

《新版配制酒配方》

图书基本信息

书名：《新版配制酒配方》

13位ISBN编号：9787501933457

10位ISBN编号：7501933456

出版时间：2002-1

出版社：中国轻工业出版社

作者：李艳

页数：380

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

《新版配制酒配方》

内容概要

《新版配制酒配方》收录配制酒产品150多种，涉及到各种酒基和多种植物、动物香料以及各种水果、甜味剂、酸味剂、香精、防腐剂等原料，涉及面宽，深入浅出。按照丛书的统一格式，全书共分五章。第一章概述，简单介绍了配制酒的特点、分类、生产历史、现状和发展前景。第二章介绍了配制酒生产所需各种酒基和原辅材料，相关标准和要求。第三章介绍了配制酒生产的方法和原理，包括配酒计算、配制酒陈化、过滤和灌装以及所需相关知识。第四章介绍了配制酒的配方和生产工艺，分为八节进行论述。第五章鸡尾酒部分，介绍了鸡尾酒相关的基础知识和国际、国内一些著名鸡尾酒款式。

书籍目录

第一章 概述

第一节 配制酒的特点及分类

第二节 配制酒生产历史、现状和发展趋势

第二章 配制酒生产原料和辅助材料

第一节 酒精

第二节 蒸馏酒

.....

第三章 配制酒生产基本原理和方法

第一节 配制酒生产基本原理

第二节 配制酒的调配

.....

第四章 配制酒生产工艺与配方

第一节 果香型配制酒

第二节 蔬菜型配制酒

.....

第五章 鸡尾酒生产

第一节 鸡尾酒概述

第二节 鸡尾酒配方与调制方法

参考文献

章节摘录

版权页：插图：3.汽酒浓浆的调配操作 汽酒浓浆的调配与前述一般调配的主要区别是不宜加水，因为加水后将增加糖浆容量，使每瓶浓浆容量增加，造成碳酸水量减少，从而使二氧化碳量不足，对汽酒质量有影响。浓浆调配的一般顺序：主料 酒精 砂糖 柠檬酸 防腐剂 香料 个别的要做些改变，如调配饵耳汽酒浓浆时，主料饵耳浆不能首先与酒精混合，因饵耳浆遇高度酒精会发生凝聚析出现象，因此应先将砂糖溶于饵耳浆，然后再加酒精。防腐剂对于汽酒来说是必须添加的，这是因为汽酒的酒精度低，添加防腐剂可抑制微生物的生长繁殖，加量要符合国家标准。

第三节 配制酒的陈化

一、陈化简述

新配制的酒，各成分之间不协调，有一种刺激性的酒精味、邪杂味、生酒味，其味感不柔顺，饮用时给人不愉快的感觉，但将这样的酒进行一段时间的贮存陈化后，酒体就会变得醇厚、芳香、绵软起来，这是由于经过陈化，酒中所含的各种物质发生了极为复杂和微妙的变化。简述如下：

1.物理变化 配制酒，特别是以脱臭酒精为酒基的配制酒，在贮存过程中，由于酒精分子与水分子之间逐渐形成大分子缔合群，因此使乙醇分子受到约束，活性变小，使酒精的刺激性味道除去，在味觉上给人以柔和感。另外，低沸点成分挥发，如醛类、酯类和硫化氢等会在陈化过程中挥发掉，从而减轻或除去了新酒的异味。在贮存期间酒的澄清度和非生物稳定性也有所提高。

2.化学变化 酒中的部分醇和酸发生酯化反应生成酯类，因而使酸度和酒度降低，而酯类含量增加。酒在贮存中还发生一系列的氧化、还原、分解、合成等反应。杂醇油和单宁等成分的含量也有所下降，醇类的氧化和还原生成相应的醛或酸，改善了酒的香味。再就是醇醛缩合反应，也可以降低异味。由此可见，陈化是让酒经过贮藏，或采取适当措施促使其发生物理和化学变化，使酒体变得醇厚、绵软、芳香，令人饮来愉快，也使酒变得澄清稳定的操作。

二、陈化方法

1.贮存陈化法 这是传统的陈化法。酒在贮存期间进行着缓慢的氧化分解合成，降低了杂醇油、单宁等物质的含量，增加了酒精和有机酸在酯化过程中所产生的酯类物质和其他芳香物质，因而大大改善了酒的风味。此法可以得到品质优良的产品。贮存陈化法的主要设备是贮酒室和贮酒容器。贮酒室有建于地下、半地下和地上3种类型，其中以地下贮酒室为最好，这是由于其受外界的自然条件（如温度、湿度、风等）影响较小，室温比较稳定。

《新版配制酒配方》

编辑推荐

《新版食品配方系列丛书:新版配制酒配方》收录配制酒产品一百五十多种,涉及各种酒基和多种植物、动物香料以及各种水果、甜味剂、酸味剂、香精、防腐剂等原辅材料。

《新版配制酒配方》

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