

<<酒的轻百科>>

图书基本信息

书名：<<酒的轻百科>>

13位ISBN编号：9787122072726

10位ISBN编号：712207272X

出版时间：2010-2

出版时间：化学工业出版社

作者：钟茂桢

页数：271

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>

<<酒的轻百科>>

前言

自1987年1月1日起，台湾陆续开放酒类进口，继2000年台湾加入世界贸易组织（WTO）之后，市场更加自由化、多元化，有超过万种以上之酒类产品、品牌涌入市场，市场情况有如酒类之春秋战国，群雄并起，百家争鸣，让消费者不知所措，无从选择，其结果如何，可想而知，相信这是一个自由、开放、进步的必经过程，它需要时间去建立次序，因此消费者应自我教育，经常吸收新知，有正确的认识，以达正确的选择，并可同时保障自身的权益，以增进生活上的乐趣与品味，毕竟千年来酒与人类之生活密不可分。

2002年开始，在台湾实施几十年之专卖制度取消了，私人企业经营之酿酒厂、装瓶厂均以中小型态出现，素质良莠不齐，虽有法令可管，但法令是否能达到先进国家管理办法之标准及周延，另一方面来说，是否有效执行，有待观察，台湾的酒类产品需花多长时间才能登上国际酒坛呢？

那就需要靠各方同时的努力，举凡酿造原料的选择、酿造技术、人才训练、仪器设备、品质管制、酒类调配、外形包装、行销策略等之结合与提升，才能达到国际化之水平，毕竟欧美之酒类先进已花了上百年、千年的时间，才奠定今日的地位。

在二十一世纪全球化、国际化的今天，世界各国之交流相当频繁与密切，举凡观光、旅游、文化、体育和资讯等，这是一个新时代的潮流与趋势，尤其是无烟囱的观光事业，可带来大量外汇收入，已被世界各国所重视。

而人们生活水平提高、收入增加，相对于餐饮质量及服务之要求也更甚。

近年来台观光旅客及国人出国人口均与日俱增，由于酒类与观光事业中的餐饮有着极为密切之依存关系，为配合观光事业发展之趋势，需积极培养专业人才，提升服务质量，而本书乃提供给观光餐饮科系之学生或观光餐饮旅馆之从业人员及想深入探讨酒文化的品酒人士，对于酒有更深层的概念。

本书能顺利出版，感谢日月文化集团及山岳文化大力支持以及陈顺治先生之协助，书中资料如有不尽理想之处，请读者多包涵。

<<酒的轻百科>>

内容概要

开卷即有酒香；本书邀请您入酒林、品酒趣，做个时尚生活家。

除了将庞大酒林做有系统整理之外，另分7大类蒸馏酒、11大葡萄酒产国、香甜酒、啤酒、鸡尾酒调制等，搭配上百幅精彩摄影、手绘图、60道知名调酒，分别从酿制法、产地、特色、历史文化等角度切入，及至贮存、餐桌服务、烹调、品酒方法等丰富呈现，韬养您的饮酒知识。

无论您是初入门、识途老马或以酒为专业职志者，此书都是您不可或缺的经典专业指南。

<<酒的轻百科>>

书籍目录

绪论 何谓酒？

Chapter 1 蒸馏酒 蒸馏酒的定义 | 蒸馏酒的起源 威士忌 威士忌的成分 | 威士忌的酿制 | 威士忌的种类 朗姆酒 朗姆酒的成分 | 朗姆酒的酿制 | 朗姆酒的种类 伏特加、阿夸维特、寇恩 白色烈酒的成分 | 白色烈酒的酿造 | 白色烈酒的种类 金酒 金酒的成分 | 金酒的酿制 | 英国金酒的特征 | 金酒的种类 白兰地 白兰地的成分 | 白兰地的酿制 | 白兰地的种类 特基拉与龙舌兰酒 特基拉的成分 | 特基拉的酿造 | 特基拉的种类 中国白酒 中国白酒的成分 | 中国白酒的酿制 | 中国白酒的类型

Chapter 2 葡萄酒 葡萄酒的定义 | 葡萄酒的起源 | 葡萄酒的种类 葡萄酒酿制法 各种葡萄酒的制造及处理方法 | 葡萄酒的年份 | 葡萄酒的颜色 | 葡萄酒的熟成 法国 历史演进 | 葡萄酒产区 | 原产地名称管制法 | 高级分级酒庄 德国 历史演进 | 德国葡萄品种 | 葡萄酒产区 | 德国酒质管制法 意大利 葡萄酒产区 | 意大利葡萄酒管制法 西班牙 葡萄酒历史 | 葡萄酒产区 | 葡萄酒管制法 美国 加州地区 | 美东地区 加拿大 历史演进 | 葡萄酒产区及品种 | 冰酿葡萄酒 澳大利亚 历史演进 | 葡萄酒产区 南非 历史演进 | 葡萄酒产区 | 葡萄酒种类 | 酒类组织 智利 历史演进 | 葡萄酒产区 阿根廷 历史演进 | 葡萄酒产区 中国 历史演进 | 葡萄酒产区 葡萄酒的贮存学问 妥善贮存四大原则 | 地下酒窖 | 恒温冷藏柜 葡萄酒的餐桌服务程序 开酒步骤 | 醒酒 | 倒酒 | 过滤沉淀物 | 饮用温度 葡萄酒&食物&健康 葡萄酒与食物搭配 | 亚洲地区之葡萄酒饮食文化 | 葡萄酒与健康 葡萄酒的烹调功能 为美味加分的素材 | 酒类烹调原则 葡萄酒的品酒方法 观酒 | 闻酒 | 品酒 葡萄酒的品酒入门练习 四种基本味道 | 基本味道的互相作用 | 成分对葡萄酒味的影响

Chapter 3 其他酒类 香甜酒 | 啤酒 | 再制酒 (调和酒)

Chapter 4 鸡尾酒调制 调酒前的准备工作 | 调酒后的收拾工作 | 基础认识 调酒基本步骤 搅拌法 | 摇荡法 | 电动搅拌法 | 霜冻法 | 漂浮法 | 直接注入法 著名的鸡尾酒调制法 马丁尼及曼哈顿 | 奶油类鸡尾酒 | 果汁类鸡尾酒 | 特殊类鸡尾酒 著名的调和酒调制法 酒与汽水类调和酒 | 酒与果汁类调和酒 | 酒、果汁与汽水类调和酒 | 咖啡类调和酒

附录 世界各国酒标图

<<酒的轻百科>>

章节摘录

插图：葡萄果渣白兰地葡萄果渣白兰地在法国生产的称为“马克”（Marc），在意大利生产的称之为“格拉帕”（Grappa），其原文的含意均是葡萄果渣之意，其他国家亦有生产，但以法国及意大利最具有代表性，大多数生产果渣白兰地的地区都集中在法国东北部及意大利北部地区。

葡萄果渣白兰地成分葡萄果渣白兰地是采用酿制红葡萄酒之葡萄，经压榨后之残渣作为原料酿制，刚发酵过后的葡萄新酒液，经过过滤的程序后，这些果皮及残渣会留下极高的酒精成分，将这些残渣用蒸馏的方式蒸馏出含酒精成分更高的液体，就是葡萄果渣白兰地的成分。

将葡萄果渣放回发酵槽内，依各个酿酒厂及地区之不同，采用单式蒸馏、移动式蒸馏或分段式蒸馏，一直到原酒酒精度达到70%。

其实，基本上果渣白兰地与以葡萄酒为原料所酿造之白兰地没有太大的区别，但酒精含量比一般白兰地高些，大致上约在40%~50%之间，因生产国家、地区、葡萄品种及橡木桶之不同，其风味也有所差异。

葡萄果渣白兰地之等级大致上葡萄果渣白兰地均属于一般普级品，有一些未经橡木桶陈年，色泽是纯白完全透明，就如一般的白色烈酒，有些经橡木桶陈年，但时间均不长，大约在1~2年左右，色泽为浅黄色。

不过也有部分较具知名的酒厂，为了维持其一定的优良品质，让酒质能更加的醇厚、圆润，在橡木桶陈年的时间长达十年以上，色泽较深，呈现金黄色，实为葡萄果渣白兰地之高级品。

<<酒的轻百科>>

编辑推荐

《酒的轻百科》：对酒当歌，人生几何！

酒，被欧洲人视为生命之水，更是无数中外风雅之士的醉爱，法国政治学及烹饪家Anthelme Brillatsavarin即有名言——A meal without wine is like a day without sunshine.（餐中若无酒，宛如白天无阳光），法国知名酿酒师夸·马洪（croix Maron）则发自肺腑赞叹：“我在煮过的葡萄酒中，发现葡萄酒的灵魂。

”法国波尔多BONTEMPS葡萄酒协会荣誉会长、享誉学经界之酒博士专业著述

<<酒的轻百科>>

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>