

《白酒勾兑技术问答》

图书基本信息

书名：《白酒勾兑技术问答》

13位ISBN编号：9787501955053

10位ISBN编号：7501955050

出版时间：2006-9

出版社：中国轻工业出版社

作者：李大和

页数：361

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

《白酒勾兑技术问答》

内容概要

近年来，随着科学技术的发展，酿酒技术也突飞猛进，白酒勾调技艺和提高产品质量的技术取得重大进展。为了将20世纪90年代以来提高白酒质量和勾调技艺方面的新工艺、新设备、新技术补充于书中，应中国轻工业出版社之约，对《白酒勾兑技术问答》(第一版)做了重大修改，将原版中与勾兑调味技术关系不甚密切的内容删去，增补了许多实用技术和解决勾调中疑难问题的方法，使内容更加丰富，实用性更强。

本书可供从事酒类生产的工人、技术人员及相关大专院校师生阅读，更是白酒企业尝评勾兑人员手头必备的资料，也可作为白酒贮存勾兑工(含技师)职业技能鉴定的培训教材。

《白酒勾兑技术问答》

书籍目录

一、你知道白酒勾调技术发展历程吗？二、我国白酒怎样分类？三、中国白酒香味成分与国外蒸馏酒有何差异？四、确定白酒新的香型的基本条件是什么？五、中国白酒的传统工艺有哪些特点？六、各类固态法白酒的生产方法有何区别？七、你知道历届国家评酒会召开的时间、地点和评选出的名优酒吗？八、尝评的意义和作用是什么？九、人的嗅觉器官为什么能感觉到各种气味？十、人的舌头为什么能尝出味道来？十一、何谓“阈值”十二、酒厂评酒员的主要作用和职责是什么？十三、评酒员应苦练哪些基本功？十四、评酒员有哪些应知？十五、味的特征有哪些？十六、味之间相互关系如何？十七、品评与化验有什么关系？十八、评酒员应具备哪些条件？十九、怎样对评酒员进行训练与考核？二十、评酒的方法与程序是怎样的？二十一、评酒时应注意哪些事项？二十二、你知道白酒的评酒标准吗？二十三、评酒的规则有哪些？二十四、各类香型白酒品评如何进行描述？二十五、影响评酒效果的因素有哪些？二十六、评酒员如何提高品评技巧？二十七、白酒尝评勾兑如何适应消费市场的变化？二十八、白酒品评方法有什么改革和创新？二十九、中国白酒微量成分怎样进行分类三十、我国白酒中已经定性定量的微量成分有哪些？三十一、传统工艺白酒香味成分的来源是怎样的？三十二、白酒中主要“杂味”有哪些？如何克服？其复杂原因是什么？三十三、白酒复杂成分是由哪些物质组成？其复杂原因是什么？三十四、白酒中的复杂成分在酒中的地位 and 作用如何？三十五、白酒中的酸有什么功能？其作用原理是怎样的？三十六、乙醛、乙缩醛与白酒质量有何关系？三十七、白酒香型风格与色谱骨架成分的关系如何？三十八、何谓白酒指纹图谱？如何应用三十九、白酒的色泽和沉淀产生的原因是什么？四十、国家对白酒的卫生标准有哪些规定？四十一、酒中有害成分的性能和毒性是什么？四十二、白酒中的有机酸类化合物的感官特征及呈香味作用如何？四十三、酯类化合物的感官特征及呈香呈味作用如何？四十四、醇类化合物的感官特征及呈香呈味作用如何？四十五、羰基类化合物的感官特征及呈香呈味作用如何？四十六、酚类化合物的感官特征及呈香呈味作用如何？...附录参考文献

《白酒勾兑技术问答》

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