

<<酒与酒文化>>

图书基本信息

书名：<<酒与酒文化>>

13位ISBN编号：9787506665704

10位ISBN编号：7506665700

出版时间：2011-12

出版时间：中国质检出版社

作者：杨勇,阳淑瑗

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>

## <<酒与酒文化>>

### 内容概要

《酒与酒文化》对酒的起源、分类、产业、功能、酿造、调制、品鉴、选购、饮酒礼仪、酒类相关职业（酿酒师、调酒师、品酒师、侍酒师）、与酒有关的传说、典故等一一做了介绍。

《酒与酒文化》是由杨勇、阳淑瑗编著。

## <<酒与酒文化>>

### 作者简介

杨勇，男，博士，副教授，中国计量学院教师。  
2007年毕业于江南大学发酵工程专业，现从事食品质量与安全、标准化工程等专业的教学和科研。

阳淑媛，女，硕士，讲师，浙江旅游学院教师。  
2004年毕业于武汉大学工程管理专业，现从事酒店工程管理专业的教学和科研。

## &lt;&lt;酒与酒文化&gt;&gt;

## 书籍目录

## 第一章 酒的起源

## 第一节 葡萄酒起源

## 第二节 啤酒起源

## 第三节 中国白酒起源

## 第四节 国外蒸馏酒起源

## 一、白兰地

## 二、威士忌

## 三、朗姆酒

## 四、金 酒

## 五、伏特加

## 六、特基拉

## 第五节 鸡尾酒的起源

## 参考文献

## 第二章 酒的分类

## 第一节 酒的总分类

## 一、按生产工艺分类

## 二、按生产原料分类

## 三、按乙醇含量分类

## 四、按糖分含量分类

## 五、按用餐习惯分类

## 六、按国际性评赛会分类

## 七、我国常用的酒的分类

## 八、国外名酒概览

## 第二节 白酒分类

## 一、按原料分类

## 二、按用曲种类分类

## 三、按发酵特点分类

## 四、按香型分类

## 五、按酒质分类

## 六、按酒精度高低分类

## 七、中国名白酒

## 第三节 黄酒分类

## 一、按糖分含量分类(以绍兴黄酒为例)

## 二、按原料和酒曲分类

## 三、按生产方法分类

## 四、其他分类和命名法

## 五、中国名黄酒

## 第四节 葡萄酒分类

## 一、按葡萄酒的颜色分类

## 二、按糖分含量分类

## 三、按是否含有气泡(二氧化碳)分类

.....

## 第三章 中国酒产业

## 第四章 酒的功能

## 第五章 酒的酿造与调制

<<酒与酒文化>>

第六章 酒的品鉴与选购

第七章 酒的礼仪

第八章 酒的相关职业

第九章 与酒相关的故事

参考文献

<<酒与酒文化>>

章节摘录

## <<酒与酒文化>>

### 编辑推荐

《酒与酒文化》由杨勇和阳淑媛编著，旨在使读者在较短时间里，全面掌握酒与酒文化入门知识，帮助读者认识酒、熟悉酒、爱上酒，更好地享受酒文化的熏陶。

<<酒与酒文化>>

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>