

<<绍兴黄酒酿制技艺>>

图书基本信息

书名：<<绍兴黄酒酿制技艺>>

13位ISBN编号：9787806867938

10位ISBN编号：7806867937

出版时间：2009-9

出版时间：浙江摄影

作者：杨国军

页数：149

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>

<<绍兴黄酒酿制技艺>>

前言

中华传统文化源远流长，多姿多彩，内涵丰富，深深地影响着我们的民族精神与民族性格，润物无声地滋养着民族世代相承的文化土壤。

世界发展的历程昭示我们，一个国家和地区的综合实力，不仅取决于经济、科技等“硬实力”，还取决于“文化软实力”。

作为保留民族历史记忆、凝结民族智慧、传递民族情感、体现民族风格的非物质文化遗产，是一个国家和地区历史的“活”的见证，是“文化软实力”的重要方面。

保护好、传承好非物质文化遗产，弘扬优秀传统文化，就是守护我们民族生生不息的薪火，就是维护我们民族共同的精神家园，对增强民族文化的吸引力、凝聚力和影响力，激发全民族文化创造活力，提升“文化软实力”，实现中华民族的伟大复兴具有重要意义。

浙江是华夏文明的重要之源，拥有特色鲜明、光辉灿烂的历史文化。

据考古发掘，早在五万年前的旧石器时代，就有原始人类在这方古老的土地上活动。

在漫长的历史长河中，浙江大地积淀了著名的“跨湖桥文化”、“河姆渡文化”和“良渚文化”。

<<绍兴黄酒酿制技艺>>

内容概要

绍兴黄酒是中国黄酒的杰出代表。
绍兴独特的气候环境和优良的鉴湖水为绍兴黄酒的酿造提供了得天独厚的地理条件，千年传承的精湛工艺更为绍兴黄酒的优良品质提供了保障。
绍兴黄酒橙黄清亮，馥郁芬芳，甘鲜醇厚，令饮者陶醉不已。

<<绍兴黄酒酿制技艺>>

书籍目录

总序前言概述【一】绍兴黄酒产生的地域背景【二】绍兴黄酒酿制的历史沿革【三】绍兴黄酒的社会功能绍兴黄酒酿制技艺【一】绍兴黄酒酿制原料及要求【二】绍兴黄酒酿制器具及设施【三】绍兴黄酒酿制技艺及特点【四】绍兴黄酒的品鉴绍兴黄酒酿制技艺的传承与发展【一】绍兴黄酒酿制技艺传承人评述【二】绍兴黄酒酿制技艺的传承方式【三】“绍兴黄酒”证明商标使用企业绍兴黄酒文化与艺术【一】文化名人与绍兴黄酒【二】绍兴黄酒的艺术特性【三】绍兴黄酒与风俗绍兴黄酒酿制技艺的保护【一】绍兴黄酒酿制技艺保护计划【二】绍兴黄酒酿制技艺保护内容【三】绍兴黄酒酿制技艺保障措施附录【一】绍兴黄酒酿制技艺的研究【二】绍兴黄酒酿制技艺价值及社会现实思考参考文献后记

<<绍兴黄酒酿制技艺>>

章节摘录

酒酿造过程中加入了“糟烧”（采用黄酒糟堆积发酵、蒸馏得到的副产品），香味特别浓；又因酿制时只用少量白药，不加麦曲，故酒的色泽相对较浅，而酒糟则色白如雪，故名“香雪”。

“香雪”酒是甜型黄酒代表，酒度和糖度均较高，比较适合餐前和餐后饮用，故常作为开胃酒。

1915年，为庆祝巴拿马运河建成，美国在加利福尼亚州旧金山市召开“庆祝巴拿马运河开航太平洋万国博览会”。

中国、日本、法国、丹麦、瑞典、古巴、加拿大、意大利、阿根廷等几十个国家参会，总参观人数达1900余万人，美国副总统马沙、前总统罗斯福到会祝贺。

在该次赛会上，东浦云集信记酒坊坊主、云集酒坊第五代传人周清选送的“绍兴周清酒”为绍兴黄酒获得唯一一枚金奖，这也是绍兴黄酒历史上第一枚国际金奖。

在周清酒参赛过程中，曾得到过鲁迅先生的帮助。

据史料记载，鲁迅先生当时在北京工作，他与陈师曾一起曾参与策划“筹备巴拿马赛会事务局”，而且十分关心中国国展的装饰情况。

<<绍兴黄酒酿制技艺>>

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>