

<<中国白酒>>

图书基本信息

书名：<<中国白酒>>

13位ISBN编号：9787501983216

10位ISBN编号：7501983216

出版时间：2011-7

出版时间：中国轻工业出版社

作者：王延才 编

页数：245

字数：210000

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>

<<中国白酒>>

内容概要

《中国白酒(精)》由王延才主编，是一部关于中国白酒的百科全书，内容囊括中国白酒的历史、文化、产地、品牌、品饮、收藏等方面的知识，从不同的角度和层面，全方位深入解读中国白酒。全书文字通俗易懂、科学严谨，同时配用大量的精美图片，图文并茂地展现了中国白酒的起源、发展历史、酿造工艺、产品、性质特点、饮用方法、功能效用、品牌文化、选购方法、品鉴诀窍，以及收藏投资、酒标酒具鉴赏等，既系统、翔实，又美观、典雅；既能够让读者增进对中国白酒的认识和了解，又能从中得到美的享受。更为可贵的是，书中为读者呈现了许多稀见的老照片、文献图片、生产场景记录，以及曾让一代人念念不忘的老产品、老酒标等图片资料，让人爱不释手。

<<中国白酒>>

书籍目录

中国白酒的起源和历史

酒的发展简史

中国白酒的起源

中国白酒的特点和分类

中国白酒的特点

中国白酒的主要化学成分

中国白酒的科学指标

中国白酒命名和分类的依据

不同香型中国白酒的风味特征

中国白酒的酿造工艺

酿造原料

工艺流程

勾兑工艺

中国白酒的贮存

中国白酒的品鉴

品饮方法

白酒的温度与口感

中国白酒产区分布

中国白酒主要产区分布图

影响中国白酒产区分布的因素

中国白酒的主要产地

四川白酒

山东白酒

河南白酒

湖北白酒

内蒙古白酒

江苏白酒

安徽白酒

贵州白酒

山西白酒

京津冀地区白酒

东北地区白酒

西北地区白酒

其他地区白酒

中国白酒品牌

著名白酒品牌

茅台酒

五粮液

泸州老窖

汾酒

西凤酒

古井贡酒

董酒

剑南春

全兴大曲

<<中国白酒>>

沱牌曲酒

洋河大曲

双沟大曲

郎酒

中国白酒的购买与收藏

购买白酒时应注意的问题

鉴别假冒品牌白酒的方法

快速鉴别白酒优劣的方法

白酒的保质期与存放时间

具有收藏价值的白酒

白酒酒标的收藏和鉴赏

古代酒具的收藏和鉴赏

白酒文化

白酒在古代日常生活中的用途

酒俗与酒礼

中国白酒与文学艺术

中国古代名酒

附录

中国白酒术语

索引

<<中国白酒>>

章节摘录

少量的乙醛是白酒中产生香气的重要成分。

一般优质白酒每百毫升含乙醛都超过20毫克。

乙醛与乙醇又进一步缩合成乙缩醛，其量更大，有的优质白酒能达到100毫克以上，成为白酒中主要香气成分之一。

这两种成分在优质酒中的含量比普通白酒高2~3倍，它有清香味，对增强味感有很好的作用。

过高的醛类会使白酒具有强烈的刺激味与辛辣味，并导致饮后头晕。

醛类是酒中辣味的主要来源，只要有微量的乙醛，便形成辣味。

酒作为一个刺激嗜嗜好品，适当的辣当然是必须的，但不能太辣，因为过量便有伤风味。

由五碳糖生成的糠醛过多时，呈现极重的焦苦味，这种焦苦味对人体也是有害的。

酵母菌与乳酸菌共同作用于甘油所生成的丙烯醛，不但辣，并有持续性的苦味。

而丙烯醛和丙烯醇是催泪毒气弹的主要成分，对人体的毒害极大，必须杜绝。

高级醇 高级醇俗称杂醇油。

白酒中的杂醇油是高分子醇的混合物，因其在液体里以油状出现，所以叫杂醇油，包括异戊醇、丁醇、异丁醇、丙醇、异丙醇和少量环状醇，其中以异戊醇、异丁醇较多。

杂醇油含量的多少及各种醇之间的组成比例，给白酒的风味产生重要的影响。

杂醇油本身的味道并不好，除了异戊醇微甜之外，异丁醇、正丙醇、正丁醇都是苦的，由酪氨酸而得的干酪醇虽然香气柔和，但苦味重且长。

因此，白酒中杂醇油的含量不能过高，否则将带来难以忍受的苦涩怪味（即所谓“杂醇油味”），白酒的怪味很大部分便是过量的杂醇油带来的。

但是杂醇油在白酒中绝不单纯是个有害成分，它只有在过量时才是有伤风味的，适量的杂醇油则是白酒中不可缺少的香气成分和口味成分，如果根本没有或十分缺少杂醇油，白酒的口味将十分淡薄。

因此，杂醇油又是一种在构成白酒的香气成分和风格上起着重要作用的物质，关键是杂醇油的含量必须适当，不能太多。

同时，杂醇油与酸及酯的比例，以及杂醇油中各种醇之间的比例，对于白酒风味也有重要影响。

.....

<<中国白酒>>

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>