

《日本酒解说》

图书基本信息

书名：《日本酒解说》

13位ISBN编号：9787547811368

10位ISBN编号：7547811361

出版时间：2012-3

出版社：上海科学技术出版社

作者：城山学

页数：168

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.tushu000.com

《日本酒解说》

内容概要

《日本酒解说》主要内容包括：日本地图、清酒级别分类、日本酒标签解读、清酒酿造过程等。《日本酒解说》精心挑选出200多款日本酒，甚至包括酒厂地址、网址和酿酒师的故事，是您了解日本酒的不二之选。《日本酒解说》配有CD，以最简明的方法，介绍日本各区域所酿美酒，同时讲解日本清酒的酿制、分类以及酒标解读等内容，并邀请日籍酿酒师朗读有关日本酒各类专有名词的日语，务求以最短时间学读酒名、认识酒事，使您轻松掌握有关日本酒交流的语言。

《日本酒解说》

作者简介

城山学，品酒师，出生于日本新泻县。2010年成为SSI日本酒学讲师；2009年获取SSI烧酎顾问资格；2008年获取SSI品酒师资格，开设香港第二家日本酒专卖店铜锣湾店；2007年开设香港第一家日本酒专卖店红磡店；2003年在“吉祥日本料理”任职，负责推介清酒；2002年：成立日本酒贸易公司。

《日本酒解说》

书籍目录

日本地图

清酒级别分类

日本酒标签解读

清酒酿造过程

北海道·东北

关东

甲信越

北陆

中部·东海

近畿

中国

四国

九州

日语常用清酒词汇

索引

章节摘录

版权页：插图：特定名称酒 01 符合日本国税局公告里“清酒酿造质量的表示基准”为“特定名称酒”，如同大吟酿、纯米吟酿、纯米等，普通酒并不包括在内。吟醸酒 02 精米比例在60%以下，在醸造 03 方面，以低温长期发酵。纯米酒 04 精米比例一般为70%以下，甚至没太大限制。酿造过程中，不添加酒精，原料是米 05 和米麴 06。本醸造 07 精米比例在70%以下，添加酒精比例为原料米总量的10%以下。原酒 08 上槽后的原味酒，制作中不加水作调整。古酒 09 新酒酿出1年后，可称为古酒。市场上一般只会出售3年或3年以上的古酒，而5年以上的熟成酒，则可叫作秘藏酒10。生酒 11 一般完成酿造后，要进行两次加热杀菌（火入）。生酒则完全没有这个工序，酿造后便直接出售。酒内的酵母仍然活跃着，酒质也不断变化，需要冷藏，“本生”12或“生生”13都属于“生酒”。生诘酒 14 贮藏前，只做一次加热杀菌。与生酒相比，酒质较为稳定，同样能保持新鲜的口感。生贮箴酒 15 以生酒的状态贮藏，并于出货前进行一次加热杀菌，以稳定酒质，确保不变质。由于贮藏时间较长，故相对生诘酒，生贮藏酒的味道要复杂些。浊酒 16 / 发泡浊酒 酿造后，在将醪分隔的同时，保留了米渣的白色沉淀物于酒液内，故称为“浊酒”。由于如同生酒一样没有加热杀菌，当中的酵母继续进行发酵，自然产生二氧化碳，如同香槟酒质。于11~2月间推出，有些则要待到夏季才推出。雫酒 07 上槽前，将醪放于吊袋内，悬挂起来。不另加压，让酒液自然滴下，以保持酒质细致柔滑。又称为“袋吊雫酒”18。贵醸酒 19 日本酒税局研发的酒款，以一般方法酿造，在酿造的第三阶段添加纯米酒。味道偏甜，酒质浓稠，价钱也略高。

《日本酒解说》

编辑推荐

《日本酒解说》是作者向读者介绍的酒类品牌、风格、酿制历史等，其品尝日本酒，是体验日本文化的主要途径之一，它有着独特的文化内涵和日本传统风格。日本酒的种类不胜枚举，而且往往很多小品牌的酒会有着令人惊奇的卓越品质，通过《日本酒解说》让大家认识更多的优秀的日本酒。

《日本酒解说》

精彩短评

- 1、太少了
- 2、象本广告册
- 3、比不上中国酒的历史、人文、口味
- 4、本以为会将一些关于清酒的文化，没想到是直接讲各个品牌的清酒，嘛.....也还不错啦
- 5、不熟悉，翻了一遍，留用备查。一开始的日本地图就给印错了。
- 6、虽然注音什么的还是有点错误的，但是还是让我对日本酒有了大致的了解啊，不过介绍的基本都是清酒，浊酒都没有说到的样子？
- 7、很详细关于日本酒的介绍，不错！
- 8、内容还不够丰富，不如人人出版社出的《日本酒手帐》，收入的酒也不够多。
- 9、1010：日本酒解说（清酒系列，看起来很多种，实际也没多少，日本酒多是家庭作坊，我记得有一种清酒叫做三井寿）
- 10、还有一本说日本菜的语言，貌似没有找到啊。。。
- 11、酒名很美。

《日本酒解说》

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.tushu000.com