

《白酒品酒师手册》

图书基本信息

书名：《白酒品酒师手册》

13位ISBN编号：9787501957705

10位ISBN编号：7501957703

出版时间：2007-4

出版社：中国轻工业出版社

作者：赖高淮

页数：205

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：www.tushu000.com

内容概要

随着科学技术的进步，白酒业在不断地发展，白酒产品质量也在逐步改善。人们生活水平的不断提高和新的追求，使许多白酒新产品应运而生。人们对白酒质量提出了新的要求、新的理念，认为品酒识味为情感消费，是体验人生的感受，是一种精神饮品。考究的选料、奇特的生产工艺造就了中国白酒多姿多彩的绝妙风格。同时，由于具有深厚的历史底蕴和丰富的文化内涵，中国白酒成为中华民族珍贵的遗产。如何科学地继承和发扬这一独特的文化遗产，品酒师们担负着历史的重任，因此当代品酒师既受到了社会的尊重、信赖和期望，又感到了压力和责任的重大。品酒是一种多学科和艺术的综合体现，它涉及到生物学、微生物学、有机化学、香味学、中医学、生理学、心理学、药理学等。要想成为一名合格的品酒师，必须学会将这些学科的知识灵活地应用于白酒发展的实践，要深入了解白酒中含有哪些香味成分，它们在不同酒质中的含量范围，这些香味物质的来源，各种香味物质在不同含量范围内的味觉反映，它们之间的量比关系对酒质的影响，怎样调整白酒中微量成分的量比关系。为改善酒质，创造出适应市场需求的新口感、新风味，应了解不同的生产工艺操作，配料与香味物质产生的关系，怎样制作调味酒，怎样生产或制取极微量成分，包括调味液和调味剂等。必须不断学习有关方面的知识，结合实践总结经验，在实践—认识—再实践—再认识的过程中提高自己的品酒技能和品酒的理论知识，只有这样才能在工作中有所发现、有所发明、有所创新、有所作为，适应时代的要求，这就是编写本手册的目的。

《白酒品酒师手册》

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：www.tushu000.com