第一图书网, tushu007.com

# <<白酒酿造工（初、中级）>>

## 图书基本信息

书名：<<白酒酿造工（初、中级）>>

13位ISBN编号：9787504582836

10位ISBN编号：7504582832

出版时间：2010-4

出版时间：中国劳动社会保障出版社

作者：人力资源和社会保障部教材办公室 等组织编写

页数：146

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

第一图书网, tushu007.com


## 前言

为满足各级培训、鉴定部门和广大劳动者的需要，人力资源和社会保障部教材办公室、中国劳动社会保障出版社在总结以往教材编写经验的基础上，联合新疆生产建设兵团劳动和社会保障局、兵团农业局和兵团职业技能鉴定中心，依据国家职业标准和企业对各类技能人才的需求，研发了业类系列职业技能培训鉴定教材，涉及农艺工、果树工、蔬菜工、牧草工、农作物植保员、家畜饲养工、家禽饲养工、农机修理工、拖拉机驾驶员、联合收割机驾驶员、白酒酿造工、乳品检验员、沼气生产工、制油工、制粉工等职业和工种。
新教材除了满足地方、行业、产业需求外，也具有全国通用性。
这套教材力求体现以下主要特点：在编写原则上。
突出以职业能力为核心。
教材编写贯穿“以职业标准为依据，以企业需求为导向，以职业能力为核心”的理念，依据国家职业标准，结合企业实际，反映岗位需求，突出新知识、新技术，新工艺、新方法，注重职业能力培养。凡是职业岗位工作中要求掌握的知识和技能，均作详细介绍。
在使用功能上，注重服务于培训和鉴定。
根据职业发展的实际情况和培训需求，教材力求体现职业培训的规律，反映职业技能鉴定考核的基本要求，满足培训对象参加各级各类鉴定考试的需要。
在编写模式上。
采用分级模块化编写。
纵向上，教材按照国家职业资格等级编写，各等级合理衔接、步步提升，为技能人才培养搭建科学的阶梯型培训架构。
横向上，教材按照职业功能分模块展开，安排足量、适用的内容，贴近生产实际，贴近培训对象需要，贴近市场需求。

第一图书网, tushu007.com

# <<白酒酿造工（初、中级）>>

## 内容概要

本教材以《国家职业标准·白酒酿造工》为依据，结合新疆生产建设兵团白酒酿造技术经验进行编写。
教材在编写过程中紧紧围绕“以企业需求为导向，以职业能力为核心”的编写理念，力求突出职业技能培训特色，满足职业技能培训与鉴定考核的需要。
本教材详细介绍了初级和中级白酒酿造工要求掌握的最新实用知识和技术。
全书分为初级和中级两个部分，共有13个模块单元，主要内容包括：白酒生产基础，白酒生产卫生要求，白酒生产原辅料，制曲，浓香型白酒生产工艺，白酒的蒸馏、糖化发酵，白酒的入库、储存、勾调、包装。
每一单元后安排了单元测试题及答案，供读者巩固、检验学习效果时参考使用。
本教材是初级白酒酿造工和中级白酒酿造工职业技能培训与鉴定考核用书，也可供相关人员参加就业培训、岗位培训使用。

第一图书网, tushu007.com

# <<白酒酿造工（初、中级）>>

## 书籍目录

第一部分 初级白酒酿造工 第1单元 白酒生产基础 第一节 白酒的功用和分类 第二节 白酒的生产方法 第三节 白酒包装的组成 第四节 白酒酿造生产中常用量具 单元测试题 单元测试题答案 第2单元 白酒生产卫生要求 第一节 白酒生产的环境卫生 第二节 白酒生产设备的卫生 第三节 白酒生产人员的健康要求和个人卫生 单元测试题 单元测试题答案 第3单元 白酒生产卫生要求 第一节 主要原料 第二节 辅助原料 第三节 水 单元测试题 单元测试题答案 第4单元 制曲 第一节 大曲 第二节 麸曲 单元测试题 单元测试题答案 第5单元 浓香型白酒生产工艺 第一节 配料 第二节 蒸馏 第三节 晾床操作及窖池管理 单元测试题 单元测试题答案 第6单元 白酒的入库、储存、勾兑 第一节 酒库常用容器和设备 第二节 入库 第三节 储存 第四节 勾兑 单元测试题 单元测试题答案 第7单元 白酒包装 单元测试题 单元测试题答案第二部分 中级白酒酿造工 第8单元 白酒生产的原辅料 第一节 原料 第二节 辅料 单元测试题 单元测试题答案 第9单元 制曲 第一节 大曲中的微生物 第二节 大曲生产 第三节 麸曲生产工艺 第四节 培菌技术 第五节 大曲储存与虫害的防治 单元测试题 单元测试题答案 第10单元 白酒的蒸馏 第一节 上甑和蒸煮糊化 第二节 量质摘酒 单元测试题 单元测试题答案 第11单元 糖化发酵 第一节 工艺参数的控制 第二节 发酵机制 单元测试题 单元测试题答案 第12单元 白酒储存勾调 第一节 白酒入库储存 第二节 白酒品评与勾调 第三节 酒库的管理 单元测试题 单元测试题答案 第13单元 白酒包装 第一节 包装物料的质量要求 第二节 食品标签 第三节 白酒灌装生产线的组成 单元测试题 单元测试题答案

第一图书网, tushu007.com


## 章节摘录

插图：（5）凤香型白酒。
以陕西西凤酒为代表。
其主要特点是醇香秀雅，醇厚甘润，诸味协调，余味爽净。
以乙酸乙酯为主，一定量的己酸乙酯为辅，构成该酒体的复合香气。
（6）兼香型白酒。
以白云边酒为代表。
其特点是酱香为主，略带浓香，酱浓协调，优雅舒适，细腻丰满，回味爽净，余味悠长。
（7）药香型白酒。
以董酒为代表。
其特点是清澈透明，香气典雅，浓郁甘美，略带药香，醇甜爽口，后味悠长。
（8）芝麻香型白酒。
以山东景芝白干酒、江苏的梅兰春酒或内蒙古自治区纳尔松酒为代表。
其特点是清澈透明，酒香优雅，入口丰满醇厚，纯净回甜，余香悠长。
（9）豉香型白酒。
以广东玉冰烧酒为代表。
其特点是玉洁冰清，豉香独特，醇厚甘润，后味爽净。
2.按生产方式分类（1）固态法白酒。
采用我国名优白酒的传统生产方式，即固态配料、固态发酵、固态蒸煮与蒸馏的白酒。
其中有大曲、小曲和麸曲白酒等。
在不同的发酵容器和操作条件下，产生不同香型的白酒。
（2）半固态法白酒。
采用半固态、半液态发酵与蒸馏的白酒。
我国的米香型白酒和豉香型白酒等是半固态法白酒。
（3）液态法白酒。
采用酒精生产方式，即液态配料、液态糖化、液态发酵和蒸馏的白酒。
液态法白酒分为下列三种：1）固液勾兑白酒。
这是一种以固态法白酒与液态法白酒，或以食用酒精与部分固态白酒及其酒头、酒尾等勾兑而成的白酒。
2）串香白酒。
这是一种以食用酒精为酒基，经固态发酵的香醅串蒸、勾兑而成的白酒。
3）调香白酒。
这是一种以降度食用酒精为酒基，调配具有白酒香味成分的酒用食品添加剂，直接勾兑而成的白酒。

第一图书网, tushu007.com


## 编辑推荐

《白酒酿造工(初级 中级)》：职业技能培训鉴定教材

第一图书网, tushu007.com

# <<白酒酿造工（初、中级）>>

## 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