

《酿造酒工艺学（第二版）》

书籍信息

版次：2

页数：

字数：

印刷时间：2012年06月01日

开本：12k

纸张：胶版纸

包装：平装

是否套装：否

国际标准书号ISBN：9787501919857

内容简介

编著本书时，在原《酿造酒工艺学》的框架下，力求推陈出新，并结合国内生产和科研实际，有不少内容和观点是编著者多年来教育和科研的结晶，内容中值得商讨和错误之处，欢迎读者指正。

本书是发酵工程专业或相近专业本科教学用书。根据各院校课程安排，在三篇中选用1~2篇，总学时数为45~70学时。在本书的编著过程中，得到不少酿酒界前辈和同仁的帮助，特此致谢。

目录

第一篇 啤酒工艺学

第一章 绪论

第二章 原料

第三章 麦芽制备

第四章 麦芽汁制备工艺

第五章 啤酒发酵

第六章 成品啤酒

第七章 啤酒工厂三废治理和副产物利用

第二篇 葡萄酒工艺学

第一章 概述

第二章 葡萄

第三章 葡萄酒酵母

第四章 葡萄酒发酵前的准备工作

第五章 红葡萄酒生产工艺

[显示全部信息](#)

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www.tushupdf.com](http://www.tushupdf.com)