

<<白酒生产与勾兑教程>>

图书基本信息

书名：<<白酒生产与勾兑教程>>

13位ISBN编号：9787030285966

10位ISBN编号：7030285964

出版时间：2010-9

出版时间：科学

作者：张安宁//张建华

页数：311

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>

## <<白酒生产与勾兑教程>>

### 前言

为认真贯彻落实教育部《关于全面提高高等职业教育教学质量的若干意见》中提出“加大课程建设与改革的力度，增强学生的职业能力”的要求，推进我国职业教育课程的改革，我们根据生物工程各技术领域和职业岗位（群）的任职要求，以“工学结合”为切入点，以真实生产任务或（和）工作过程为导向，以相关职业资格标准基本工作要求为依据，重新构建了职业技术（技能）和职业素质基础知识培养两个课程系统。

在不断总结近年来课程建设与改革经验的基础上，组织开发、编写了高等职业教育生物类专业教材系列，以满足各院校生物类专业建设和相关课程改革的需要，提高课程教学质量。

特殊岗位、关键岗位、高技术岗位的技术技能和素质培养是高等职业教育的重要目标。

《白酒生产与勾兑教程》就是为满足这种教学需要而开发的专业课程教材。

在白酒生产行业，随着技术的发展进步，不仅需要精通一般技术、技能的人才，还需要一大批精通关键技术、特殊技术、精深技能的高级应用性人才。

广泛吸收我国白酒行业广大科技工作者多年实践研究的成果，以工作过程为导向形成新的教学内容体系，坚持理论联系实际，注重实践能力的培养，是本书编写的主要目的和重要特点。

## <<白酒生产与勾兑教程>>

### 内容概要

《白酒生产与勾兑教程》从白酒酿造、白酒蒸馏、白酒勾兑品评以及白酒检验等四个方面的内容，系统新颖，理论适度，更注重实践训练。

在相关章节中留有一定的实践技能训练内容和要求，并收录了部分白酒企业基本的技术资料 and 全国评酒会的相关资料等。

《白酒生产与勾兑教程》是普通高等教育“十一五”国家级规划教材之一。

可供高等职业院校的食品类专业、生物技术类专业、发酵工程专业、酿酒工艺专业以及相近专业的师生使用，也可作为白酒企业职工培训教材和白酒生产企业工程技术人员技术参考书。

## &lt;&lt;白酒生产与勾兑教程&gt;&gt;

## 书籍目录

第一篇 白酒的原料、制曲、发酵与蒸馏技术第1章 绪论1.1 白酒的起源1.2 白酒在国民经济中的地位1.3 白酒的分类1.4 白酒工业的展望第2章 白酒的原料、辅料和水2.1 制曲的原料2.2 制白酒的原料2.3 制白酒的辅料2.4 白酒原辅料的选购、贮存及处理2.5 白酒生产用水第3章 酒曲生产技术3.1 酒曲概述3.2 大曲生产技术3.3 小曲生产技术3.4 麸曲生产技术第4章 大曲酒的发酵与蒸馏技术4.1 大曲酒生产概述4.2 浓香型大曲酒的发酵技术4.3 清香型大曲酒的发酵技术4.4 酱香型大曲酒的发酵技术4.5 其他香型大曲酒的发酵技术4.6 大曲酒中香味物质的形成4.7 大曲酒的蒸馏技术第5章 小曲酒的发酵与蒸馏技术5.1 小曲酒概述5.2 小曲酒的发酵工艺5.3 小曲酒的蒸馏技术第6章 麸曲白酒的发酵与蒸馏6.1 麸曲白酒工艺过程6.2 优质麸曲白酒生产工艺6.3 麸曲白酒生产的工艺原则6.4 麸曲酒与大曲酒的质量对比第7章 白酒的贮存与老熟7.1 白酒的贮存与管理7.2 贮酒容器及对酒质的影响7.3 白酒人工老熟的方法第二篇 白酒的勾兑调味技术第8章 白酒的微量成分及其对酒质的影响8.1 白酒中微量成分的化学分类及作用8.2 酒中微量成分的再分类8.3 各种香型白酒的香味成分特点8.4 微量成分的香味界限值和香味强度8.5 白酒中的口味物质及其相互作用第9章 感官品评与训练9.1 视觉及其训练9.2 嗅觉及其训练9.3 味觉及其训练第10章 白酒的勾兑10.1 勾兑的作用和意义10.2 勾兑的原理10.3 勾兑用酒的选择10.4 白酒加浆的计算与训练10.5 勾兑的方法10.6 勾兑中应注意的问题10.7 部分企业勾兑工艺参考实例第11章 白酒的调味11.1 调味的原理11.2 调味酒(调味品)的来源、制作方法和性质11.3 调味的方法11.4 调味中应注意的问题11.5 勾兑、调味、品评的相互关系第12章 低度白酒的勾兑与调味12.1 低度白酒的酒基选择及调味酒选择12.2 白酒降度后浑浊的原因12.3 低度白酒的除浊方法12.4 低度白酒的勾兑与调味12.5 低度白酒勾兑调味参考实例第13章 新型白酒的勾兑与调味技术13.1 新型白酒勾兑与调味方法13.2 新型白酒的勾兑与调味训练第14章 白酒的品评14.1 白酒品评的作用14.2 评酒员的条件、训练和考核14.3 评酒的准备与规则14.4 评酒的方法与标准14.5 各类香型白酒的品评术语14.6 影响评酒效果的因素第三篇 白酒的检验第15章 白酒的检验技术15.1 取样15.2 物理检查15.3 化学分析附录主要参考文献

## <<白酒生产与勾兑教程>>

### 章节摘录

插图：1949年以来，白酒一直是高税率产品，仅次于烟草，在食品工业中居第二位。

据中国专业协会不完全统计，1995年全国白酒企业共实现利税约100亿元，其中20多家企业实现利税超过30亿元，占白酒行业完成数的30%左右。

许多白酒企业还是地方的财政支柱，为国家和地方财政积累发挥了重要的作用。

1.2.4 白酒的社会化生产将带动其他相关产业的发展白酒产品的供应和消费，对繁荣市场，拉动经济消费，满足城乡人民生活需要，有着重要的作用，酒的品种繁多，能适应各种不同消费者的需要，并可调节市场，回笼货币。

白酒工业对促进农副牧业生产的发展也起着重要作用。

白酒生产原料和辅助原料大部分直接来自农业，因而可提高农产品的加工转化效率，增加附加值，促进农业发展，增加农民收入。

白酒工业的副产物（酒糟）是畜牧业的好饲料，可促进畜牧业的发展，为国家增加肉、畜产品，同时又提供了大量的有机肥料，有效地支援农业。

酒糟还可作为生产单细胞蛋白、食用菌、发酵调味品等的原辅材料等。

白酒业还可以促进印刷业、制瓶业、陶瓷业、纸箱业、机械包装业、艺术设计、宣传广告业以及教育科研等的发展。

<<白酒生产与勾兑教程>>

编辑推荐

《白酒生产与勾兑教程》：普通高等教育“十一五”国家级规划教材,高职高专食品生物类专业教材系列

<<白酒生产与勾兑教程>>

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>