



< retour

## Boissons

# Bière



Aimez-vous cet ingrédient ?

IMPRIMER [1]

TÉLÉCHARGER [2]

### À PROPOS DE

## CARACTÉRISTIQUES

**Saisonnalité :**



**Type :** Bières et cidres

La bière est une boisson alcoolisée que l'on fabrique par fermentation d'un mélange d'eau, de malt (orge, froment ou seigle germé) et de houblon. La teneur en alcool de la bière est très variable selon les types de bière.

**Stout :** Un stout, est une bière brassée à partir d'un moût caractérisé par sa teneur en grains hautement torrifiés. Ceci lui confère une couleur foncée ainsi qu'un goût de café ou

de cacao.

**Bière brune** :La couleur de la bière est déterminée par le mode de séchage ou de torréfaction du malt, et le tarouillage. Sa couleur brune va de l'acajou au noir ébène.

**Bière blonde** :La bière blonde est très appréciée car elle possède un meilleur goût par rapport au bière brune. La couleur est due au type de malt utilisé pour la fabriquer.

**Bière au froment brassée** :C'est une bière blonde brassée avec trois quarts de malt d'orge et un quart de malt de froment .

**Mexicaine** :C'est une bière d'origine mexicaine comme la Corona ou la Negra Modelo.

## VALEURS NUTRITIVES (pour 100g\*)

calories	protéines	glucide	magnesium	calcium
32 kcal	0,37 g	1,64 g	7,37 mg	9,00 mg
sodium	phosphore	sucre	civre	zinc
4,44 mg	13,50 mg	1,64 g	0,14 mg	0,03 mg
fer	manganèse	vitamin B2	vitamin B3	vitamin B5
0,02 mg	0,01 mg	0,02 mg	0,55 mg	0,37 mg
vitamin B6				
0,03 mg				

[Afficher plus](#)

\* Source de données : AFSSA

## Faux-filet d'agneau mariné à la bière brune [3]

[En savoir plus \[3\]](#)

## Cocktail el diablo [4]

[En savoir plus \[4\]](#)

## Cheval mijoté à la bière [5]

[En savoir plus \[5\]](#)

## Cassolettes de moules à la cht'i [6]

[En savoir plus \[6\]](#)

## Welsh rarebit [7]

[En savoir plus \[7\]](#)

## Red eye [8]

[En savoir plus \[8\]](#)

## Rôti de boeuf mariné à la bière brune [9]

[En savoir plus \[9\]](#)

## Fish and chips [10]

[En savoir plus \[10\]](#)

## Carbonnade de cheval [11]

[En savoir plus \[11\]](#)

## Manicotis ou roses du désert [12]

[En savoir plus \[12\]](#)

1

2

[13]



[13]

dernier »

[13]

---

### Liens

[1] <https://www.qooq.com/print/taxonomy/term/15056>

[2] <https://www.qooq.com/printpdf/taxonomy/term/15056>

[3] <https://www.qooq.com/recipes/faux-filet-dagneau-marine-la-biere-brune>

[4] <https://www.qooq.com/recipes/cocktail-el-diablo>

- [5] <https://www.qooq.com/recipes/cheval-mijote-la-biere>
- [6] <https://www.qooq.com/recipes/cassolettes-de-moules-la-cti>
- [7] <https://www.qooq.com/recipes/welsh-rarebit>
- [8] <https://www.qooq.com/recipes/red-eye>
- [9] <https://www.qooq.com/recipes/roti-de-boeuf-marine-la-biere-brune>
- [10] <https://www.qooq.com/recipes/fish-and-chips>
- [11] <https://www.qooq.com/recipes/carbonnade-de-cheval>
- [12] <https://www.qooq.com/recipes/manicotis-ou-roses-du-desert>
- [13] <https://www.qooq.com/ingredients/biere?page=1>