

国家级品酒师啤酒节现场教游客品酒

内行“哈”门道 外行“哈”热闹

本报记者 孟艳



“哈”啤酒也有学问，内行“哈”门道，外行“哈”热闹。18日晚，在青啤大世界，青啤集团的国家级品酒师朱蕾一出现，立即引起一阵掌声，朱蕾要现场解答游客疑惑并教游客“哈”门道。

怎样辨别扎啤、鲜啤、纯生

朱蕾介绍，说起啤酒，有很多不同的分类，常用的啤酒分类方法，可以根据啤酒的色泽划分为淡色啤酒、浓色啤酒和黑色啤酒，市面上销售的绝大部分是淡色啤酒，市民和游客在啤酒大棚和啤酒街上买的有点像咖啡色的啤酒就是黑啤了。

不少市民对扎啤、纯生、鲜啤这些叫法容易搞混，它们有什么不同

呢？朱蕾介绍，根据杀菌处理情况啤酒分为鲜啤酒、生啤酒和熟啤酒。生啤酒和鲜啤酒，都是没有经过巴士杀菌的啤酒，比如大家所熟悉的青岛啤酒中的纯生、逸品纯生都属于生啤酒，而大家在啤酒大棚里喝的原浆、散啤酒则属于鲜啤酒，瓶装的欢动、冰醇、奥古特等都经过巴氏杀菌，是熟啤酒。

酒瓶上标的度数不是酒精度

在现场有游客提出，啤酒的度数到底是多少？酒瓶上标的10°、11°是指酒精度吗？

朱蕾介绍，啤酒瓶上标的10°、11°不是酒精度，而是原麦汁浓度。根据原麦汁浓度划分为高中低浓度的啤酒，7°、8°属于低浓度啤酒，9°、10°属于中浓度酒，12°以上属于高浓度啤酒。比如青岛欢

动啤酒属于低浓度啤酒，奥古特则属于高浓度啤酒。奥古特是青啤公司推出的一款回归欧洲经典的高端啤酒，颜色为金黄的琥珀色，是一种淡啤酒，泡沫丰富细腻，原麦汁浓度在12°，口感厚重。

在青啤大世界，朱蕾还现场展示了制作奥古特啤酒的捷克啤酒花和二楞大麦，引起游客围观。



现场传授喝不醉“秘方”

有游客提出，大夏天喝啤酒就喜欢喝冰的，大口喝下去，冰冰凉凉口感很爽，喝啤酒到底多少温度好呢？朱蕾介绍，啤酒最佳饮用温度在8至10℃。这时啤酒中所含的二氧化碳在啤酒中溶解最好，适宜的温度可以使啤酒的各种成分协调平衡，给人一种最佳的口感。冬季饮用啤酒时不必冰镇，如需热饮，可将酒瓶放入30℃左右的水中浴热，然后取出摇匀即可。啤酒不能冷冻保存，啤酒的冰点为-1.5℃，冷冻的啤酒不仅不好喝，而且会破坏啤酒的营养成分，使酒液中的蛋白质发生分解、游离。

如何把啤酒喝出门道来？朱蕾介绍，喝啤酒要用玻璃杯或者水晶杯，而且杯子要干净，干净的杯子容易让人品尝出啤酒中的各种风味物质。

在现场，有游客提出，想要品酒师教一下如何喝酒不醉，像品酒师一样接受酒精“考验”。朱蕾介绍，除了看个人对酒精的耐受程度以外，也有一些小窍门。首先喝啤酒之前不能空腹，空腹喝酒容易醉，而且喝酒之前最好吃一点油性大的食品，或者喝一点牛奶，这样都能比平时多喝点酒。



18日晚，在啤酒城中心大舞台，“海之魂”杯2011青岛国际啤酒节校园艺术之星系列评选大赛总决赛落下帷幕，最终胡菁和孙超分别获得“啤酒皇后”和“白马王子”称号。 本报记者 张晓鹏 摄影报道

开城6天，日均走失7人

崂山警方处理啤酒城内走失求助46起

本报8月18日讯(通讯员 刘海青 记者 赵壁) 17日晚，在青岛国际啤酒城内的路边，因与家人走散，1岁的女孩哇哇大哭。据统计，今年啤酒节开幕以来，崂山警方处理啤酒城内走失求助46起，平均每天至少有7人与亲人朋友失散。

“指挥部，西门执勤民警发现一名1岁大的女孩，可能是与亲人走散了。”17日晚，民警在对讲机里向啤酒节安保指挥部报告。民警在附近的摊点逐个询问有没有走失孩子的，没有得

到任何结果。民警迅速与安保指挥部报告，请求支援，并将孩子抱到指挥部进行了详细登记。考虑到城内晚上人声鼎沸，无法通过广播这一快捷通道寻找孩子的亲人，民警当即联系各执勤点民警在各自分管的啤酒大棚内寻找，并要求各大棚在LED显示屏上不间断播出寻人启事。

40分钟过去了，各岗位执勤民警都已大汗淋漓，但还是没有找到任何线索。此时，60多岁的孔女士来到安保指挥

部，称自己的孙女走丢了，与LED显示屏上信息完全一致。民警经过仔细核对身份信息，确定孩子就是孔女士的孙女。原来，当晚孔女士独自带着1岁多的孙女到啤酒城卖小工艺品，摆好摊后，由于客人多照应不过来，就把坐在一边的小孙女忘了。等到发现孙女不见时，孔女士把周边都找遍了也没有找到，恰好此时看到LED显示屏上的寻人启事，便找了过来。“多亏了警察同志的帮忙，要不然真不知道怎么办，谢谢，

谢谢！”孔女士连声向民警道谢。

啤酒节是个狂欢的节日，啤酒城内人流量大，稍有看管不慎，极易发生孩子走失现象。截至目前，崂山公安已接到群众类似的报警求助46起，其中多为走失孩子的，也有部分行动不便的老人与家人走散。在此，崂山警方提示广大游客，在游玩的时候，千万照顾好同行的老人小孩，一旦走失，第一时间就近向执勤民警求助，民警将竭尽全力帮助查找。



信息速递

新鲜原浆 即点即饮

本报8月18日讯(记者 李晓闻 潘旭业) 今年啤酒节，非洲金羚羊啤酒馆把6台国内最新的“老青岛原浆啤酒机”带进了啤酒城。这种整合了德国人“把啤酒管子接到家”和“中国家用饮水机”双重概念的新型家电，保证让客人可以在馆内随时都喝上原汁佳酿。

18日下午，记者在非洲金羚羊啤酒馆见到了这款啤酒机。它的外形类似于一个小型冰箱上面加一个水龙头，将“水龙头”轻轻一拧，新鲜啤酒哗啦啦地流了出来。与普通打酒机不同的是，这款啤酒机不仅打酒快、泡沫少，而且打出来的啤酒温度控制在最适宜饮用的6℃—10℃，冰爽新鲜，不少游客对此大加赞赏。

非洲金羚羊啤酒馆打酒组的负责人兰先生告诉记者，这款打酒机的秘密藏在“水龙头”底下的“冰箱”里。打开“冰箱”门，冷气扑面而来。里面放着一个30L的啤酒桶和一个小型二氧化碳气罐。气罐上有两个表盘，一个显示罐内二氧化碳剩存量，另一个显示二氧化碳的压强。两根管子一端连在啤酒桶的阀门上，另一端分别连着二氧化碳气罐和“水龙头”。打开阀门，二氧化碳通过管子进入啤酒桶，在压力作用下，桶内的啤酒就会通过另一根管子上升到“水龙头”，此时如果将“水龙头”拧开，新鲜的啤酒就会像自来水一样流出。兰先生说，他们一般将压强调整到0.1至0.2Mpa，在这个压强下，打出来的啤酒泡沫是最少的。“泡沫丰富的啤酒可能口感会好一些，但是泡沫越少，啤酒机打酒的速度才越快，我们的工作效率才能高起来。”兰先生说。

据兰先生介绍，这款啤酒机最大的特色在于“冰箱”采用了全自动制冷系统，会使“冰箱”内的温度保持在6℃—10℃，平时他们只要将压强表调好，然后连通电源，就可以等着打酒了。“效率高、泡沫少，打出的酒冰爽可口。”啤酒机的主要操作者兰先生对这台机器赞口不绝。