

<<家庭实用酿造技术>>

图书基本信息

书名：<<家庭实用酿造技术>>

13位ISBN编号：9787227044468

10位ISBN编号：7227044467

出版时间：2010-2

出版时间：宁夏人民出版社

作者：张惠玲

页数：149

字数：100000

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>

<<家庭实用酿造技术>>

内容概要

家庭中的发酵食品早已伴随着人们的生活，无处不在。

最简单的就数馒头、面包了，其次就是泡菜、豆瓣酱，对于酒来说，最常见的家庭酿造酒就是糯米酒了，也叫醪糟酒、米酒。

家庭自酿的兴起也是一种的趋势，如果说农村自酿只是单纯地为了抵抗高昂的价格市场，那么城市自酿则代表了一种文化和时尚的结合。

随着现代酿造工艺的不断改进，以及相关的曲、酵母、设备的开发，现在已经有许多城市居民开始学习自酿，在网上也到处可以看见关于自酿的信息交流。

就如家庭豆浆机、果汁机的兴起，很好地迎合了人们自助、健康的价值取向。

城市自酿更侧重的是一种对美好生活的向往和美好心情的酝酿。

正如调酒师调制的美酒，是一种心情的写照，那么自己酿制的美酒，则更是一种心灵上的寄托，有着无比的乐趣。

1. 安全看得见。
真正意义上的纯正酿造，不勾兑，不含任何添加剂和其他有害物质，自己亲手全程酿造，看得见的安全与健康！

2. 经济又实惠。

对酒来说，一斤40度~50度的白酒成本2元左右，而且口感醇厚，酒香四溢。

黄酒、米酒的成本不到1元钱，葡萄酒成本2~3元等，而且质量有保证。

3. 待客情更浓。

亲手酿好酒，情意倒满杯。

在亲朋好友面前拿出自己亲自酿的好酒，端上一碟自酿风干肠，再有一盘搭配得当的纳豆蔬菜营养，那是何等愉悦！

相对于茅台、五粮液，情意更深，家的味道更浓。

4. 乐中第知识于工作之余，动手自己酿造，既调节了心情，又增加了知识。

<<家庭实用酿造技术>>

书籍目录

前言第一章 基本常识 第一节 发酵食品微生物 第二节 发酵食品的营养与卫生第二章 发酵小食品 第一节 面包制作 第二节 酸奶制作 第三节 酸豆乳 第四节 纳豆 第五节 风干肠 第六节 泡菜第三章 发酵调味品 第一节 自酿食醋 第二节 自酿酱油 第三节 自酿豆瓣酱 第四节 面酱 第五节 豆腐乳第四章 米酒 第一节 江米酒 第二节 稠酒第五章 自酿果酒与果醋 第一节 基本用具 第二节 葡萄酒与葡萄醋 第三节 苹果酒与苹果醋 第四节 枸杞酒与枸杞醋 第五节 红枣酒 第六节 其他_第六章 家庭自酿啤酒第七章 自酿黄酒第八章 自酿白酒参考文献

<<家庭实用酿造技术>>

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>