

夏日傍晚，约上好友，来几串烧烤，再配上几瓶冰镇啤酒，一边畅饮，一边纳凉，想必这种惬意大多数市民都享受过。但您大概不知道，喝啤酒也是有讲究的。

很多朋友将12度的啤酒误认为含有 12%的酒精浓度，其实啤酒的度数和白酒度数的含义是两码事，白酒的度数是其酒精含量。而啤酒的度数实际上指的是原麦汁浓度，即12度的啤酒是用含糖量为12度的麦芽汁酿造成的啤酒。

啤酒带沫喝，泡沫高度约为一手指。大多数人喝啤酒时都等啤酒沫消失的差不多才喝，这其实是个误区。啤酒酿造高级工程师柳盛宇介绍，啤酒的泡沫使得啤酒具有清凉爽口、散热解暑的作用。因为二氧化碳进入胃中，遇热膨胀通过打嗝排出体外，从而带走热量，有清热解暑的功效。其次，啤酒中的泡沫不同于平时碳酸饮料的泡沫，除了二氧化碳之外，还含有大量可溶性的蛋白质，可软化啤酒花的苦味和酒精的刺激性。还可隔绝空气与酒液的直接接触，减少啤酒氧化。所以，喝啤酒时最好带沫饮用，啤酒注入无油腻的玻璃杯中时，泡沫应迅速升起，平时用的250—300ml的啤酒杯，泡沫高度应占杯子的1/3，大约为一个手指高度的泡沫层。随着泡沫的消解和二氧化碳的释放，可最大程度地享受到啤酒的爽口感和啤酒花的香气。

大口喝啤酒，保持酒杯清洁。喝啤酒时还要注意一定要保持酒杯清洁。油是啤酒泡沫的大敌，杯口粘附上油脂会大大降低泡沫的持久度。为此，斟酒八成满，一杯酒要尽快喝完，吃罢荤菜擦一下嘴等，都是保持啤酒泡沫和风味的诀窍。此外，喝啤酒不要一点一点地呷和徐徐慢咽，大口地喝下，可避免啤酒在口中升温，苦味加重。

喝前冰镇口感好。啤酒最适宜的饮用温度为摄氏10 左右，温度过高，酒味苦涩；过低酒味淡薄。但长时间的冷藏可能使得啤酒中的蛋白质析出，所以最好的方法是在喝之前短时间冷藏一下，冷藏达到最佳饮用温度即可。在啤酒中加入冰块饮用也是不恰当的做法，这相当于在啤酒中直接加水，会破坏啤酒原有的风味，并影响啤酒已经协调好的口感。

啤酒虽然解暑，但也不应过量。柳盛宇建议，按自己的个人体质适量饮用啤酒，一天最好不要超过1升，按易拉罐啤酒来算，也就是每天2—3罐。