图书基本信息

书名:《白酒酿造工教程》

13位ISBN编号: 9787501952328

10位ISBN编号:7501952329

出版时间:2006-5

出版社:轻工业

作者: 李大和 编

页数:295

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

我国白酒为世界六大蒸馏酒之一,历史悠久,技艺精湛,在国内外享有盛誉,是中华民族的珍贵遗产。本书是《白酒酿造工教程系列》的下册,适用于白酒酿造技师、高级技师。本书收集资料全面,从理论到实践进行了通俗的全面论述,具有较强的科学性、系统性。本书适用于酿酒行业培菌制曲、酿造、储存勾调、包装等技工的培训,也可作为白酒企业科技人员、相关专业的大专院校师生的参考资料。

书籍目录

第一篇基础知识(见上册)第二篇技能要求及相关知识第一章培菌制曲第一节制曲的技术关键第二节质量控制复习思考题第二章白酒酿造第一节白酒酿造基本理论第二节糖化发酵控制第三节提高白酒质量的新工艺、新技术第四节白酒蒸馏技术第五节白酒酿造工序原始记录第六节人工培窖和窖池建造复习思考题第三章白酒的贮存勾调第一节白酒的贮存第二节白酒勾调复习思考题第四章白酒过滤和包装第一节白酒的过滤第二节白酒的包装第五章白酒的生产计算第一节制曲计算第二节生产物料及能耗计算第三节各种酒精含量的相互换算复习思考题第六章白酒企业生产技术管理第一节白酒的生产管理第二节白酒生产工艺管理第三节白酒生产的质量管理第四节白酒生产的设备管理复习思考题附录白酒国家标准与行业标准

编辑推荐

我国白酒为世界六大蒸馏酒之一,历史悠久,技艺精湛,在国内外享有盛誉,是中华民族的珍贵遗产。本书是《白酒酿造工教程系列》的下册,适用于白酒酿造技师、高级技师。本书收集资料全面,从理论到实践进行了通俗的全面论述,具有较强的科学性、系统性。本书适用于酿酒行业培菌制曲、酿造、储存勾调、包装等技工的培训,也可作为白酒企业科技人员、相关专业的大专院校师生的参考资料。

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