

《清酒》

图书基本信息

书名：《清酒》

13位ISBN编号：9787544286010

出版时间：2017-1

作者：（日）杉村启

页数：200

译者：陈恬

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

《清酒》

内容概要

【编辑推荐】

清酒，是一种只用大米和水酿造而成的，不可思议的饮料。

清酒之“清”，在于用最简单的原料，就能创造出无限可能性；还在于用精湛的工艺，排除掉一切可能破坏口感的因素。

从冬日绵延到春天的新酒，伴随着蝉鸣的夏吟，红叶下独酌的冷卸酒……往来分明的四季，总有最恰逢其时的美酒相伴。

品一杯清酒，体会的是日本的自然、文化和人。

【内容提要】

当今世界上最有趣的酒，毫无疑问当属“日本酒”。不仅有能搭配西班牙菜或法国菜的日本酒，也有香味丰富可比拟葡萄酒的日本酒，还有稍微改变温度便能让人体会到不同味道的日本酒。

如此多的种类让人不敢相信这仅仅是以大米酿造出来的酒，但这些都是日本各地的酿酒师们取传统精华和积极创新，加上酿酒技术进步的成果。

现在的日本酒广受世界瞩目，虽然经常给人“难以品尝”的印象，不过如今已经不同了。来吧，跟着这本书，一起“品味”日本酒的种种魅力！

【媒体评论】

《清酒》是一本能让日本酒爱好者更加喜爱日本酒的书。

本书不仅能让完全不懂日本酒的人迅速掌握相关知识，还能让对日本酒有兴趣的人更加想深入了解日本酒。书中对日本酒用语和挑选方式的解说十分仔细，并且简单易懂。

——知名博主力イ士伝

【读者评论】

这本书介绍的知识连我这种自认为喜欢喝酒的人都不懂，读完之后感觉多了不少品酒的乐趣。

——日本亚马逊读者评论

这本书太有趣了。不仅把日本酒的基础知识介绍了个遍，还将品酒的方法、正确的喝酒方式都教给读者，看来以后可以享受健康的品酒生活了。

——日本亚马逊读者评论

《清酒》

作者简介

（日）杉村启 1976年生于日本千叶县，现为自由大学的入门日本酒学教授、酱油研究者和美食漫画研究者，日本酒专家。为了让更多人知道日本酒的魅力，他不仅为各种媒体供稿，还在“cakes”网站上连载文章《今夜畅谈日本酒》（今宵語りたくなる日本酒のはなし）。著有《酱油手帖》（河出书房新社）等。

（日）薮友子 新潟县人，在品尝到新潟当地产的酒后发现日本酒的魅力，于是成立了社团“酩酊女子制作委员会”。除了日本酒之外，她还以自己骑自行车的爱好为基础，为漫画Long Riders执笔。代表作有《酩酊女子~日本酒酩酊GIRLS~》（Wani Books）等。

书籍目录

目录

第1章 课前热身

第一课 当今的日本酒非常有趣

第2章 首先需要掌握的日本酒基本知识

第二课 什么是特定名称酒

第三课 什么是酿造酒精

第四课 掌握解读标签的方法

特别讲座 “三增酒”已不存在

第3章 深入了解更多知识，可以“看到”日本酒的味道

第五课 酿造方法是否能决定日本酒的名称

第六课 米和酒的味道是否有关系

第七课 产地和酒的味道是否有关系

特别课程 制造日期和日本酒之日

第4章 品酒者眼中的日本酒

第八课 日本酒是否有饮用的“最佳时间”

第九课 有些酒的味道是否和标签所写的不同

第十课 值得推荐的低酒精度日本酒

第十一课 什么是熟酒

第十二课 归根结底应该如何挑选日本酒

特别课程 用IT技术拯救山田锦米和大米种植业

第5章 多种多样的饮酒方式

第十三课 怎样喝日本酒可以避免烂醉

第十四课 酒杯是否能影响酒的味道

第十五课 温度与日本酒的绝妙关系

第十六课 日本酒如何与食物搭配

特别课程 持续一整年的“四季酿造”

第6章 如何邂逅新的日本酒

第十七课 选择对日本酒有讲究的酒馆

第十八课 如何购买日本酒

第十九课 参加日本酒相关活动

第二十课 日本酒应如何保存

特别课程 是否存在会拒绝新客或选择客人的专卖店

结业式 日本酒确实十分有趣

后记

《清酒》

精彩短评

- 1、庆幸没做这套书...
- 2、整本书都是“嗯呐清酒棒棒哒”“我们日本酒世界第一哦”“20多度的清酒度数好高好醉人哦”的傲娇心理.....我们白酒虽是蒸馏酒也不是闹着玩儿的好吗朋友！

《清酒》

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