

《啤酒》

图书基本信息

书名：《啤酒》

13位ISBN编号：9787517903675

出版时间：2015-11-1

作者：法比奥·佩特罗尼,彼特·丰塔纳

页数：236

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

《啤酒》

内容概要

《啤酒》是献给广大热爱品质生活的人们，也献给热爱啤酒文化的人们，更是献给有志于称谓大酿酒师的人们！

《啤酒》一书可以作为教材，也可以作为工具书，但当你触摸到它时，你会意识到它还是一件绝美的收藏品。

在《啤酒》中洋溢的悠远酒香，会令你在现代和传统的交融中找到品质的来源，更会令你醉于其间。

《啤酒》以极其详尽的专业知识和高质量摄影图片全景式展现了融合传统与现代于一身的啤酒文化！

作者简介

法比奥·佩特罗尼，专长于人像照及生活场景照，在他的职业生涯中，他已为文化、医学及意大利经济领域内的众多名声显赫人士拍过肖像照。彼特·丰塔纳，在蒙扎经营一家小型手工酿酒厂，组织开设有关啤酒家酿和高品质啤酒鉴赏的介绍性课程。彼特的啤酒和他的酿酒厂在最近三期的《意大利茶酒指南》中都获得了荣誉。约翰·罗杰瑞，他曾在众多著名的星级餐厅受过专业的训练，比如位于阿尔巴的比萨大教堂内的餐厅和位于特兰托的教堂宝库内的餐厅。现在是Refettorio Simplicitas饭店的主厨。

书籍目录

前言
啤酒的起源
公元前的啤酒
公元后的啤酒
工业化啤酒
啤酒的复兴
啤酒是什么
原材料
水
酵母(及发酵)
大麦麦芽和其他谷物
啤酒花
啤酒是如何酿造的
热侧
发酵
自然发酵
顶部发酵
底部发酵
怎么上啤酒
生啤酒
手泵
直接从木桶中倒出
瓶装啤酒
生产啤酒的主要国家和各自的特点
比利时
赛松啤酒
白啤酒
比利时金色浓艾尔酒
弗兰德红色艾尔酒
弗兰德斯布朗酒
双料啤酒和三料啤酒
兰比克啤酒
英格兰
英格兰大麦酒
英式印度浅色艾尔酒
普通苦啤酒
棕色波特啤酒
淡啤酒
俄罗斯皇家烈性黑啤酒
爱尔兰
爱尔兰红色艾尔酒
干性黑啤酒
苏格兰
苏格兰浓艾尔酒
德国
慕尼黑淡啤酒
慕尼黑黑啤酒

三月/啤酒节啤酒

黑啤酒

传统博克啤酒

科什啤酒

柏林白啤酒

小麦啤酒（白啤酒）

哥塞啤酒

捷克共和国

波西米亚皮尔森啤酒

奥地利

维也纳拉格啤酒

美国

美式淡艾尔啤酒

标准美式拉格啤酒

帝国印度淡啤酒

美式印度淡啤酒

卡斯卡底黑啤酒

美式大麦艾尔啤酒

意大利

栗子啤酒

意大利拉格啤酒

丹麦与挪威

波罗的海波特啤酒

黑麦印度淡啤酒

烟熏啤酒和木桶熟化啤酒

家庭手工啤酒

啤酒配美食

约翰·罗杰瑞主厨的二十四道食谱

- 皮埃蒙特生鱼片配有萝卜苗的法松那牛肉及波特啤酒奶油
- 面糊香煎鳕鱼配糊状艾尔醋油沙司和野菜沙拉
- 巴伐利亚小麦啤酒烹制里脊肉、大麦、卷心菜和孜然
- 用比利时艾尔啤酒烹调的琥珀鱼片配以稍稍蒸过的蔬菜
- 金枪鱼、兔肉搭配时令蔬菜及清啤酒果冻
- 烟熏啤酒烹制熏猪肉香肠配以甜味或酸味沙司调制的时令蔬菜
- 三料啤酒烹制意大利调味饭
- 烈性黑啤酒烹制意大利面配以浓缩虾汁
- 红土豆小团子配大麦芽放在有豆芽的鱼汤中
- 兔肉酱意大利干面配以美式淡艾尔啤酒和清炒啤酒花
- 粗切意大利面配大麦芽、生奶酪及波罗的海波特啤酒
- 意式芝士锅贴配以双料啤酒果冻及黄油和鼠尾草
- 煎炸鲑鱼配清啤酒、甜豆及啤酒香醋色拉调味汁制成的浓汤
- 烤仔鸡配印度淡啤酒和土豆及辣酱油
- 浆汁猪肘配以小红果、几滴覆盆子啤酒及奶油土豆
- 羊鱼片配土豆泥和布兰奇啤酒及豆芽和嫩叶
- 香草包羊羔肉配以拉格啤酒浓汤及甜菜奶油
- 科什啤酒烹制意式培根配皱叶甘蓝沙拉及大麦芽浓汤
- 俄罗斯皇家烈性黑啤酒烹制热巧克力馅饼涂层为72% 高品质巧克力
- 榛子软曲奇配以棕色艾尔啤酒泡沫及水芹
- 覆盆子汤、哥塞啤酒格兰尼它雪糕及焦糖酱

《啤酒》

- 美式拉格啤酒和薄荷果冻配草莓生姜萨尔萨辣酱
- 大麦啤酒冰淇淋配大麦芽冰淇淋及酸橙
- 博克啤酒泡沫、蜜饯及卡萨塔冰淇淋式油炸甜点

术语表

关于作者和摄影师

啤酒风格索引

名称索引

食谱原料索引

《啤酒》

精彩短评

- 1、作为人类最古老的发酵饮料，啤酒的历史可以上溯到苏美尔文明。糖化、发酵、酒花调味把水、麦芽、酒花编织成风格迥异的乐曲。pub-public是啤酒给人无压力交流的愉悦。每一杯啤酒都是一份独特的心情
- 2、fantastico! 作者对啤酒的态度令人钦佩 细节之处方见热爱 边看边听xo 赞赞赞
- 3、图片很好看，毕竟是摄影出版社出的嘛，至于文字内容，真的是太蜻蜓点水了，而且还有错别字。感觉这就是一本画册而已，而不是一本书。
- 4、介于还行跟推荐之间，三星是因为贵。没什么新意，有用的就两页。

《啤酒》

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