

# 啤酒与食物

昆明精酿啤酒协会，2015年9月

同葡萄酒一样，种类繁多的啤酒搭配不同的食物，会有不同的味道和口感。毋庸置疑，只有一种食物可以搭配所有类型的啤酒——面包！

当你尝试着为啤酒搭配一款适合的美食时，根据经验，有一个基本的法则就是考虑这款啤酒的起源地，根据起源地选择当地的风味菜。例如，德国贮藏的小麦啤酒会搭配德式香肠和泡菜，IPA（印度淡色艾尔）会搭配印度咖喱，爱尔兰的黑啤搭配爱尔兰式炖菜。但是，各国家的啤酒，并不一定搭配其国家最有名的菜，例如：墨西哥Tecate，泰国的大象，印度的Kingfisher，中国的青岛，这些啤酒品牌都是不错的比尔森啤酒，可它们并不适合搭配这些国家的有名的重口味的菜。

如果你想为你丰盛晚餐中的每一款菜都配一个适合的啤酒，你应该先喝淡啤，再喝深色啤酒，因为深色啤酒味道较重，如果“破坏”了你的味觉后，你可能会错过淡啤带来的微妙的香味。

为啤酒搭配美食时，需考虑以下几点：

## - 感觉

啤酒的温度、口感、碳化、酸度、酒度，应该“重置”味蕾或消除食品带来的回味。例如：一个清淡起泡的啤酒会搭配一个油性较大的厚重的菜。

## - 强度

啤酒的甜度与苦读应该匹配食物。例如：一个甜味的啤酒会搭配甜点。

## - 味道

啤酒的甜、酸、苦、咸等味道应该与食物形成对比。例如，一个强烈苦甜的黑啤可以搭配咸味的生蚝。

## 香精元素

像干果性、烟熏、草药、或者花香的味道，应该搭配和围绕菜里同样的元素。例如：棕啤配栗子或者烤的根茎类的蔬菜，烟熏波特搭配烟熏肉，英式淡色艾尔搭配香草植物沙拉。



啤酒特点	互相作用	食物
啤酒花的苦味 烤麦芽 碳化 酒度	相抵	甜味 丰富（脂肪/油性）
甜度 麦芽性	相抵	辣味 酸味
啤酒花的苦度	强化	辣味

## 淡色啦咯 / 比尔森

干燥、清脆爽口的啤酒少果味特点，搭配清淡的菜会强化咸味，高碳化也会相抵油性的菜，越甜的拉格越适合搭配重口味的菜，所以有些拉格也适合搭配辣菜。搭配推荐：清淡的肌肉、沙拉、咸的油炸菜，比如：春卷、薯条等；或细腻油性的海鲜，比如：三文鱼、生鱼片、寿司、虾扇贝、德国香肠。

中餐推荐: 春卷、烤扇贝、烤鱿鱼、沙拉、海鲜、广东菜、点心。

## 小麦啤酒

清爽、微酸、微甜、柑橘、香菜的芳香、柠檬和面包的味道。特别适合搭配柑橘类的水果，酸汁儿沙拉、香草或香菜、泡菜、芥末、咸的烟熏肉、贝类、白香肠。也适合搭配法式白葡萄酒和奶油酱。与拉格相似，只是香味更强烈，可以帮助缓解油性食物给味蕾带来的厚重感。

中餐推荐: 火腿，凉菜，寿司，北方的香肠，水果沙拉，泰式沙拉，蔬菜

## 琥珀色 / 棕色啤酒

更甜，干果性的味道特别适合搭配甜点。红糖、黄油、焦糖、椰子、香草、太妃糖、大枣、蛋糕、巧克力等都很匹配。这种甜味也会相抵苦味或辣的菜。由于梅纳德效应（加热蛋白质就会变成糖），烤肉外层的微甜味也很搭配。有些啤酒中的啤酒花会有中药、花卉或柑橘的味道，所以也适合搭配与之类似味道的菜。

中餐推荐: 鲜花饼、点心、甜味的广东浙江菜、四川香肠、西北烤肉、烤禽肉。

## 波特 / 黑啤

口味最黑、最甜、最苦的啤酒，往往也带有苦涩烟熏的味道，适合搭配重口味的菜，特别是咸味的、烤肉、牛肉、炖菜、培根、巧克力甜品、还有生蚝。

中餐推荐: 东北菜（丰富，易饱的，咸的）、烟肉、烤鱼、牛肉、培根、豆沙、烤生蚝。

## IPA

一种强烈口味的啤酒需要搭配强烈口味的菜。注意，啤酒花的酸会强化辣味，根据个人口味选择，也许你会想要强化辣味，也许你并不想要！根据使用的啤酒花香味才能确定搭配哪些菜，比如：柑橘、热带水果味儿的酒花，或者泥土、草味儿的，或者花香、中草药味儿的。IPA一般会配有较多香料的菜，如：咖喱、或者特别甜的甜品，啤酒的苦味可以消除或平衡食物的甜味。

中餐推荐: 湘菜、川菜、糖醋类的菜、昆明的烧烤、咖喱。

## Lambics / 水果啤酒

当然，水果味儿和酸味儿很搭配水果和酸的菜。搭配水果、泡菜、果味甜品。这种酸度和高碳化也会相抵油性和奶油口味的菜。

中餐推荐: 水果、烤鸭、烤鹅、烤猪。

# 啤酒当材料

其实，啤酒也是一个很好的烹饪原料，有三个原因：

- 它含有的酶，可以软化肉中的纤维，使它非常适合做炖肉和腌泡的菜（如啤酒鸭或爱尔兰炖肉）。
- 根据所使用的啤酒类型，它可以增加很多口味，如细腻的焦糖味或花香味。
- 它可以加强食物的香味，因为有些食物中拥有香精化合物，可以溶解在酒精中，所以啤酒可以加强这些食物特有的香味。如西红柿（与此类似，葡萄酒常用于做意大利菜、法国菜、西班牙菜和葡萄牙菜）。