

<<中华酒典>>

图书基本信息

书名：<<中华酒典>>

13位ISBN编号：9787514201475

10位ISBN编号：7514201475

出版时间：2011-10

出版时间：印刷工业出版社

作者：翟文良

页数：486

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>

<<中华酒典>>

内容概要

《中华酒典》一书共分12章，分别从酒的起源、酒的历史、酒的酿造工艺、酒的鉴别、酒的分类、中国名酒、酒具和酒器、酒令、酒文、酒人等诸多方面对中国酒文化进行深层次、全方位的剖析，让读者在阅读的同时，能够真正领略中国酒文化的神髓，在阅读中如饮醇酒，回味无穷。同时根据文章内容插配精养的图片，图文结合，对酒文化进行立体解读。为了使内容更为深入广泛，本书还设置了花絮栏目以及相关附录，作为对正文内容的补充，开拓读者的视野，让读者深入体验中国酒文化的博大精深。

<<中华酒典>>

书籍目录

册一

酒源篇

酒为何物

生舌的酉

心中的酒

酒之别名

谐趣别名

清雅别名

造酒传说

上天造酒说

猿猴造酒说

仪狄造酒说

杜康造酒说

黄帝造酒说

酒史篇

上古酒史

贾湖遗址中的酒文化遗存

神农时代的酒文化

三代酒史

夏代酒话

商代酒话

周代酒话

春秋战国酒史

秦汉酒史

秦代酒话

汉代酒话

魏晋南北朝酒史

三国两晋酒话

南北朝酒话

隋唐酒史

隋代酒话

唐代酒话

两宋辽金元酒史

两宋酒话

辽代酒话

金代酒话

元代酒话

明清酒史

明代酒话

清代酒话

近现代酒史

民国时期的酒业

新中国成立后的现代化酿酒

酒制篇

酿酒的原料

<<中华酒典>>

谷类原料
薯类原料
糖质原料
农副产品下脚料
野生植物
酿酒用水
软水和硬水
河水
井水泉水
酒曲
散曲与块曲
麦曲
小曲
大曲
麸曲
酵母菌
制
酒
工
艺
大曲酒生产工艺
麸曲白酒生产工艺
小曲酒生产工艺
新工艺白酒的生产
发酵制酒
其他酿酒方法

册二

酒类滔品篇
酒的商业分类
白酒
黄酒
啤酒
葡萄酒果酒
酒的工艺分类
蒸馏酒
发酵酒
配制酒
白酒的鉴别
色泽与透明度鉴别
香气鉴别
滋味鉴别
酒花鉴别
酒度鉴别
酒精勾兑白酒的鉴别
国产名酒的鉴别
茅台酒的鉴别
五粮液的鉴别

<<中华酒典>>

泸州老窖的鉴别
古井贡酒的鉴别
贵州董酒的鉴别
汾酒的鉴别
竹叶青酒的鉴别
西凤酒真假鉴别
洋河大曲酒真假鉴别
郎酒的鉴别
剑南春的鉴别
全兴大曲的鉴别
其他酒类的鉴别
黄酒的鉴别
啤酒的鉴别
葡萄酒的鉴别
名酒篇
古代名酒
先秦名酒
两汉魏晋南北朝名酒
唐宋元名酒
明清名酒
现代白酒类名酒
茅台酒
五粮液
汾酒
泸州老窖
古井贡酒
董酒
郎酒
剑南春酒
西凤酒
洋河大曲
沱牌曲酒
全兴曲酒

.....

册三
册四

<<中华酒典>>

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>