

<<酿造>>

图书基本信息

书名：<<酿造>>

13位ISBN编号：9787534740459

10位ISBN编号：7534740452

出版时间：2007-7

出版时间：大象

作者：路甬祥

页数：618

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>

## <<酿造>>

### 内容概要

中国传统酿造技术历史悠久，博大精深。  
本书中所包括的酿造工艺范围甚广，介绍了酿造工艺的起源、酿造工艺的早期发展、迈向成熟的酿造工艺、黄酒生产工艺、白酒的传统生产工艺等多个方面。  
本书力图做到图文并茂、内容丰富与资料翔实。

## &lt;&lt;酿造&gt;&gt;

## 书籍目录

上编 酿造工艺的历史源流第一章 酿造工艺的起源第一节 酿酒的起源第二节 先秦时期的酒和酿酒工艺第三节 食醋的源流第四节 酱的起源第五节 豆豉的源流及其在食品中的地位第六节 酱油的源流第二章 酿造工艺的早期发展第一节 制曲工艺的不断探索第二节 酿酒工艺的不断探索第三节 制醋工艺的发展第四节 制酱工艺的发展第五节 豆豉酿造工艺的早期发展第三章 迈向成熟的酿造工艺第一节 逐步定型的制曲工艺第二节 黄酒工艺第三节 红曲及红曲酒的发展第四节 蒸馏酒工艺的源起和推广第五节 迈向成熟的食醋酿造工艺第六节 酱类酿造工艺的成熟第七节 豆豉酿造工艺的成熟第八节 酱油酿造工艺的成熟第九节 腐乳的起源和发展下编 传统酿造工艺的精粹第四章 典型的黄河生产工艺第五章 白酒(蒸馏酒)的传统生产工艺第六章 食醋的生产工艺第七章 酱类的生产工艺第八章 豆豉的生产工艺第九章 酱油生产工艺第十章 腐乳生产工艺附录

#### 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>