

<<配制酒配方与工艺>>

图书基本信息

书名：<<配制酒配方与工艺>>

13位ISBN编号：9787506459341

10位ISBN编号：7506459345

出版时间：2009-12

出版时间：中国纺织

作者：李祥睿//陈洪华

页数：287

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>

<<配制酒配方与工艺>>

前言

配制酒，它是指以蒸馏酒、发酵酒或食用酒精为基酒，以食用的动物、植物及食品添加剂作为呈色、呈香、呈味的物质，按浸泡和复蒸馏等生产工艺加工而成的饮料酒。

在国内外都具有悠久的历史和文化，伴随着社会的进步、科学技术的发展，配制酒越来越展现出它的色、香、味、型等风味特点，销量也是逐年上升。

《配制酒配方与工艺》是食品配方精选丛书之一。

全书分为十二章，第一章概述了配制酒的概念及分类；第二章介绍了配制酒的原料知识；第三章介绍了配制酒的制作用具；第四章介绍了配制酒的制作和饮用；第五章～第十二章按不同类别介绍了配制酒的配方案例。

该书的重点是第五章～第十二章，它全面系统地介绍了各式配制酒的配方与制作，其中有花香类配制酒、果香类配制酒、根茎类配制酒、坚果类配制酒、药用植物类配制酒、动物类配制酒、食用菌类配制酒、西式配制酒等。

对每种配制酒案例都给出了原料配方、制作用具或设备、制作过程和风味特点等介绍。

在编写过程中，编者力求浅显易懂，以实用为原则，理论与实践相结合，注重理论的实用性和技能的可操作性，便于读者掌握。

本书是广大配制酒爱好者不可多得的读物，同时，也是食品相关企业从业人员及广大食品科技工作者的重要参考资料。

本书由扬州大学李祥睿、陈洪华主编，李治航、陈婕、周静、陆中军、李佳琪、严卫明、程宝、胡兴威、郭峰、陈丽娟、姜舜怀等提供了部分配方素材。

另外，本书在编写过程中，得到了扬州大学旅游烹饪学院（食品科学与工程学院）领导以及中国纺织出版社的大力支持，并提出了许多宝贵的意见，在此，谨向他们一并表示衷心的感谢！

<<配制酒配方与工艺>>

内容概要

本书系统地介绍了配制酒的概念、分类、原料、制作用具、制作方法、品种设计和质量标准以及配制酒的饮用与服务等。

重点介绍了花香类、果香类、根茎类、坚果类、药用植物类、动物类及西式配制酒等的配方及制作工艺，每个品种都从原料配方、制作用具、制作过程、风味特点等几方面作了详细的阐述。

本书可供食品相关企业从业人员、广大食品科技工作者及配制酒爱好者阅读。

<<配制酒配方与工艺>>

书籍目录

第一章 配制酒概述第二章 配制酒的原料知识 第一节 基酒类 第二节 植物类 第三节 动物类 第四节 食用菌类第三章 配制酒的制作用具第四章 配制酒的制作和饮用 第一节 配制酒的制作方法 第二节 配制酒的品种设计 第三节 配制酒的质量标准 第四节 配制酒的饮用第五章 花香类配制酒配方案例 1.莲花白酒 2.桂花酒 3.蜂王花粉酒 4.桂花甜酒酿 5.蔷薇酒 6.玫瑰露酒(一)、(二) 7.白刺花酒 8.柠檬桂花露 9.玫瑰甜酒 10.玫瑰酒 11.洛神花酒 12.桂花稠酒 13.龙眼桂花酒 14.红蓝花酒 15.鸡冠花酒 16.黄芪芍药酒 17.蜂蜜酒 18.桂花陈酒 19.葡萄桂花酒 20.槐花酒 21.胡桃玫瑰露 22.甘菊甜酒 23.芙蓉甘菊甜酒 24.橘花甜酒 25.桃花酒 26.白芷桃花酒 27.菊花酒(一)、(二) 28.青梅菊花酒 29.金银花酒 30.藏红花酒 31.黄芪红花酒 32.凤仙花酒 33.凌霄花酒 34.桂花葡萄酒 35.芙蓉酒 36.桂花香橙露 37.枸菊酒第六章 果香类配制酒配方案例 1.椰子汽酒 2.雪梨汽酒 3.木瓜汽酒 4.哈密瓜汽酒 5.胡萝卜汽酒 6.苹果汽酒 7.菠萝汽酒 8.山楂汽酒 9.橘子汽酒 10.柠檬汽酒 11.橙汁汽酒 12.葡萄汽酒 13.草莓汽酒 14.猕猴桃汽酒 15.沙棘汽酒 16.蜂蜜汽酒 17.洋姑娘汽酒 18.杨桃汽酒 19.水蜜桃汽酒 20.石榴汽酒 21.西芹汽酒 22.黄瓜汽酒 23.刺梨酒 24.核桃酒 25.樱桃酒(一)、(二) 26.金橘酒 27.人参葡萄酒 28.龙眼酒 29.茅梨乳酒 30.柿子白酒 31.山楂白酒 32.山葡萄酒 33.滋补葡萄酒 34.酸枣酒 35.沙棘酒 36.野刺梅酒 37.金樱子酒 38.葡萄啤酒 39.猕猴桃乳酒 40.橄榄酒 41.黑加仑酒 42.龙葵酒 43.紫梅酒 44.荔枝酒(一)、(二) 45.橘皮酒 46.金丝枣酒 47.枇杷酒 48.青梅酒(一)、(二) 49.银杏露酒 50.苦艾橘子酒 51.乌梅甜酒 52.石榴甜酒 53.红枣酒 54.酸枣蜜酒 55.樱桃甜酒第七章 根茎类配制酒配方案例第八章 坚果类配制酒配方案例第九章 药用植物类配制酒配方案例第十章 动物类配制酒配方案例第十一章 食用菌类配制酒配方案例第十二章 西式配制酒配方案例参考文献

<<配制酒配方与工艺>>

章节摘录

1.配制酒的概念酒的种类很多，一般都可以归入以下三大类：发酵酒、蒸馏酒和配制酒。

发酵酒又称酿造酒、原汁酒，是借着酵母作用，把含淀粉和糖质原料的物质进行发酵，产生酒精成分而形成的酒。

发酵酒主要有：葡萄酒和谷物发酵酒（啤酒、黄酒和清酒等）。

蒸馏酒是指以糖质或淀粉质为原料，经糖化、发酵、蒸馏而成的酒。

这类酒酒精含量较高，常在40%以上，所以又称之为烈酒。

世界上蒸馏酒品种很多，较著名的有白兰地、威士忌、金酒、朗姆酒、伏特加酒、特基拉酒、中国白酒等。

配制酒，广义来讲是指除了上述两种酒之外的其他酒都属于配制酒的范畴。

配制酒是一个比较复杂的酒品系统，它的诞生晚于其他单一酒品，但发展却很迅速。

配制酒的生产最早是在酒与酒之间进行勾兑配制，还有是以酒与非酒精物质（包括液体、固体和气体）之间进行调兑配制的。

配制酒的基酒可以是酿造酒，也可以是蒸馏酒，还可以两者兼而有之。

例如：一些开胃酒和甜食酒常以酿造酒作为基酒，另一些开胃酒和利口酒的制作主要采用蒸馏酒作基酒。

所以，配制酒又称浸制酒、再制酒。

凡是以蒸馏酒、发酵酒或食用酒精为基酒，加入香草、香料、果实、药材等进行勾兑、浸制、混合等特定的工艺手法调制的各种酒类，统称为配制酒。

<<配制酒配方与工艺>>

编辑推荐

《配制酒配方与工艺》：食品配方精选

<<配制酒配方与工艺>>

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>