适合佐餐	PP.42-43
误区16: 啤酒跟奶酪完全不搭	PP.44-45
误区17: 啤酒跟烹饪没什么关系	PP.46-47

30分钟学会啤酒品鉴，关于啤酒你不知道的49件事

BIEROGRAPHIE

啤酒

有什么
好喝的

[法]伊丽莎白·皮埃尔 [法]安妮·洛尔范 著

[法]梅洛迪·当蒂尔克 绘 吕文静 译



伊丽莎白·皮埃尔

独立啤酒专家，酿酒师，国际评委，拉罗谢尔大学讲师。向公众和专业人士传播啤酒知识和文化已逾20年，由她创立的啤酒品尝沙龙和明星啤酒课程都取得了巨大的成功。她是国际独立啤酒专家组织法语区协会的创始人，创立了“Bierissima”奖，用以表彰那些在啤酒领域做出突出贡献的女性。参与编辑了《啤酒口袋书》，撰写了畅销书《阿歌特啤酒指南》和《啤酒品尝导则》。



安妮·洛尔范

记者，美食杂志资深编辑，法国美食节目《让我们来品尝美食吧！》的特约撰稿人，《巴黎快报》“口渴的米亚姆”专栏的作者。



梅洛迪·当蒂尔克

插画设计师。毕业于巴黎奥利维尔时尚设计学院，在巴黎教绘画。其作品风趣幽默、时尚前卫。曾在多部作品中负责绘画、插画等设计方面的工作。

简

介

啤酒已经有几千年的酿造、饮用历史。一到夏季，很多人都会选择啤酒作为首选消暑饮品。每年有数十亿升的啤酒被人们喝进肚子里。

但你知道好啤酒的评判标准究竟是怎样制定出来的吗？
在琳琅满目的酒柜前面，如何才能一眼挑出最适合你的那款啤酒？

要知道，啤酒也有着像葡萄酒一样传奇的历史、丰富的味道和很多可讲述的文化趣闻。

在本书中，法国独立啤酒专家伊丽沙白·皮埃尔与美食杂志资深编辑安妮·洛尔范通过300余张充满法式风情的时尚手绘图，公布关于啤酒最值得我们关注的49个问题的答案，轻松呈现啤酒的价值和品鉴要点。

一起来多了解些好啤酒的标准和依据吧。学会如何品尝、挑选和享受啤酒，不论何时何地，都能给自己和朋友挑选出绝佳的佐餐、聚会啤酒！





序：这么多年的啤酒白喝了吗？

近几年来，进口啤酒的种类和数量持续增长，让国内广大啤友兴奋不已。然而，很多啤友只是觉得进口啤酒好喝，却说不出个所以然，甚至有些困惑和迷茫。

什么是修道院双料？三料？四料？双料IPA又是什么？德国啤酒是世界上最好喝的啤酒吗？波特和世涛有什么区别和联系？拉格啤酒都是寡淡不好喝的工业啤酒吗？为什么有那么多形状的啤酒杯？啤酒配餐有哪些讲究？自己在家酿啤酒难吗？

关于这些疑问，很多啤友在啤博士微信公众号的后台留言，也在知乎上提问过。虽然我们曾经深入介绍过各种啤酒风格的来龙去脉，甚至深挖过几百年前的八卦故事，但毕竟要读完我们所有的文章也需要极大的耐心和热情。

本书恰以插画的形式另辟蹊径，更直观生动地讲述了啤酒的前世今生。几位作者和译者用女性细腻的笔触娓娓道来，将49个关于啤酒的知识点以“误区”的形式阐述，仿佛老妈或者女友在嗔怪你“这些年的啤酒都白喝了”，你虽心有不甘却也只能默默点头叹服，因为你知道，不要和女人争论，她们永远是对的。

本书入眼色彩丰富，闻起来是香气袭人的油墨味，前段是认识啤酒的原料和种类，中段是品尝啤酒的地域和偏好，回味是啤酒的历史和文化，知识量饱满，上下文平滑顺畅，知识性和可读性非常平衡，特此向广大啤友推荐此书！

@啤博士

2017年3月21日

