第一图书网, tushu007.com

<<白酒酿造工教程.中>>

图书基本信息

书名：<<白酒酿造工教程.中>>

13位ISBN编号：9787501952304

10位ISBN编号：7501952302

出版时间：2006-3

出版时间：中国轻工业出版社

作者：李大和 编

页数：171

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

内容概要

我国白酒为世界六大蒸馏酒之一，历史悠久，技艺精湛，在国内外享有盛誉，是中华民族的珍贵遗产。
现在，按照行业发展对白酒企业职工新的技能要求，广泛征求了白酒企业、科技人员、生产第一线工人及管理干部的意见之后，我们再次组织力量编写新的培训教程，以《白酒工人培训教程》为基础，增补了近年最新的技术成果和相关资料，使其更全面、实用。
为使读者学习方便，全套分为上、中、下三册，由我国著名酿酒专家李大和教授级高工策划各章节并统稿。
上册为基础知识部分，中册适于白酒初、中、高级工学习使用，下册适于白酒各工程技师和高级技师学习使用。
本书收集资料全面，从理论到实践对白酒酿造工程进行了通俗的全面论述，具有较强的科学性、系统性。
本书适用于酿酒行业培菌制曲、酿造、贮存勾调、包装等技工的培训，也可作为白酒企业科技人员、相关专业的大专院校师生的参考资料。

书籍目录

第一篇 基础知识部分(见上册)第二篇 培菌制曲工技能要求及相关知识 第一章 生产准备　第一节 物料接收　第二节 清洁卫生　第三节 检查设备和能源 第二章 培养基制备　第一节 曲坯制作　第二节 菌种扩大培养　第三节 灭菌(蒸料)与接种 第三章 培养　第一节 控制温度和湿度　第二节 大曲典型生产工艺简介　第三节 菌种选育及酵母的培养　第四节 贮存保藏 第四章 质量控制　第一节 记录工艺参数　第二节 分析问题　第三节 解决问题　复习思考题第三篇 白酒酿造工技能要求及相关知识 第一章 生产准备　第一节 物料接收　第二节 现场清理　第三节 设备检查　第四节 物料粉碎　第五节 开窖、起糟、蒸糠 第二章 配料　第一节 润料(糁)　第二节 配料 第三章 蒸煮、蒸馏　第一节 上甑(锅)　第二节 蒸煮　第三 节蒸馏接酒 第四章 糖化发酵　第一节 出甑、加浆、摊晾　第二节 加糖化发酵剂、人窖、封窖　复习思考题第四篇 贮存勾调工技能要求及相关知识 第一章 生产准备　第一节 接收物料　第二节 清理现场与检查设备 第二章 贮存入库　第一节 贮酒管理　第二节 贮酒容器、时间对酒质的影响　第三节 验收原酒　第四节 白酒的贮存 第三章 白酒的品评　第一节 品评基础知识　第二节 品评方法 第四章 勾兑调味　第一节 勾兑调味的原理和作用　第二节 勾兑调味方法 第五章 过滤　第一节 白酒过滤的原因　第二节 设备选型　第三节 过滤 第六章 质量控制　复习思考题第五篇 白酒包装工技能要求及相关知识 第一章 生产准备 第二章 洗瓶 第三章 灌装验质 第四章 包装机械异常故障及检修 第五章 质量控制　复习思考题主要参考文献

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