

《日本酒手帳》

图书基本信息

书名：《日本酒手帳》

13位ISBN编号：9789866435607

10位ISBN编号：9866435601

出版时间：2011-6

出版社：易博士

作者：日本酒服務研究會・酒匠研究會聯合會

页数：243

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：www.tushu111.com

《日本酒手帳》

內容概要

這是一本為方便選擇日本酒和想飲用日本酒的人所編輯的指南書，全書將每個酒廠的代表、推薦酒品，詳細地將酒質以香氣、濃郁度、輕快度來區分圖示，也一併記載味道的特徵和最適口的溫度等，可以完全了解日本酒的全貌。全書196個知名與具代表的酒商品牌、超過750款以上的日本酒款，您可以作為挑選合乎自己口味日本酒的參考，想要飲用的日本酒也可以立刻找到。

《日本酒手帳》分為1.北海道、東北，2.關東、甲信越，3.北陸、東海，4.近畿、中國，5.四國、九州等五個區域。歷史悠久、堅持以資深製酒師經驗釀製方法的酒藏，目前還在日本許多地方保存著，也每年以持續令人讚賞的品質獲得飲酒人的肯定，日本酒的精緻文化更讓人在品酒之間得到共鳴，而因應時代的需求，也有許多年輕的觀點加入日本酒新時代的個性與創新，讓人享受不一樣的品嚐樂趣。

日本酒，是各時代的釀酒人，將日本酒出現後傳承下來的技術，再加上各自的創意之後進化至今。在這段約達2000年的歷史裡，一般認為現今是最能夠釀製出最高品質日本酒的時代，但發酵的架構現在和過去都完全相同，基本的工序也是由中世時代傳承下來的。近年來日本酒的進化令人耳目一新，酒品也種類豐富超越以往。既有剛搾的新酒，也有熟成20年的古酒；既有未過濾的素顏生酒，也有做了過濾和入火的清澄酒品；更有古早味的濁酒，或者說是香檳也通的發泡性新型態酒。光以之往的甘口、辛口，或是淡麗、濃醇等的詞語，已經不能夠適切形容這些多彩日本酒的魅力；藉由味道與香氣的特徵，將日本酒的型態大分為4類：薰酒、熟酒、爽酒、醇酒。無論是當作餐前酒，或是搭配濃郁厚實的西式料理、中式料理，甚至最覺得理所當然的清淡日式料理，您都可以有所參考。

日本酒和葡萄酒一樣是釀造酒的一種，只是原料為米，雖因釀造法大致上被決定所以變化並不如葡萄酒來的多，但是日本致力於酒米的改良、開發，與釀製的名水、麴、酵母的選擇、發揮...等技術的精進，所以其豐富內涵與品味更是令日本深以為傲，並廣受各國愛酒人仕的歡迎。而享用日本酒更由於能夠自由決定酒的溫度，便是葡萄酒所缺乏的要素；不論是冰飲或是加熱飲用，適合品嚐的溫度可自由選擇，更是品嚐日本酒的極大樂趣。

《日本酒手帳》

作者簡介

SSI（日本酒服務研究會・酒匠研究會聯合會），SSI是Sake Service Institute的簡稱。本會成立的宗旨，在於對日本國酒「日本酒」、「燒酎」等各種酒類的提供方法進行研究，同時也透過教育啟蒙活動，對「日本酒」、「燒酎」的酒文化發展和相關產業提供支援，進而對日本飲食文化的繼承發展做出貢獻。

《日本酒手帳》

精彩短评

- 1、日本官方出的一本日本酒推荐指南，不仅书的设计赏心悦目格式工整，而且上百种酒瓶酒标酒名的设计也是赏心悦目！我要一瓶一瓶找来喝！网上查到这是一套手帐，有日本酒烧酒鸡尾酒葡萄酒洋酒，独独没有啤酒，完全可以把世界各地的经典啤酒按此做一本啊！
- 2、书很小，适合随身携带。都是繁体字，还有竖着的排版，都不太习惯。分类很有意思。内容较详实。

《日本酒手帳》

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:www.tushu111.com