

<<白酒品评与勾兑>>

图书基本信息

书名：<<白酒品评与勾兑>>

13位ISBN编号：9787501942107

10位ISBN编号：7501942102

出版时间：2004-1

出版时间：中国轻工业出版社

作者：周恒刚 徐占成编著

页数：187

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>

## <<白酒品评与勾兑>>

### 内容概要

《白酒品评与勾兑》对白酒品评的环境、评酒员应具备的素质、白酒中微量香味成分的作用及其相互关系、白酒的贮存老熟和澄清技术等进行介绍。

## <<白酒品评与勾兑>>

### 书籍目录

第一章 白酒品评概述第二章 作一个评酒员第三章 嗅觉第四章 味觉第五章 阈值第六章 品评与化验第七章 白酒香味第八章 白酒杂味第九章 味与味之间的相互关系

## <<白酒品评与勾兑>>

### 编辑推荐

《白酒品评与勾兑》从嗅觉、味觉生理讲述了品评酒类要领，阐述白酒香味成份及储存变化，勾兑方法及要领，饮酒生理现象等。

<<白酒品评与勾兑>>

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>