

<<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：9787501917358

10位ISBN编号：7501917353

出版时间：1995-4

出版时间：中国轻工业出版社

作者：李大和

页数：257

字数：218000

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>

## <<白酒勾兑技术问答>>

### 内容概要

白酒勾兑调味技术，自80年代初举办全国尝评勾兑技术培训班起，越来越受到生产厂家的重视。大量的生产实践已证实白酒勾兑调味的重要性和作用，并将此项技术应用到果酒、露酒、配制酒及饮料生产中，也取得了良好的效果。

为了继承和发展我国白酒酿造的独特技艺，进一步普及和推动白酒勾兑技术的发展，提高产品质量，培养勾兑技术人才，厂家急切盼望一本较完整的勾兑技术资料，系统科学地进行指导。

中国食品工业协会从1989年起连续委托笔者承办全国白酒尝评勾兑技术培训班，并撰写教材。

来自全国20多个省市数百家酒厂的学员反映该教材通俗易懂，实用性强，针对性好。

本书是在此教材基础上，查阅大量国内外文献并结合作者数十年之科研生产实践，用问答的形式编著而成。

## <<白酒勾兑技术问答>>

### 书籍目录

- 一、建国以来我国白酒生产技术有什么重大成就？
- 二、我国蒸馏酒与国外蒸馏酒比较有什么差异？
- 三、我国白酒怎样分类？
- 四、白酒分为哪几种香型？  
各有什么特点？
- 五、确定白酒新的香型的基本条件是什么？
- 六、当前我国酒类发展的方针和政策是什么？
- 七、固态法酿造白酒有哪些主要特点？
- 八、各类固态法白酒的生产方法有何区别？
- 九、白酒加浆用水有何要求？
- 十、怎样进行水的净化处理？
- 十一、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？
- 十二、尝评的意义和作用是什么？
- 十三、如何认识酒中的呈味物质？
- 十四、口味物质的相互作用是怎样的？
- 十五、人的嗅觉器官为什么能感觉到各种气味？
- 十六、人的舌头为什么能尝出味道来？
- 十七、评酒员的基本条件是什么？
- 十八、怎样对评酒员进行训练？
- 十九、怎样进行白酒的品评？
- 二十、评酒时对环境 and 容器有何要求？
- 二十一、评白酒时对色泽如何进行描述？
- 二十二、评白酒时对香气如何进行描述？
- 二十三、评白酒时对口味和风格如何进行描述？
- 二十四、你知道评酒的规则吗？
- 二十五、白酒尝评的方法有哪些？
- 二十六、白酒尝评时如何进行评分？
- 二十七、评酒时品评的顺序对结果有何影响？
- 二十八、国家评选优质白酒的标准是什么？
- 二十九、白酒中有哪些异杂味？  
产生的原因是什么？
- 三十、白酒中的色泽和沉淀产生的原因是什么？
- 三十一、国家对白酒的卫生标准有哪些规定？
- 三十二、酒中有害成分的性能和毒性是什么？
- 三十三、白酒中主要含有哪些微量芳香成分？
- 三十四、液态法白酒和固态法白酒在微量成分上有什么主要差异？  
为什么？
- 三十五、不同香型的白酒主要微量成分含量有什么差异？
- 三十六、浓香型曲酒中有机酸含量与酒质有何关系？
- 三十七、浓香型曲酒中酯含量与酒质有什么关系？
- 三十八、浓香型曲酒中醇类含量对酒质有何影响？
- 三十九、浓香型曲酒中羰基化合物含量与酒质有何关系？
- 四十、白酒中主要微量芳香成分的风味特征是什么？
- 四十一、白酒中主要有有机酸类物质是怎样生成的？
- 四十二、白酒中的酯类物质是怎样生成的？

## <<白酒勾兑技术问答>>

- 四十三、白酒中的醇类物质是怎样生成的？
- 四十四、白酒中的醛酮类物质是怎样生成的？
- 四十五、白酒中的芳香族化合物是怎样生成的？
- 四十六、白酒为什么要进行勾兑？
- 四十七、为什么通过勾兑可以提高酒的质量？
- 四十八、勾兑中应注意哪些问题？
- 四十九、勾兑员应具备哪些条件？
- .....附录主要参考文献

## <<白酒勾兑技术问答>>

### 章节摘录

微机勾兑是现代技术在传统操作中的应用，越来越受到厂家的重视，但仍不够普遍，有些工作还要完善。

但可以预料，这种勾兑方法是使勾兑工艺向科学化、标准化方向发展的必然结果。

<<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:<http://www.tushu007.com>