

<<釀酒技術與評酒實務>>

图书基本信息

书名：<<釀酒技術與評酒實務>>

13位ISBN编号：9789576553660

10位ISBN编号：9576553660

出版时间：2003年06月18日

出版时间：科技圖書

作者：周文進

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>

<<釀酒技術與評酒實務>>

內容概要

西元2002年台灣因應加入WTO正式結束菸酒公賣制度，進入菸酒稅制開放酒製造業民營，民眾可申請設立酒廠或酒莊，唯筆者發現目前國內民間業者有偏向製作蒸餾酒、藥酒及再製酒之現象，追究其原因乃是因為釀造控管技術與正確使用器材之經驗不足。

其實這也難怪，台灣在未開放民間釀酒期間，這方面的專業技術是沒有管道可以學習的，甚至連大學也沒有這門科系，因此台灣酒類市場中，除了國外進口的釀造酒外，很少有國產的釀造酒，大部份是添加食用酒精的增量再製酒，也因為如此台灣的品酒文化，一直是進口酒的領域，再加上台灣特別與西方國家不同的飲酒文化，認真說來，台灣本土的釀酒與品酒文化是從2002年開始。

國外的釀造設備與相關技術，因為氣候、環境、原料、製程等因素，並不一定適用於台灣，但其數百年釀造技術與發展就值得我們探索，建立起適合台灣的相關技術，如此才能發展出台灣酒類的特色。如果只是引進國外的設備、技術與原料，在台灣生產，其實並不一定符合經濟效益，且對台灣農業的發展並無助益。

<<釀酒技術與評酒實務>>

書籍目錄

- 第一章 酒的發展與代表性
- 第二章 酒類的分類與營養
- 第三章 度量衡器之使用與換算
- 第四章 釀酒微生物與化學
- 第五章 菌種的活化與培養
- 第六章 水果酒釀造技術
- 第七章 清酒的釀造技術 日本清酒的分級
- 第八章 啤酒的釀造技術
- 第九章 釀酒的異因與澄清
- 第十章 酒的檢測技術
- 第十一章 酒的品評與訓練
- 第十二章 酒類的認證
- 附錄
- 參考文獻

<<釀酒技術與評酒實務>>

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>