

美国手工
精酿啤酒
和食物

最佳搭配

BIA
BREWERS
ASSOCIATION

美国兴旺的手工 精酿啤酒市场

1960年到1970年之间，美国年轻人都盛行到国外旅行，寻找新鲜和刺激的经历。其中最令人难忘的就是与欧洲经典啤酒的相遇。有些旅行者回到美国后，寻求通过酿造啤酒来重温这段经历，先是在家里，之后又在小型商业啤酒厂。1980年时只有四到五个新的手工啤酒厂。现在，有超过2200多间小型、独立而传统的啤酒厂在酿造动人心弦、风味独特的美国式啤酒，衍生出穷极想象的各种风格。丰富可口的啤酒带动了经济的增长。美国的手工精酿啤酒类市场持续快速地增长。啤酒钟爱者们显然很欣赏新式美国啤酒的口味、多样性和品质。创意非凡的酿造者们生产出许多味美的啤酒，以搭配各种食物。我们将在这里作一些简要介绍，讲解美国手工精酿啤酒与食物搭配的乐趣。敬请欣赏！





目录：

4-5 页

啤酒与食物搭配的原则

6-7 页

啤酒搭配不同的食物

8-9 页

啤酒与食物搭配图表

10 页

提供完美的啤酒鉴赏体验

11 页

用啤酒做菜

封底

啤酒酿造商协会介绍

什么是手工精酿啤酒？

一般是指运用传统方法和原料酿造的全麦啤酒，它的灵感来自于传统风格。由小型、独立酿造商酿造的精酿啤酒在颜色、口味、强度和感觉方面有着丰富多彩的表现。自然而然，精酿啤酒成为世界各地美食的一款搭配佳品。

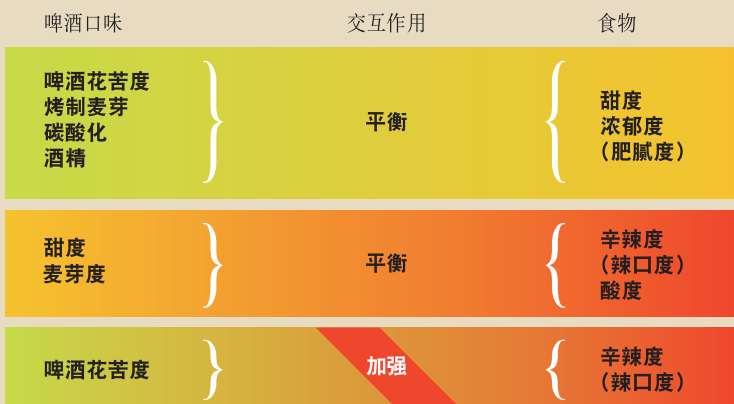
怎样将啤酒和食物搭配在一起？

几个世纪以来，啤酒和食物一直被人们搭配享用，成为美好生活的一部分。啤酒源自谷物的特性使它本身就成为一种食物；它丰富的口味、香气和质地，使它几乎可以跟任何一种食物形成绝佳搭配，无论是手工制作的香肠还是豪华的美食大餐。选择啤酒和食物来获得相辅相成的口感意味着要注意两者各自的味觉品质。我们有一些建议，希望能让您体验到更享受和更尽性的感受。

为了让啤酒和食物彼此搭配，需要考虑到许多因素。以下是其中几点最重要的原则：

- **强度和强度的搭配。**美酒配佳肴是一种常识，同样，口味重的食物需要有烈性的啤酒来搭配，这也是千真万确的。味觉强度会涉及很多方面：酒精含量、麦芽品质、啤酒花苦度、甜度、浓郁度和烤焦度等等。
- **寻求和谐。**当啤酒和食物拥有共同的味道和香气元素时，通常它们的搭配是最好的。果仁味的英国棕色麦芽啤酒和手工制造的切达干酪；帝国黑啤的深度烤焦风味和巧克力松露；焦糖味的Oktoberfest（慕尼黑啤酒节）窖藏啤酒和烤猪肉都是这种搭配的好例子。

啤酒和食物：相互搭配的细节



- **考虑甜度、苦度、碳酸化、辣度（辛辣）和肥腻度。**这个看起来有点复杂，但其实很简单。食物和啤酒的特殊品质以可预期的方式相互影响。利用这种彼此的影响，就可确保食物和啤酒彼此平衡，每一种都能唤起你品尝另一种的欲望。

不要害怕作新的尝试，应多加寻找新的可能性。最好的搭配方式仍有待发掘。请记住，品尝啤酒是一种令人愉快的体验，享受这种乐趣吧！



关于啤酒和食物一同享用的一些其他想法：

- **寻求古典的烹饪方法。** 在一些盛行喝啤酒的国家里，他们的烹饪方法启示给我们很多有关啤酒和食物搭配的方法。炸牛排和窖藏淡啤酒的搭配是显而易见的，但是谁会想到把黑啤和生蚝搭配在一起？如果你寻找，还可能会找到其他经典的搭配方式，这是作进一步的探索的良好出发点。
- **实践出真知。** 并不是每一种搭配都会产生预期的效果——如果你学着去欣赏预料之外的搭配效果，你会发现这很有意思。从不错的搭配开始，不断寻找神奇的搭配方法吧。
- **季节性的考虑。** 炎夏时将口味轻淡的食物和啤酒搭配在一起，冬天时将口味重的啤酒和食物搭配在一起，这种视季节而定的啤酒和食物搭配非常自然，也能很好地配合我们的心情。
- **对比和补充。** 所有啤酒和食物的搭配应该体现这两种原则。一些搭配更凸显相互间的对比，另一些更注重口味的互补，但所有的搭配都应力求平衡。左边的图表表示了重要元素的对比。



啤酒作为一种开胃酒（沙拉和开胃食品）

各种清新提神的啤酒是开始用餐的最好方式。轻淡的小麦啤酒可以与沙拉完美搭配，尽管有时候绿色蔬菜的苦味更需搭配啤酒花香的比尔森啤酒。草香淡色麦芽酒和烤制的黄鳍鲑鱼搭配是非常棒的。啤酒花香型美国淡啤酒可以平衡口味厚重的开胃菜，如奶酪果子馅饼。辣味塞尚啤酒是新奥尔良虾的最完美搭配物。全口味的红麦芽啤酒或琥珀淡啤酒是烟熏鱼的最佳搭配—或者你干脆选择雅致爽口的干黑啤去搭配。

我们的理念就是在不破坏味觉的情况下创生美好的体验。寻找一种质感轻又不会太苦的啤酒。



啤酒和主菜

只要记住使啤酒和食物的强度彼此配合，就能为所有的主菜肴提供完美搭配的啤酒。对一些口味较淡的食品如烤鱼，比尔森啤酒是最好的选择。对于烤鸡，麦芽味窖藏啤酒和浅色麦芽啤酒很不错。烤肉中的甜辣味能无疑会得到Maibock啤酒或Abbey风格的双倍啤酒的中和抑制。对于烤牛肉来说，豪爽的波特啤酒或黑啤是很切题的选择。

啤酒和餐后甜点

葡萄酒与甜点的搭配很有挑战性，但甜点与啤酒的配合则非常完美。浓郁而口味丰富的啤酒是平衡多数甜点中甜度的必需品。美国一些小型啤酒酿造商喜欢制造这样的风格，所以可以有很多的选择。果味的甜点可以和浓烈的三倍淡啤酒搭配在一起。焦糖面包布丁和坚果馅饼需要有相同质感的品种来配合——陈年淡色啤酒当之无愧。非常甜的食物，如奶酪蛋糕、法式烤布丁或胡萝卜蛋糕等，都可以和啤酒花香浓厚的啤酒（如双倍IPA啤酒）搭配，创造出难忘的体验。许多啤酒具有的辣味和酸橙味特质可以搭配许多甜点，以凸显它们类似的口味。

巧克力适合跟黑啤酒搭配在一起，牛奶巧克力和比利时烈啤酒搭配在一起是再好不过了。无面粉巧克力蛋糕或松露需要黑色帝国烈啤酒来搭配。水果啤酒与水果甜点有明显的亲和力，然而它们配合巧克力也能产生神奇的效果。



啤酒和干酪




啤酒明快的碳酸泡沫和怡人的啤酒花香可以化解奶酪压倒性的重口味。中等强度的啤酒可以和很多种干酪搭配在一起，但是像斯第尔顿奶酪这样的重口味奶酪则需要大麦烈性啤酒的搭配。

IPA啤酒有花草清香的啤酒花气味，可以很好地混合蓝纹奶酪的复杂香气，同时，苦味可使味蕾得到净化。芬芳的德国Hefeweizen啤酒与简朴的法式奶酪会是不错的搭配。果味啤酒与法国布里白乳酪这样软而成熟的干酪是绝好的配合。黑啤和陈年切达干酪是又一种很好的搭配；而对于大胆冒险的人来说，熏制波特啤酒和熏制干酪会带来一种朴素的乡村享受。



味道的影响
酒精 颜色 苦味

重要的标记:

-   颜色接近啤酒的实际颜色
-  带阴影的圈 = 变化幅度

啤酒的种类	酒精	颜色	苦味	建议食品	
1. Kölsch 啤酒, 浅色麦芽啤酒, 金黄色麦芽啤酒					清淡食物: 鸡肉, 沙拉, 鲑鱼、德式小香肠、蒙特里杰克干酪。
2. 英式苦味啤酒					各式食物: 烤鸡和猪肉、鱼和薯片、温性奶酪。
3. 淡麦芽啤酒					各式食物: 肉馅饼、英国奶酪; 配合汉堡不错!
4. 印度淡麦芽啤酒					辛辣食物(通常为咖喱粉!); 像胡萝卜蛋糕一样的浓腻甜点。
5. 双倍/帝国 IPA					烟熏牛胸肉、烤羊肉、南方炸鸡排。
6. 琥珀啤酒/红麦芽啤酒					各式食物: 鸡肉、海鲜、汉堡; 配合辣味很好。
7. 苏格兰啤酒/Wee Heavy 啤酒					烤牛肉、羊肉、野味、熏鲑鱼。
8. 棕色麦芽啤酒, Altbier					浓味食品: 烤猪肉、熏腊肠、烤鲑鱼。
9. 双倍Abbey啤酒					烤肉、炖肉、或美味的厚块烤牛排或熏排骨。
10. 三倍Abbey啤酒 烈性黄金麦芽啤酒					辛辣食物、蟹饼、野鸡或者烤火鸡。
11. 老式或烈性麦芽啤酒					量大而味重的菜, 如烤牛肉、烘烤羊肉或野味。
12. 大麦酒					易于压制主菜的气味。最好配合气味浓郁的奶酪或甜点。
13. 波特啤酒					烤熏食物: 烧烤、香肠、烘肉、熏鱼。
14. 干黑啤					味浓油腻的食物: 牛排、肉馅饼; 与生蚝搭配很正宗。
15. 甜味或燕麦黑啤					油腻、辛辣的食物, 像烧烤牛肉、墨西哥黑汁菜或四川菜。
16. 帝国黑啤					易于压制主菜的气味, 但主要是鹅肝、熏鹅。
17. Hefeweizen					最好配清淡一点的食物: 沙拉、海鲜、寿司; 配weisswurst香肠很正宗。
18. 美国小麦啤酒					最好配非常清淡的食品, 如: 沙拉、寿司、蔬菜。
19. Witbier					最好配较淡的海鲜——通常为清蒸贻贝。
20. Dunkelweizen					沙拉、烤鸡和猪肉; 配香肠非常好。
21. Weizenbock					烤猪肉、牛肉、熏火腿和野味菜。
22. 经典比尔森啤酒					最好配清淡一点的食物: 鸡肉、沙拉、鲑鱼、bratwurst香肠。
23. Helles、Dortmunder					清淡一点的食物: 沙拉、海鲜、猪肉; 配合亚洲、法式、拉丁风味的酱料。
24. Oktoberfest、Märzen、 维也纳啤酒					墨西哥食物或任何肥腻辛辣的食物、鸡肉、香肠、猪肉。
25. 琥珀窖藏啤酒					肥腻辛辣的食物: 烧烤、汉堡包、辣椒。
26. 深色窖藏啤酒、 Dunkel、Schwarzbier					肥腻辛辣的食物: 烧烤、香肠、烘肉。
27. Maibock/淡棕色啤酒					辛辣的食物, 如泰国和韩国烤肉; 配炸鸡很好。
28. Doppelbock					味浓的烤制食物, 如烤鸭或是烤猪腿; 配腌肉很好。

酒精/容量: 3%  10%+ 
 啤酒花苦度: 15 IBU  70+ 
 口味影响: 清淡  强烈 

口味的影响包括: 原汁浓度、甜度、苦度、麦芽度、烤焦度和发酵特性。
 玻璃器皿符号可以在第10页找到。

玻璃杯
 就會溫度

奶酪

甜点

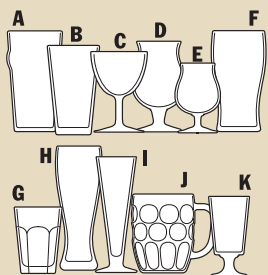
蒙特里杰克干酪、砖型干酪或类似清淡果仁味干酪。	清淡的杏或中式蛋糕、柠檬奶油馅饼。		4.5-7 °C 40-45 °F
温性英国干酪, 如Lancashire或Leicester干酪。	燕麦葡萄干胡桃饼干和其他一些基本菜肴。		10-13 °C 50-55 °F
英国干酪, 如切达干酪或加鼠尾草的德比干酪。	南瓜饼、碱糖面包布丁、Bananas Foster。		10-13 °C 50-55 °F
温性蓝纹干酪, 如Gorgonzola或Cambozola。	焦糖苹果馅饼、姜味蛋糕、柿子米饭布丁。		10-13 °C 50-55 °F
尖酸浓郁的美国手工蓝纹干酪。	特甜点心, 如胡萝卜蛋糕、焦糖干酪蛋糕或法式烤布丁。		10-13 °C 50-55 °F
Port-Salut或其他微酸的干酪。	煮梨配牛奶糖浆、香蕉蛋糕、山核桃裹边饼干。		10-13 °C 50-55 °F
陈年绵羊干酪: Mizithra或Idiazabal (熏制的!)。	鲜艳的甜点, 配上粘太妃糖布丁或巧克力屑小面包。		10-13 °C 50-55 °F
陈年Gouda干酪或松散的Cheshire干酪。	杏仁或碱糖胡桃蛋糕、梨馅炸面团、腰果脆。		10-13 °C 50-55 °F
洗浸剥皮的Abbey风格干酪或法国Morbier。	令人陶醉的牛奶巧克力、黄油松露、巧克力面包布丁。		10-13 °C 50-55 °F
三倍奶油干酪, 如St. Andre或Explorateur。	无巧克力甜点: 杏-杏味酒馅饼、果仁蜜饼、林茨果酱夹心蛋糕。		4.5-7 °C 40-45 °F
双倍Gloucester硬干酪或其他浓郁和中等陈化干酪。	辣味李子胡桃馅饼、经典Canolli、拔丝苹果脆。		10-13 °C 50-55 °F
Stilton干酪和胡桃是经典的更新。谁需要波堤葡萄酒?	餐后甜点: 巧克力榛子蛋糕、太妃焦糖干酪蛋糕。		10-13 °C 50-55 °F
牛奶干酪, 如Tilsit或Gruyère。	巧克力花生酱饼干、烤椰子饼干条。		10-13 °C 50-55 °F
爱尔兰风格的干酪, 像都柏林切达干酪。	巧克力蛋奶酥、提拉米苏、咖啡调味的马斯卡朋奶油冻。		10-13 °C 50-55 °F
配合多脂的陈年切达干酪最佳。	巧克力浓咖啡蛋糕、奶油泡芙、夹心泡芙。		10-13 °C 50-55 °F
陈年干酪: Gouda干酪、Parmesan或切达干酪。	黑巧克力松露、巧克力红莓慕斯蛋糕。		10-13 °C 50-55 °F
简单Chèvre山羊干酪或草香味的Boursin干酪。	草莓小蛋糕、水果蛋糕或其他清淡甜点; 小青柠派。		4.5-7 °C 40-45 °F
布法罗Mozzarella干酪或威斯康辛砖型干酪。	对甜点来说太淡了, 但可以搭配新鲜的莓果或果子汤。		4.5-7 °C 40-45 °F
Mascarpone乳酪或草香乳酪夹层饼干。	香蕉、橘子千层饼、红橙果汁冰糕、柠檬奶油布丁。		4.5-7 °C 40-45 °F
软熟的山羊干酪或熏制Gouda干酪。	甘薯馅饼、桃子山核桃果馅卷、香蕉奶油派。		7-10 °C 45-50 °F
陈年的Provolone干酪或西班牙Manchego干酪。	Tarte tatin (焦糖苹果)、松仁饼配干果、香蕉饼。		7-10 °C 45-50 °F
温性白色佛蒙特切达干酪。	淡甜点: 柠檬脆饼、新鲜莓果配萨芭雍。		4.5-7 °C 40-45 °F
威斯康辛butterkäse干酪或其他软温性干酪。	淡甜点: 蓝莓蛋糕、蔓越莓苹果水果馅饼。		4.5-7 °C 40-45 °F
适合辣味Jalapeño jack干酪的完美啤酒。	芒果和椰子果馅饼、杏仁脆饼、松仁香料蛋糕。		7-10 °C 45-50 °F
白色切达干酪、Jack、砖型干酪。	西番莲饼布丁、Doppelbock黑啤浸泡的煮梨。		7-10 °C 45-50 °F
真正的洗浸剥皮Münster干酪。	核桃石榴馅饼、姜糖梨蛋糕。		7-10 °C 45-50 °F
经典瑞士Emmenthal干酪。	苹果杏仁果馅卷、白巧克力干酪蛋糕、蜜饯胡桃饼。		7-10 °C 45-50 °F
Limburger干酪是正宗搭配!	德国巧克力蛋糕、黑森林蛋糕、干果 (Rumtopf) 朗姆酒果馅饼。		7-10 °C 45-50 °F

完美的展示效果

像所有烹饪经验一样，适当的环境及准备可以带来很大不同，造就普通体验和令人难以置信体验之间的区别。这里有几件事需要在享用美国手工精酿啤酒和食物时加以考虑。

从淡到烈的口味。酒精、啤酒花、烤麦芽和甜味都会让你产生味觉疲劳，所以你的明智选择是先尝更为口感细腻的啤酒。

玻璃器皿事项。正确的玻璃器皿能尽情展现啤酒的色泽、支持泡沫、集中啤酒的香气，从而构成最佳的品尝体验。所有古典欧洲啤酒风格都涉及传统的玻璃杯具，而美国版的啤酒通常在这些器皿中有很好表现。无论是什么玻璃杯，确保它一尘不染。烈性啤酒应该盛在较小的啤酒杯中。在8-9页图表中，可以在以下方框里看到与啤酒对应的符号。这里只显示几种基本类型，还有许多更专业的杯具未被列出。



酒杯	毫升	盎司
A “Nonick” 英帝国品托	600	20
B 美国“雪克”品脱	470	16
C Abbey高脚杯	330	11
D 郁金香大杯	500	17
E 郁金香小杯或窄口杯	330	11
F 爱尔兰帝国品脱	600	20
G 法国“Jelly”杯	360	12
H 白啤酒“Vase”杯	500	17
I 古典皮尔森瘦身杯	360	12
J 带把手玻璃啤酒杯	500	17
K “Pokal”高脚杯	330	11

观察适当的饮用温度。每种啤酒在一定温度时会呈现出它最好的味道。啤酒太凉时会压制很多味道和芳香。啤酒太暖，又会失掉啤酒清新的品质。适当的温度范围已在8 - 9页的图表中列明。

场合控制。从正式品酒到休闲餐饮，我们会有许多不同的品尝经验。在任何情况下，只要有舒适和无干扰的环境，均可以增强体验，将啤酒的妙处显示到极致。灯光、噪声、抽烟、室内温度及许多其他事项都需列入考虑。

不要过度。无论是品尝啤酒还是用餐，都不要喝太多的啤酒，否则会导致味觉疲倦。试着将品尝啤酒的量限制在6到8杯。啤酒含有酒精，所以请有节制地享用。



啤酒烹饪的方法



因为其丰富的特性，啤酒可以成为厨房里极佳的料理成分。它可以像其他类似烹饪佐料一样使用，但需要注意几点。需要配合菜的厚重度来选择啤酒，就像你为做好的菜选择搭配的啤酒一样。苦啤酒需要特别注意。总体来说，低苦度的啤酒最适合用来烹饪。我们建议不要熬煮收干啤酒，因为即

即使是低苦度的啤酒也会使菜肴过苦。少量的苦度可以通过加糖、盐和/或酸味来平衡。一如往常，你需要边品尝边烹调。

啤酒还可以用来：

为面糊增添色泽。啤酒可增加如炸鱼和炸鸡所用面糊的色泽。啤酒使用建议：淡色或琥珀色淡麦芽窖藏啤酒或麦芽啤酒。

使餐盘残渣脱离。煎炒或烘烤食品时，可以用啤酒来使盘上的煎烤残渣脱离。不要熬煮收干啤酒，因为它可能变得过苦。啤酒使用建议：无论啤酒口感为细腻或浓烈，都要与菜肴的性质搭配，但低苦度的啤酒是较好的。

酱料和腌泡。啤酒可作为沙拉酱的佐料，也可在腌渍烧烤肉时作为佐料添加。带酸度的啤酒能够取代醋来拌合酱料。啤酒使用建议：选择淡色、低苦度的啤酒来作为酱料的佐料；重口味的琥珀或棕色啤酒可用于腌泡。

用做蒸煮的液体。尽管麦酒蒸贻贝是经典菜式，采用菜式其他组合也是可能的。啤酒使用建议：witbier啤酒、weissbier啤酒、其他口味细腻和淡啤酒花型啤酒。

替换或辅助汤酱中的原汁。许多啤酒能增加浓汤或肉汤中的浓厚感。做奶酪汤时啤酒必不可少！啤酒使用建议：甜黑啤酒、doppelbock啤酒和苏格兰麦芽啤酒。

让甜点变得更加奢华。厚重而浓郁的啤酒可以替代其他液体来制做蛋糕或其他甜点。水果啤酒可以层叠在糖渍水果或果酱上。或者让啤酒做主角，把一块冰淇淋放入帝国黑啤中，好了，甜点！啤酒使用建议：甜黑啤酒、doppelbock啤酒和水果啤酒。

一些用啤酒烹制的菜式：



烤猪腰脊配苹果和樱桃麦芽啤酒

用doppelbock啤酒上光的烤鸭

配有witbier奶油沙司的烤鲑鱼

用红啤酒和绿色胡椒腌制的烤牛排

配有干杏和weizenbock沙司的烤鸡

用witbier烹制的清蒸干贝

棕色啤酒姜饼蛋糕

巧克力帝国黑啤松露，配黑麦芽粉霜

大麦酒胡桃仁冰淇淋

啤酒酿造商协会介绍

啤酒酿造商协会于2005年由啤酒酿造商协会和美国酿造商联盟合并后组建而成。

我们的目标是促进和保护美国手工精酿啤酒和美国手工精酿啤酒酿造商以及酿酒爱好者团体。

我们的其他项目包括：

美国啤酒节®—每年秋天在美国科罗拉多州丹佛市举办的世界最大型啤酒节。GreatAmericanBeerFestival.com

世界啤酒杯®—世界上最大的啤酒竞赛，每两年举办一次。
WorldBeerCup.org

手工精酿啤酒酿造商大会和美国啤酒博览会®—专门针对小型啤酒酿造商需求举办的大会和商贸展。
CraftBrewersConference.com

美国家庭啤酒酿造者协会®—支持和推广家庭啤酒酿造的爱好。
HomebrewersAssociation.org

啤酒酿造商出版社—啤酒和酿酒书籍的领先出版商。
BrewersPublications.com



啤酒酿造商协会

736 Pearl Street
Boulder, Colorado 80302 USA

电话：+1.303.447.0816

免费电话：1.888.822.6273（仅限美国和加拿大地区）

传真：+1.303.447.2825

电邮：info@brewersassociation.org

SAVOR THE FLAVOR
RESPONSIBLY®

© 2009年啤酒酿造商协会版权所有。
由Randy Mosher撰文、设计和摄影。

Brewers Association
www.BrewersAssociation.org

