

<<李克茶烟酒优购指南>>

图书基本信息

书名：<<李克茶烟酒优购指南>>

13位ISBN编号：9787508074436

10位ISBN编号：7508074432

出版时间：2013-2

出版时间：华夏出版社

作者：李克

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>

<<李克茶烟酒优购指南>>

内容概要

《李克茶烟酒优购指南(2013版)》内容简介：随着大众物质和文化水平的不断提高，茶烟酒的品牌等级已然与消费者个人的身份地位、品位和文化素养相挂钩，但由于缺乏相关的知识，对于茶烟酒的消费存在许多误区。

正是基于这些消费误区，茶烟酒权威人士李克将自己二十年来对中国茶烟酒文化的研究所得和对诸多品牌行情的跟踪结果，以及将个人的喜好、品评和心得整理成一本工具书，以供有同样爱好的人士在辨别、购买、使用和收藏时参阅。

<<李克茶烟酒优购指南>>

作者简介

李克，湖南人，1990年毕业于国防科技大学信息系统工程与数学系。

曾先后供职于海南环境保护与经济发展领导小组办公室、湖南美术出版社等机构。

2000年至今受聘于北京大学现代广告研究所，并于2001年起受聘为精信整合传播集团大中华区策略顾问。

现为协一控股集团董事局主席、九鼎科技集团副董事长，是中华人民共和国实施国家广告战略委员会委员。

<<李克茶烟酒优购指南>>

书籍目录

第一章关于指南的阅读指南 李克的个人评价标准 基于实务的评价 第二章李克推荐榜：2012年度中国十大名酒名烟名茶 2012年度中国十大名酒 2012年度中国十大名烟 2012年度中国十大名茶 第三章中国酒购买实务 关于酒的品类、防伪与收藏 2012年度酒业十大事件 白酒的品尝笔记及打分评级 黄酒的品尝笔记及打分评级 李克特别推荐：十大地方性口碑好酒 第四章中国烟购买实务 关于卷烟的品类、防伪与收藏 2012年度烟草十大事件 卷烟的品吸笔记及打分评级 李克特别推荐：十大地方性口碑好烟 第五章中国茶购买实务 关于茶的品类、防伪与收藏 2012年度茶业十大事件 茶的品尝笔记及打分评级 李克特别推荐：十大地方性口碑好茶 附录 本书四星级以上（含四星）茶烟酒名录速查 中国历届评酒会的国家名酒名录 中国名优茶名录 李克茶烟酒问对

<<李克茶烟酒优购指南>>

章节摘录

版权页：著名历史学家、文学家柳诒征先生说：“古代初无尊卑，由种谷作酒之后，始以饮食之礼而分尊卑也。

”从这个角度来说，酒是中华民族礼仪与文明的载体。

婚嫁、祝寿、酬谢、生丧、应时节、乔新居、宴宾客、洗尘接风、饯行送别，处处皆有杯中物。

白酒的分类有史料记载，商王武丁和他的大臣曾有过“若作酒醴，尔维曲蘖”的对话。

这表示，至少在3200多年前，我们的祖先就已经掌握了利用酒曲酿酒的技术。

当然，这些酒并非今日我们所喝的白酒。

由于我国地域辽阔，生态环境与自然种群类型丰富，加之酿酒历史悠久，由此造就的白酒简直丰富到了令人瞠目结舌的地步。

1.按照使用的酒曲不同，中国白酒可以分为大曲酒、小曲酒、麸曲酒。

大曲又称块曲或砖曲，以大麦、小麦、豌豆等为原料，经过粉碎，加水混捏，压成曲醅，形似砖块，是一种多元微生物的混合曲。

根据培制酒曲的控制温度，大曲又有高温曲、中温曲和低温曲之分。

由大曲酿造的酒口味醇厚，曲香浓郁，但用曲量较大，出酒率低，因此一般用于高档酒的酿造。

小曲又称药曲、饼曲等，是用米粉或米糠为原料，添加少量中药材或辣蓼草，接种曲母培养制成的；其特点是颗粒小，本身即具有糖化和发酵的双重作用，比较适用于中国南方的气候条件。

由其酿造的酒，口味偏醇甜，气味较清淡。

优点是出酒量高，粮食消耗量较少。

麸曲以麸皮为原料经人工控制温度和湿度培养而成，可代替部分大曲或小曲，是现代新发展起来且大量推广运用的酒曲。

目前麸曲法白酒占白酒总产量的70%以上。

这种酒曲出酒量多，生产周期短。

但酒的香味明显不及大曲酒，因此多用于中低端酒的生产。

2.按制作工艺不同，白酒有固态法、固液结合法和液态法三类。

固态发酵法白酒在配料、蒸粮、糖化、发酵、蒸酒等生产过程中都采用固体状态流转。

这种酿制方法生产出的酒质较好，是目前多数名酒厂家采用的工艺。

液态发酵白酒目前主要生产的方法是先酿出食用酒精，再进行勾兑或串香。

这种白酒，酒质一般较为清淡。

因此，有的工艺采用生香酵母加以弥补。

固液结合法白酒是小曲酒生产中采用固态糖化、液态发酵、液态蒸馏而生产的白酒。

3.按香型分类，白酒又可分出十余种，包括酱香型、浓香型、清香型、米香型、凤香型、兼香型、药香型、芝麻香型、特型、豉香型、老白干型、馥郁香型等。

浓香型这是白酒市场上占比最多的一种香型。

这种香型的白酒，以酒香浓郁、绵柔甘冽、入口绵、落口甜、尾子干净、回味悠长以及饭后尤香而著称。

浓香型白酒阵营也分为几大类：一种是以五粮液酒为典型的循环式跑窖法；另一种是以泸州老窖为代表的以高粱为原料的定窖生产法；还有一种是江淮一带出产的纯浓香型白酒，采用老五甑生产工艺，口感相对前两者更柔和雅致，以洋河、双沟、古井贡、宋河粮液为代表。

酱香型制酒色微黄而透明，酱香、焦香、糊香配合协调，口味细腻、优雅，空杯留香持久。

酱香型酒以茅台酒最为经典，因此又称为“茅香型”。

清香型酒色清亮透明，口味特别净，清香纯正，后味很甜。

以汾酒为代表，又称为“汾香型”。

米香型口味柔和，蜜香清雅，入口绵甜，后味怡畅。

以桂林三花酒为代表。

由于香气类似蜂蜜，因此又称为“蜜香型”。

<<李克茶烟酒优购指南>>

兼香型兼香型又细分为两类：如酱中带浓型，表现为芳香舒适，细腻丰满，酱浓协调，余味爽净悠长，以湖北白云边酒为代表；还有一类是浓中带酱型，酒体诸味协调，口味细腻，余味爽净，以黑龙江的玉泉酒为代表。

凤香型酒液无色透明，醇香秀雅，醇厚丰满，甘润挺爽，诸味协调，尾净悠长，如西凤酒。

芝香型酒体芝麻香突出，优雅细腻，甘爽协调，尾净，以山东景芝白干酒为典型。

黄酒的分类和白酒相同，黄酒家族也由众多成员组成。

按原料和酒曲的不同，黄酒可以划分为糯米黄酒、黍米黄酒、大米黄酒、红曲黄酒等。

糯米黄酒以酒药和麦曲为糖化发酵剂，主要生产于我国南方地区。

黍米黄酒以米曲霉制成的麸曲为糖化发酵剂，主要生产于我国北方地区。

大米黄酒以米曲加酵母为糖化发酵剂，主要产于吉林及山东。

红曲黄酒以糯米为原料，以红曲为糖化发酵剂，主要产于福建和浙江两地。

按糖分含量不同，黄酒又可分为干黄酒、半干黄酒、半甜黄酒、甜黄酒四类。

干黄酒含糖量小于1.00g/100ml（以葡萄糖含量计）。

“干”表示酒中含糖量少，糖分都发酵变成了酒精。

此类酒口味醇和鲜爽，浓郁醇香，呈橙黄至深褐色，清亮透明，有光泽。

半干黄酒含糖分为0.01~0.03g/ml。

“半干”的意思为酒中的糖分还未全部发酵成酒精，保留了一些糖分。

这种黄酒酒质浓厚，风味优良，可长久储藏。

半甜黄酒含糖分为0.03~0.10g/ml。

此酒是用成品黄酒代水，加入发酵醪中，使糖化发酵的开始之际，发酵醪中的酒精浓度就达到较高的水平，在一定程度上抑制酵母菌的生长速度，因而发酵醪中产生的糖分就不会转化成酒精，所以成品酒中的糖分较高。

该酒酒度适中，味甘甜醇厚，是黄酒中的珍品，但不宜长久储存。

<<李克茶烟酒优购指南>>

编辑推荐

《李克茶烟酒优购指南(2013版)》编辑推荐：您是否对茶烟酒知之不多？

您是否有过这样的尴尬经历：您将很高档的茶烟酒送给朋友，却被朋友转送掉了；或者您将朋友送您的很高档的茶烟酒随手转赠他人了，事后朋友打电话说起您后悔不送？

现在，《李克茶烟酒优购指南》不再让您尴尬，它会告诉您——哪款酒被低估了价值？

——哪款酒又名不副实？

——哪包烟别轻易错过？

——哪种茶不贵而又超好喝？

茶烟酒权威人士李克二十年来纵观横览，步步跟踪，功力传授，书中200个品牌273款产品详尽呈现，均配有实物图片，权威定级，标注市场参考价格，教导您如何轻松选择适合自己的style！

<<李克茶烟酒优购指南>>

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>