

<<饮料酒的勾兑与品评>>

图书基本信息

书名：<<饮料酒的勾兑与品评>>

13位ISBN编号：9787030156969

10位ISBN编号：703015696X

出版时间：2005-9

出版时间：科学

作者：张安宁

页数：206

字数：305000

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

<<饮料酒的勾兑与品评>>

内容概要

本书在介绍饮料酒勾兑基本知识和必要理论的基础上，着重介绍白酒勾兑、调味操作以及品评的专门方法，并从勾兑、调味的角度介绍了低度白酒、新型白酒的生产方法等内容，还简要介绍了葡萄酒、啤酒、黄酒品评的基本知识。

全书各章初列出导读，章节结尾列出小结并配有一定量的思考与练习，供读者选用。

本书主要作为高等学校食品生产加工类专业的教材，也可作为企业工程技术人员的专业技术参考书和企业员工技术培训的教材。

<<饮料酒的勾兑与品评>>

书籍目录

出版说明前言概论 本章小结 思考和练习第1章 饮料酒感官品评基础 1.1 视觉 1.2 嗅觉 1.3 味觉 本章小结 思考和练习第2章 白酒中的微量成分及其对酒质的影响 2.1 白酒中微量成分的化学分类及作用 2.2 白酒中微量成分的再分类 2.3 各种香型白酒的香味成分特征 2.4 微量成分的香味界限值和香味强度 2.5 白酒中的口味物质及其相互作用 本章小结 思考和练习第3章 白酒的勾兑 3.1 勾兑的原理 3.2 勾兑用酒的选择 3.3 白酒降度用水 3.4 白酒加浆的计算与训练 3.5 勾兑的方法 3.6 勾兑中应注意的问题 3.7 主要名白酒厂的勾兑实例 本章小结 思考和练习第4章 白酒的调味 4.1 调味的原理 4.2 调味酒、调味品的来源、制作方法和性质 4.3 调味的方法 4.4 调味中应注意的问题 本章小结 思考和练习第5章 低度白酒的勾兑与调味 5.1 低度白酒的酒基选择及调味酒选择 5.2 白酒降度后浑浊的原因 5.3 低度白酒的除浊方法 5.4 低度白酒的勾兑与调味 5.5 低度白酒勾兑调味实例 本章小结 思考和练习第6章 新型白酒的生产技术 6.1 概述 6.2 新型白酒生产的原料 6.3 新型白酒生产技术 6.4 新型白酒的勾兑调味实例 本章小结 思考和练习第7章 白酒的储存与老熟 7.1 白酒储存期内的变化 7.2 储酒容器 7.3 人工老熟 本章小结 思考和练习第8章 白酒的品评 8.1 白酒品评的作用 8.2 评酒员的条件、训练和考核 8.3 评酒的准备条件、规则 8.4 评酒的方法与标准 8.5 各类香型白酒的品评术语 8.6 影响评酒效果的因素 本章小结 思考和练习第9章 葡萄酒的品评 9.1 葡萄酒的呈香呈味成分及特点 9.2 葡萄酒品评的分类和品评员 9.3 葡萄酒品评方法 本章小结 思考和练习第10章 啤酒、黄酒的品评 10.1 啤酒的品评 10.2 黄酒的品评 本章小结 思考和练习参考文献附录 一、20℃时酒精体积分数、相对密度、质量分数对照表 二、酒精浓度与温度校正表 三、历届全国评酒会情况及评选结果

<<饮料酒的勾兑与品评>>

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:<http://www.tushu007.com>