

<<白酒品酒师手册>>

图书基本信息

书名：<<白酒品酒师手册>>

13位ISBN编号：9787501957705

10位ISBN编号：7501957703

出版时间：2007-4

出版时间：中国轻工业出版社

作者：赖高淮

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>

<<白酒品酒师手册>>

内容概要

随着科学技术的进步,白酒业在不断地发展,白酒产品质量也在逐步改善。

人们生活水平的不断提高和新的追求,使许多白酒新产品应运而生。

人们对白酒质量提出了新的要求、新的理念,认为品酒识味为情感消费,是体验人生的感受,是一种精神饮品。

考究的选料、奇特的生产工艺造就了中国白酒多姿多彩的绝妙风格。

同时,由于具有深厚的历史底蕴和丰富的文化内涵,中国白酒成为中华民族珍贵的遗产。

如何科学地继承和发扬这一独特的文化遗产,品酒师们担负着历史的重任,因此当代品酒师既受到了社会的尊重、信赖和期望,又感到了压力和责任的重重。

品酒是一种多学科和艺术的综合体现,它涉及到生物学、微生物学、有机化学、香味学、中医学、生理学、心理学、药理学等。

要想成为一名合格的品酒师,必须学会将这些学科的知识灵活地应用于白酒发展的实践,要深入了解白酒中含有哪些香味成分,它们在不同酒质中的含量范围,这些香味物质的来源,各种香味物质在不同含量范围内的味觉反映,它们之间的量比关系对酒质的影响,怎样调整白酒中微量成分的量比关系。

为改善酒质,创造出适应市场需求的新口感、新风味,应了解不同的生产工艺操作,配料与香味物质产生的关系,怎样制作调味酒,怎样生产或制取极微量成分,包括调味液和调味剂等。

必须不断学习有关方面的知识,结合实践总结经验,在实践—认识—再实践—再认识的过程中提高自己的品酒技能和品酒的理论知识,只有这样才能在工作中有所发现、有所发明、有所创新、有所作为,适应时代的要求,这就是编写本手册的目的。

<<白酒品酒师手册>>

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>