

<<酿酒工艺与设备选用手册>>

图书基本信息

书名：<<酿酒工艺与设备选用手册>>

13位ISBN编号：9787502543174

10位ISBN编号：7502543171

出版时间：2003-4

出版单位：化学工业

作者：金凤燮 编

页数：454

字数：708000

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>

<<酿酒工艺与设备选用手册>>

内容概要

全书从酿酒实际应用出发，系统阐述了酒精、白酒等蒸馏酒，啤酒，葡萄酒，黄酒以及国外生产的白兰地、威士忌、清酒等有代表性的酒类的生产工艺和设备，方便工程技术人员全面了解、掌握工艺和设备知识。

本书为实用技术、工具书，适宜于酿酒工业领域的工程技术人员、管理人员查阅和参考。

<<酿酒工艺与设备选用手册>>

书籍目录

总论 第1章 酒的起源、人类酿酒历史 1.1 酒的起源 1.2 人类酿酒历史 第2章 酒的分类 2.1 酿造酒 2.2 蒸馏酒 2.3 配制酒 2.4 气泡酒 第3章 酒类微生物和中国独特的酒曲文化 3.1 发酵剂 3.2 植物种子芽 3.3 生香菌系 第4章 我国酿酒行业展望第1篇 蒸馏酒 第1章 酒精 1.1 酒精生产的基本工艺流程 1.2 原料及其处理 1.3 淀粉质原料的蒸煮 1.4 糖化剂生产工艺 1.5 糖化工艺 1.6 酒母的制备 1.7 酒精发酵工艺 1.8 发酵成熟醪的粗馏与精馏 第2章 白酒 2.1 固态发酵法白酒 2.2 半固态发酵法白酒生产 第3章 其他蒸馏酒第2篇 啤酒 第1章 原料及辅料 第2章 麦芽制造 第3章 麦汁的制备 第4章 啤酒发酵 第5章 啤酒生产的外源微生物控制 第6章 成品啤酒质量第3篇 葡萄酒 (Wine) 及配制酒 第1章 葡萄酒及果露酒 第2章 配制酒第4篇 黄酒、日本清酒 第1章 黄酒 第2章 日本清酒 参考文献

<<酿酒工艺与设备选用手册>>

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>