

<<葡萄酒的品评>>

图书基本信息

书名：<<葡萄酒的品评>>

13位ISBN编号：9787204078776

10位ISBN编号：7204078772

出版时间：2005-4-1

出版时间：中国建材工业出版社

作者：王俊玉

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>

<<葡萄酒的品评>>

内容概要

您喜欢喝葡萄酒吗？

对葡萄酒情有独钟吗？

当打开它，清香淡雅的香气扑鼻而来时，您是否感到心情骤然舒畅呢？

本书较完整、系统地对葡萄酒的质量、品尝的意义、生理机制、内容及分类等从理论和实践上进行了全面的阐述。

<<葡萄酒的品评>>

书籍目录

概论 品尝的定义和作用 品尝与品尝者 品尝学与葡萄酒工艺管理 科学品尝的神经生理学原理 品尝的神经生理机制 感官特性的测量 感觉的敏锐性与训练 视觉作用原理 嗅觉作用原理 味觉作用原理 葡萄酒中有味物质的品尝性质 葡萄酒的成分与感官特性的关系 葡萄酒中基本成分的品尝性质 葡萄酒中主要香味成分解析 葡萄酒的一级香气(品种香气) 葡萄酒的二级香气(发酵香气) 葡萄酒的酒香“bouquets” 品尝的技术与条件 看——视觉测量 闻——嗅觉测量 尝——味觉和触觉测量 品尝的环境条件 品酒杯——品尝者的工具 温度对感觉的影响 品尝是一种艰难的艺术 葡萄酒的味平衡 葡萄酒香气的平衡 葡萄酒香味的平衡 品评的组织与培训 品评方式与评分办法 若干品尝理论的品尝实验 若干分析品尝实验 白兰地的品尝 葡萄酒的质量评价 安全饮酒 葡萄酒知识ABC..... 后记

<<葡萄酒的品评>>

编辑推荐

您喜欢喝葡萄酒吗？

对葡萄酒情有独钟吗？

当打开它，清香淡雅的香气扑鼻而来时，您是否感到心情骤然舒畅呢？

本书较完整、系统地对葡萄酒的质量、品尝的意义、生理机制、内容及分类等从理论和实践上进行了全面的阐述。

<<葡萄酒的品评>>

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>