

<<食品发酵酿造>>

图书基本信息

书名：<<食品发酵酿造>>

13位ISBN编号：9787122112903

10位ISBN编号：712211290X

出版时间：2011-8

出版时间：化学工业出版社

作者：徐凌 编

页数：183

字数：438000

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>

## <<食品发酵酿造>>

### 内容概要

《食品发酵酿造》是国家示范性高职院校优质核心课程系列教材之一。教材按照以“职业能力为主线，以典型工作任务为载体，以实际工作环境为依托，以食品发酵酿造生产过程为行动体系”的原则，设计了啤酒生产、葡萄酒生产、白酒生产、醋类生产和酱类生产5个项目12个工作任务，并将相应工作任务的实施报告单汇集成《学生实践技能训练工作手册》，方便“教、学、做”一体化教学实施，有助于培养学生的职业能力。

《食品发酵酿造》可供高职高专院校食品类专业学生使用，也可以作为相关行业的培训用书。本教材由徐凌主编。

## &lt;&lt;食品发酵酿造&gt;&gt;

## 书籍目录

## 项目1 啤酒生产

## 概述

- 一、酒和酒度
- 二、啤酒的概念和类型

## 工作任务1.1 麦芽生产

## 【知识前导】

- 一、生产啤酒所需要的原料
- 二、麦芽的生产工艺及操作要点
- 三、成品麦芽的质量标准

## 【任务实施】

## 【知识拓展】制麦新工艺——塔式制麦

## 工作任务1.2 啤酒酿造

## 【知识前导】

- 一、麦汁的制备
- 二、啤酒酵母
- 三、啤酒发酵机理
- 四、传统啤酒发酵工艺
- 五、啤酒大罐发酵
- 六、啤酒的过滤、灌装
- 七、成品啤酒的质量标准

## 【任务实施】

## 【知识拓展】成品啤酒的质量问题

## 工作任务1.3 纯生啤酒生产

## 【知识前导】

- 一、纯生啤酒生产方
- 二、纯生啤酒生产基本要求
- 三、纯生啤酒生产过程中的微生物管理
- 四、纯生啤酒的生产过程要确保可靠的无菌条件

## 【任务实施】

## 【知识拓展】

- 一、淡爽啤酒与干啤酒生产工艺的比较
- 二、啤酒发酵新技术简介
- 三、啤酒的品评

## 自测题

## 项目2 葡萄酒生产

## 概述

- 一、葡萄酒的概念及分类
- 二、酿酒葡萄的构造及其成分
- 三、葡萄的采收和运输

## 工作任务2.1 红葡萄酒生产

## 【知识前导】

- 一、红葡萄酒生产的原料
- 二、红葡萄酒的生产工艺流程
- 三、葡萄汁的制备及发酵控制
- 四、红葡萄酒的贮存和调配

## &lt;&lt;食品发酵酿造&gt;&gt;

- 五、红葡萄酒的后处理
- 六、葡萄酒的包装与杀菌
- 七、红葡萄酒的质量标准

## 【任务实施】

## 【知识拓展】

- 一、红葡萄生产的新工艺
- 二、白兰地的生产
- 三、味美思的生产

## 工作任务2.2 白葡萄酒生产

## 【知识前导】

- 一、白葡萄酒生产的原料
- 二、白葡萄酒生产工艺流程
- 三、白葡萄汁的分离及发酵
- 四、白葡萄酒的贮存、调配及后处理

## 【任务实施】

## 【知识拓展】

- 一、桃红葡萄酒生产
- 二、起泡酒的生产
- 三、葡萄酒的品评
- 四、葡萄酒的病害与防治

## 自测题

## 项目3 白酒生产

## 概述

- 一、白酒的定义
- 二、白酒的命名与分类
- 三、固态法白酒生产的特点
- 四、外国蒸馏酒简介

## 工作任务3.1 浓香型白酒生产

## 【知识前导】

- 一、浓香型白酒生产的原料
- 二、浓香型白酒的生产工艺
- 三、浓香型白酒质量标准(GB/T 10781.1-2006)

## 【任务实施】

## 【知识拓展】

- 一、其他浓香型大曲酒生产工艺简介
- 二、提高浓香型大曲酒质量的工艺改革和技术措施

## 工作任务3.2 清香型白酒生产

## 【知识前导】

- 一、清香型白酒生产的原料
- 二、清香型白酒的生产工艺
- 三、清香型白酒质量标准(GB/T 10781.2-2006)

## 【任务实施】

## 【知识拓展】白酒的贮存与勾兑

## 工作任务3.3 酱香型白酒生产

## 【知识前导】

- 一、酱香型白酒生产的原料
- 二、酱香型白酒的生产工艺

## &lt;&lt;食品发酵酿造&gt;&gt;

## 三、蒸馏酒及配制酒卫生标准(GB 2757-81)

## 【任务实施】

## 【知识拓展】

- 一、其他香型大曲酒的生产简介
- 二、白酒的异味及有害成分
- 三、白酒的品评

## 自测题

## 项目4 醋类生产

## 概述

- 一、食醋生产的原辅料及预处理
- 二、食醋酿造用微生物
- 三、食醋酿造原理
- 四、食醋的色、香、味、体的形成

## 工作任务4.1 食醋生产

## 【知识前导】

- 一、一般固态发酵法酿醋
- 二、酶法液化通风回流制醋
- 三、液态法制醋工艺
- 四、喷淋塔法制醋
- 五、食醋的质量标准

## 【任务实施】

## 【知识拓展】生料制醋

## 工作任务4.2 果醋生产

## 【知识前导】

- 一、果醋的生产工艺及操作要点
- 二、果醋的质量标准

## 【任务实施】

## 【知识拓展】葡萄醋生产

## 自测题

## 项目5 酱类生产

## 概述

## 工作任务5.1 酱油生产

## 【知识前导】

- 一、酱油生产的原料
- 二、酱油酿造和制酱的微生物
- 三、酱油的生产工艺及操作要点
- 四、酱油的质量标准

## 【任务实施】

## 【知识拓展】生抽酱油的生产

## 工作任务5.2 大酱生产

## 【知识前导】

- 一、大酱生产的原料
- 二、制曲
- 三、大酱的生产工艺及操作要点
- 四、大酱的质量标准

## 【任务实施】

## 【知识拓展】

<<食品发酵酿造>>

- 一、豆瓣酱的生产
- 二、甜面酱的生产
- 三、酶法生产甜面酱

自测题  
参考文献

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>