

<<家庭自制果酒米酒>>

图书基本信息

书名：<<家庭自制果酒米酒>>

13位ISBN编号：9787534559174

10位ISBN编号：7534559170

出版时间：2008-4

出版时间：江苏科学技术出版社

作者：李敬伯,郑秀卿

页数：93

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>

## <<家庭自制果酒米酒>>

### 内容概要

《家庭自制果酒米酒》是关于介绍“家庭自制果酒米酒”的教学用书，书中具体包括了：硬果类水果酿酒法、软果类水果酿酒法、干果类果品酿酒法、酿制各类果酒的注意事项、半干型米酒的酿制法、图解酿制葡萄酒操作程序、洋葱红葡萄酒的浸制方法及保健饮用等内容。

## &lt;&lt;家庭自制果酒米酒&gt;&gt;

## 书籍目录

一、概述(一)基本原理1.果酒发酵过程中的生物化学变化2.果酒陈酿过程中的变化3.发酵方式(二)基本技术1.相对密度计的应用2.使用方法3.酿酒过程中如何控制酸度4.倒桶(瓶)技术5.澄清法6.果酒在酿制过程中的不良情况及其预防(三)基本原材料1.原料2.添加料(四)基本设备1.必备的器具2.非必备器具二、家庭酿制红葡萄酒(一)葡萄主要种类、品种、营养成分和保健作用1.葡萄主要种类2.葡萄主要品种3.葡萄鲜果中的主要营养成分4.葡萄鲜果的主要保健作用(二)葡萄酒主要分类、所含营养物质及其防病保健功用1.按葡萄酒颜色分2.按葡萄酒的含糖量分3.特种葡萄酒4.红葡萄酒中的主要营养物质5.红葡萄酒的医学价值和防病保健功用(三)家庭如何酿制红葡萄酒1.材料与设备2.容器的清洁消毒3.怎样选择葡萄4.葡萄的清洗方法5.操作步骤6.发酵原理7.发酵过程及处理方法8.酿制过程中可能出现的新情况及其解决办法9.怎样收获葡萄酒10.如何贮藏葡萄酒11.酒糟的利用(四)酿制红葡萄酒加糖的依据和计算方法1.加糖的依据2.常规加糖量的计算方法3.仪器测定加糖法(五)家庭自酿红葡萄酒的调配及科学饮用1.加酒精计算法2.配制果味甜酒3.洋葱红葡萄酒的浸制方法及保健饮用4.白酒浸泡鲜葡萄果粒5.科学饮用红葡萄酒三、家庭酿制其他果酒(一)设备(二)鲜果的处理1.果汁法2.果浆法(三)硬果类水果酿酒法1.苹果酒2.梨酒3.桃酒4.李子酒5.杏子酒(四)软果类水果酿酒法1.草莓酒2.猕猴桃酒3.番茄酒4.桑果酒5.橘子酒6.香蕉酒(五)干果类果品酿酒法1.葡萄干酒2.枣干酒3.杏干酒(六)胡萝卜与蜂蜜酿酒法1.胡萝卜酒2.蜂蜜酒(七)酿制各类果酒的注意事项四、家庭酿制米酒(一)概况(二)常用工具(三)老白米酒的酿制法(四)花露米酒的酿制法(五)甜酒酿的制法(六)半干型米酒的酿制法五、图解酿制葡萄酒操作程序

<<家庭自制果酒米酒>>

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>