

<<新型白酒生产与勾调技术问答>>

图书基本信息

书名：<<新型白酒生产与勾调技术问答>>

13位ISBN编号：9787501933051

10位ISBN编号：7501933057

出版时间：2001-9-1

出版时间：中国轻工业出版社

作者：李大和

页数：436

字数：353000

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>

<<新型白酒生产与勾调技术问答>>

内容概要

本书以问答形式介绍了新型白酒生产和传统固态法白酒勾兑的技术问题。

书中重点阐述了白酒品评、酒中微量成分及其作用、新型白酒的配方设计、生产方法及白酒勾兑调味中常见的疑难问题。

本书文字简练、数据丰富、通俗易懂、实用性强。

本书可供从事酒类生产的技工、工程技术人员、管理及销售人员和相关专业的大专院校师生阅读，也可作为白酒尝评、勾兑及新型白酒生产技术培训班的培训教材。

<<新型白酒生产与勾调技术问答>>

书籍目录

- 1.何谓新型白酒？
生产新型白酒应具备哪些条件？
- 2.新型白酒发展的历程是怎样的？
- 3.新型白酒发展迅速的原因是什么？
- 4.当前新型白酒的质量情况如何？
- 5.中国蒸馏酒与国外蒸馏酒比较有何差异？
为什么？
- 6.我国白酒怎样进行分类？
- 7.确定白酒新的香型的基本条件是什么？
- 8.当前我国酒类发展的方针和政策是什么？
- 9.新型白酒与传统白酒关系如何？
- 10.固态法酿造白酒有哪些主要特点？
- 11.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？
- 12.尝评的意义和作用是什么？
- 13.为什么说评酒水平是搞好勾兑工作的先决条件？
- 14.人的嗅觉器官为什么能感觉到各种气味？
- 15.如何认识白酒中气味物质的物理化学问题？
- 16.人的舌头为什么能尝出味道来？
- 17.何谓“味阈值”？
- 18.什么是味觉的对比现象？
- 19.如何认识酒中的呈味物质？
- 20.评酒员应具备哪些条件？
- 21.怎样对评酒员进行训练与考核？
- 22.评酒时对环境与条件有何要求？
- 23.评酒的方法与程序如何？
- 24.评酒应注意哪些事项？
- 25.你知道白酒的评酒标准吗？
- 26.评酒的规则有哪些？
- 27.各类香型白酒的品评术语是怎样的？
- 28.影响评酒效果的因素有哪些？
- 29.评酒员如何提高品评技巧？
- 30.国家评选优质白酒的标准是什么？
- 31.你知道我国白酒中已经定性定量的微量成分有哪些？
- 32.怎样对白酒中的微量成分进行再分类？
- 33.白酒复杂成分的复杂原因是什么？
- 34.白酒复杂成分是由哪些物质组成的？
- 35.怎样认识白酒复杂成分的复杂程度？
- 36.怎样认识白酒复杂成分的典型性？
- 37.白酒中的复杂成分在酒中的地位和作用如何？
- 38.白酒中的酸有什么功能？
- 39.试述酸在白酒中的作用原理
- 40.乙醛和乙缩醛在白酒中的功能和作用是怎样的？
- 41.如何认识白酒中的异杂味？
其产生的原因是什么？
- 42.白酒的色泽和沉淀产生的原因是什么？
- 43.国家对白酒的卫生标准有哪些规定？

<<新型白酒生产与勾调技术问答>>

- 44.酒中有害成分的性能和毒性是什么？
- 45.白酒中的有机酸类化合物的感官特征是什么？
- 46.白酒中的有机酸类物质呈香呈味作用如何？
- 47.酯类化合物的感官特征是什么？
- 48.酯类化合物的呈香呈味作用如何？
- 49.醇类化合物的感官特征是什么？
-附录主要参考文献

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>