

<<中国酒概述>>

图书基本信息

书名：<<中国酒概述>>

13位ISBN编号：9787122111142

10位ISBN编号：7122111148

出版时间：2011-9

出版时间：化学工业出版社

作者：张文学，赖登J，余有贵 编著

页数：218

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>

<<中国酒概述>>

内容概要

本书是为了配合我国酿酒行业可持续发展对人才培养的需要，结合中国酒课堂教学、科学研究和生产实践的经验和科技成果编写而成。

全书对中国原创的白酒、黄酒、果酒、露酒、少数民族地产酒以及引进的葡萄酒、啤酒、洋酒等系统地进行了概述，介绍了各类中国酒的基本知识、酿造原理、工艺流程、技术方法、质量标准以及品鉴技巧等相关内容。

既是中国酒的知识普及读物，又是中国酒的技术资料汇编。

全书内容由8章构成，系统性、实用性强，可作为生物工程、生物技术、食品科学与工程、食品质量与安全专业的专业课教材，也可作为生物制药、生物科学等柜关专业的教学参考书，还可供酿酒行业从业人员学习参考或作为培训资料使用。

<<中国酒概述>>

书籍目录

第一章 导论

第一节 中国酒的起源和发展

- 一、中国酒和酒文化的基本概念
- 二、中国酒的起源及其主要依据

第二节 中国酒的种类和命名

- 一、中国酒的分类
- 二、古代的中国酒
- 三、现代中国酒的国家名酒

第三节 中国酒的生产现状和国民经济地位

- 一、中国酒的生产概况
- 二、中国酒的销售概况

参考文献

第二章 中国白酒

第一节 白酒的一般知识

- 一、白酒的基本概念
- 二、白酒的分类方法
- 三、白酒的生产要素

第二节 大曲酒的酿造工艺

- 一、酱香型大曲酒的生产
- 二、浓香型大曲酒的生产
- 三、清香型大曲酒的生产
- 四、其他香型大曲酒的生产

第三节 小曲酒的酿造工艺

- 一、小曲酒概述
- 二、小曲的生产
- 三、小曲酒的生产

第四节 麸曲酒的酿造工艺

- 一、麸曲酒概述
- 二、麸曲及酒母的生产
- 三、麸曲酒的生产

第五节 液态法白酒的酿造工艺

- 一、液态法白酒概述
- 二、液态法白酒的生产

参考文献

第三章 中国黄酒

第一节 黄酒的一般知识

- 一、黄酒的基本概念
- 二、黄酒的分类方法
- 三、黄酒的生产要素
- 四、黄酒发酵的特点及物质变化

第二节 黄酒的酿造工艺

- 一、黄酒曲及发酵剂的制备
- 二、传统黄酒的生产
- 三、现代黄酒的生产

参考文献

<<中国酒概述>>

第四章 葡萄酒与果酒

第一节 葡萄酒与果酒的一般知识

- 一、葡萄酒与果酒的基本概念
- 二、葡萄酒与果酒的分类方法
- 三、葡萄酒与果酒的生产要素

第二节 葡萄酒与果酒的酿造工艺

- 一、葡萄酒的生产
- 二、果酒的生产

参考文献

第五章 啤酒

第一节 啤酒的一般知识

- 一、啤酒的基本概念
- 二、啤酒的分类方法
- 三、啤酒的生产要素

第二节 啤酒的酿造工艺

- 一、啤酒生产的基本工艺
- 二、啤酒工业的发展及技术质量状况
- 三、中国啤酒的代表性产品

参考文献

第六章 中国露酒

第一节 露酒的一般知识

- 一、露酒的基本概念
- 二、露酒的分类方法
- 三、露酒的生产要素

第二节 露酒的酿造工艺

- 一、露酒生产的基本工艺
- 二、植物香源露酒的生产
- 三、动物香源露酒的生产
- 四、混合香源露酒的生产
- 五、其他类型露酒的生产

参考文献

第七章 中国少数民族酒与洋酒

第一节 中国少数民族酒及其酿制技术

- 一、少数民族风味酒
- 二、少数民族水酒
- 三、少数民族烧酒
- 四、少数民族特制酒

第二节 中国洋酒及其酿制技术

- 一、白兰地
- 二、威士忌
- 三、伏特加
- 四、朗姆酒
- 五、金酒

参考文献

第八章 中国酒的饮用与尝评

第一节 中国酒的饮用与健康

- 一、酒的主要化学成分

<<中国酒概述>>

二、酒的生理代谢方式

三、酒的生理功效与饮酒之道

第二节 中国酒的品尝与鉴评

一、品酒的基本术语与用法

二、品尝与鉴评的基本原理

三、品尝与鉴评的基本要素

四、中国酒的品鉴实例

参考文献

<<中国酒概述>>

章节摘录

版权页：插图：(1) 酒曲的起源及发展 酒曲的起源。

酒曲的产生和谷物酿酒是同时出现的。

最初，保管不当而发霉、发芽的谷粒，就是天然酒曲。

把它浸泡于水中，即能发酵成酒。

人们无数次接触到天然酒曲，观察并总结了它产生的多方面的条件，经无数次试制，终于制出了人工酒曲，这就是古籍上记载的“曲蘖”。

早在殷商时代，我国就已成熟地用曲菌酿酒了。

商王武丁讲：“若作酒醴，尔惟曲蘖。”

自此至今，几千年来，制曲和用曲酿酒的“复式发酵法”一直是我国颇具民族风格的谷物酿酒技艺的源泉。

尤其值得一提的是，我国在以谷物为原料制成酒曲时，还发现了一种利用固态培养物保存微生物的好办法，即当酒曲贮存在低温、干燥的场所时，曲中的微生物处于休眠状态，并在长时间的贮放过程中起到纯养或驯养的作用。

这样，制曲和用曲的过程，实际上是对微生物的接种、选择、培养和运用的过程。

酒曲的发展a.商周时期。

殷商时代，当人们开始制曲和用曲酿酒时，曲蘖实际上是松散的发霉、发芽的谷粒，又叫散曲。

到周王朝时期，酒曲有了长足的发展，酒曲的种类大为增加。

当时最有名的是一种叫黄曲霉的霉菌，尤为令人惊叹的是，这种黄曲霉菌系并不是现在人们发现的能使人畜肝脏致癌的菌系。

b.西汉时期。

此期，曲的种类更多，有大麦、小麦制的曲，也有表面长霉和不长霉之别。

并且此时在存在散曲的同时，还出现了饼曲，亦即“麦才”、“麦穴”等。

由散曲到成块曲的发展，不仅仅是形式的变化。

由于饼曲内外接触空气不一样，内外的霉菌种类也不同，这样，由散曲到饼曲的发展，就成为酒曲发展的一个重要里程碑。

c.西晋南北朝时期。

到晋代，人们在酒曲中加入草药。

由于许多草药都含有有利于微生物生长的维生素，所以这样制出的酒曲更好，用它酿出的酒，也别有风味。

在南北朝成书的《齐民要术》中提到了9种酿酒曲的制作方法和39种酒的酿造方法。

9种酒曲中，8种以小麦为原料，其中4种加药材；当中既有形体小的饼曲，也有形体大的块曲。

9种酒曲可分三类：神曲、笨曲、白醪曲。

神曲类似近代小曲，不但形体小，而且用曲量也少，起着菌种曲的作用。

笨曲类似于近代的大曲，形体大，用量也大。

白醪曲则介于二者之间。

此外还有一种独特的“红曲”，它既有很强的糖化力，又有酒精发酵力，不仅可以酿酒，还可用于食用色素，真是“窥造化之巧者也”，成为我国制曲史上的一大成就，打开了世界采用微生物发酵法制造食用色素之先河。

d.宋朝时期。

我国的制曲技术更进一步。

《北山酒经》中全面记叙了制曲、酿酒的过程，介绍了13种曲的制法，无论在制曲原料上，还是在方法上，均较以往有了很大发展，特别是书中关于菌种选种、育种的方法，更是沿用至今。

<<中国酒概述>>

编辑推荐

《中国酒概述》为普通高等教育“十二五”规划教材,教育部高等学校轻工与食品学科教学指导委员会推荐特色教材之一。

<<中国酒概述>>

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>