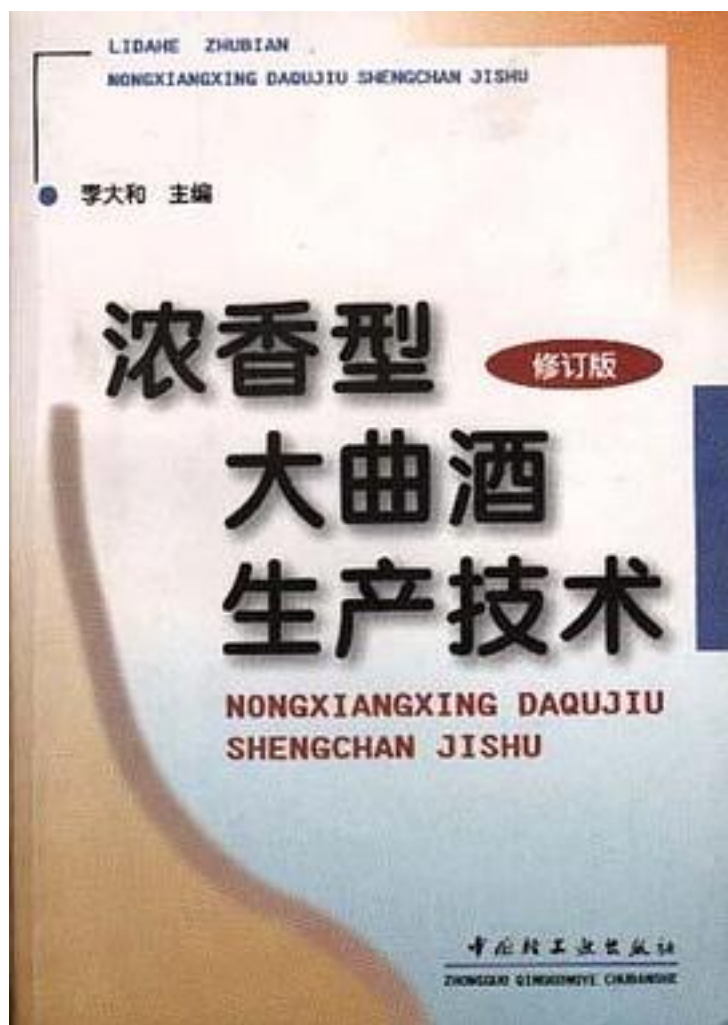


浓香型大曲酒生产技术(修订版)



[浓香型大曲酒生产技术\(修订版\)_下载链接1](#)

著者:李大和

出版者:中国轻工业出版社

出版时间:1997-8-1

装帧:平装(无盘)

isbn:9787501920907

本书对《浓香型曲酒生产技术》（第1版）作了较大的修订，增补

了近年来应用于浓香型大曲酒生产的新技术、新工艺方面的资料，使内容更为新颖、丰富。全书共分十四章，介绍了浓香型大曲酒的技术发展概况，对浓香型大曲酒酿制的全过程，从原料、制曲、酿酒、贮存到勾兑等都作了较详尽的阐述，特别是根据80年代末至90年代中的最新科研成果，对酿酒微生物、人工老窖技术、微量成分及提高质量的技术措施等，从理论到实践进行了较为全面的论述。因此，本书具有较强的科学性、系统性和实用性。

本书可供从事白酒生产、科研的技术人员及有关大专院校师生参考，也可作为酿酒厂职工上岗及等级认证的培训教材。

作者介绍:

目录: 第一章 概述
第二章 大曲酒生产中的有关微生物
第三章 原料
第四章 制曲
第五章 酿酒工艺
第六章 传统工艺与酒质的关系
第七章 提高酒质的新技术、新工艺
第八章 白酒的贮存和人工陈酿
第九章 白酒的尝评
第十章 勾兑调味
第十一章 白酒的微量成分
第十二章 人工老窖
第十三章 蒸馏白酒的卫生标准
第十四章 大曲酒生产计算
附录
• • • • • ([收起](#))

[浓香型大曲酒生产技术\(修订版\)_下载链接1](#)

标签

酿白酒入门

美食美酒

浓香型曲酒生产技术

想认真学习下

评论

[浓香型大曲酒生产技术\(修订版\)_下载链接1](#)

书评

[浓香型大曲酒生产技术\(修订版\)_下载链接1](#)