

电子实训过程总结(模板6篇)

总结是写给人看的，条理不清，人们就看不下去，即使看了也不知其所以然，这样就达不到总结的目的。那么，我们该怎么写总结呢？以下是小编精心整理的总结范文，供大家参考借鉴，希望可以帮助到有需要的朋友。

电子实训过程总结篇一

米酒，又称为甜酒，是一种历史悠久的传统甜品，广泛分布在中华文化圈内。作为一种采用大米为原料，通过发酵酿制而成的酒水，米酒含有丰富的营养物质，如葡萄糖、维生素、矿物质等，深受人们喜爱。本文将详细介绍米酒的制作过程，以为爱好美食的朋友们提供一些参考。

首先，我们需要准备制作米酒所需的材料。基本的材料包括：大米（或糯米）、甜曲、水。此外，我们还需要一些辅助材料，如盆、锅、毛巾等。

接下来，我们进入具体的制作过程。首先，将大米淘洗干净，然后浸泡一晚。第二天，将泡好的大米放入锅中，加入足够的水，大火煮开后转小火，煮至大米熟而不烂即可。注意，这里使用糯米制作的米酒口感更佳。

大米煮熟后，将其取出晾凉，然后用勺子将米饭打散，使其冷却至室温。接着，将甜曲撒入米饭中，搅拌均匀，让甜曲充分渗透到米饭中。

然后，我们将拌好的米饭放入干净的盆中，压平，并在表面用勺子压出一个小坑，以便放置酒液。最后，将盆口覆盖保鲜膜，放置在温暖的地方，等待其自然发酵。一般来说，所需时间为24至36小时，具体时间根据季节和温度变化而有所不同。

在等待的过程中，我们可以准备制作米酒的酒液。将冷却至室温的米饭放入锅中，加入适量水，大火煮开后转小火，煮至米饭完全熟透，捞出米饭，将煮好的米饭放入纱布中，挤出多余的水分，即可得到酒液。注意，煮米饭时不要加入太多的水，以免酒液过于稀释。

当酒液和发酵好的米酒醅分离后，即可将米酒倒入干净的瓶中，密封保存。一般来说，米酒需要在冰箱中保存，并尽快食用，以保证其口感和营养价值。

总结一下，米酒的制作过程包括准备材料、煮米饭、加入甜曲搅拌、压实米饭、煮米饭、挤出多余水分、分离酒液和米酒醅、倒入瓶中密封等步骤。整个过程需要注意温度、湿度等条件，以保证米酒的质量和口感。同时，根据个人口味和喜好，可以在制作过程中加入红枣、枸杞等食材，丰富米酒的口感和营养价值。

电子实训过程总结篇二

一是完善规章制度和标准体系。出台《淮南市城市生活垃圾分类投放指南（试行）》（淮分类办〔2020〕1号）、《淮南市公共机构生活垃圾分类工作实施方案》（淮公节办〔2020〕3号）等文件，进一步明确垃圾分类的实施范围、工作原则、和分类方法等，为垃圾分类工作提供制度保障。

二是试点区域不断增加。自今年5月1日在全市首批3座小区试点生活垃圾分类以来，试点范围逐步扩大。目前，大通区大通街道（瀚城小区一、二期）、田家庵区洞山街道（南山村、文明村）、谢家集区平山街道（5个居民小区）、八公山区新庄孜街道、潘集区田集街道（嘉和名城、泰府名邸）示范片，寿县南关社区、凤台县福海园社区、经开区洛西社区、高新区安理社区、毛集实验区夏丽社区等试点工作已开展，布设了分类投放设施，配备了桶边督导员，明确了基层管理责任单位或招标了专业运营企业，广泛开展了宣传引导活动。全

市市级公共机构实现垃圾分类全覆盖。

三是加快推进垃圾分类地方性立法。将垃圾分类协调列入市人大立法计划，完成前期立法调研并初步形成草稿。

五是强化宣传引导。广泛利用户外广告、沿街电子屏和电子门楣、各类市级媒体自媒体，开展垃圾分类进机关、进学校、进社区、进家庭等宣传引导活动。

六是完善支持政策。协调市发改委市信用办将垃圾分类工作纳入社会诚信体系，待完成地方立法后按程序纳入。同时，投资近400万元，启动建设淮南市生活垃圾分类宣教中心，计划2021年上半年建成投用，届时可为广大市民提供科普性、趣味性、互动式的分类宣传教育。

电子实训过程总结篇三

当然，我很乐意为您提供一篇关于米酒制作过程的总结文章。以下是一篇可能的文章：

米酒制作过程总结

米酒是一种历史悠久的传统食品，在中国、韩国、日本、越南等地都有分布。它是用米饭和糖经过发酵和蒸馏制成的。

下面是详细的制作过程：

1. 准备材料：

制作米酒的主要原料是米饭，您可以选择优质的大米或者糯米。此外，您需要准备酒曲，这是一种天然的酵母，能够使米饭发酵。您可以在当地的食品商店或者农贸市场购买到。

2. 烹饪米饭：

将大米清洗干净，然后放入锅中，加入适量的清水，大火煮开。煮至米饭完全熟透，中间没有白芯。

3. 冷却米饭：

煮好的米饭需要迅速冷却到室温，最好在一天之内完成。如果冷却速度慢，可以在米饭上盖上湿布加快冷却速度。

4. 加入酒曲：

将酒曲与冷却的米饭混合均匀，使其充分发酵。注意，酒曲的数量需要根据天气和室温的不同而有所不同。一般来说，500克米饭需要使用15克酒曲。

5. 发酵米饭：

6. 蒸馏：

当米饭发酵完成后，将其放入蒸馏瓶中，加入适量的清水，蒸馏。蒸馏的过程中，水会变成酒，您可以收集这些酒，准备饮用。

7. 保存：

将制成的米酒放入冰箱中保存，可以保存约一个月。

总之，米酒制作过程需要耐心和细心。

电子实训过程总结篇四

米酒，又称为糯米酒、甜酒，是中国传统的一种酒类，以其醇香、口感柔和、营养丰富而广受大众喜爱。米酒的制作过程看似简单，却涉及到多个步骤和注意事项。本文将详细介绍米酒的制作过程，为初学者提供必要的指导。

在开始制作米酒之前，需要准备必要的材料，包括糯米、酒曲、清水等。其中，糯米的品质对米酒的口感和发酵时间有着重要影响，最好选择颗粒饱满、未经过处理的天然糯米。酒曲则是米酒制作过程中的关键因素，分为传统酒曲和现代酒曲两种。传统酒曲制作过程较为复杂，含有更多的微生物和酶类，发酵效果更佳，但制作时间较长。现代酒曲则相对简单，发酵效果较快，但微生物和酶类的含量较少。

制作米酒的具体步骤如下：

1. 将糯米浸泡一晚，用清水淘洗干净，然后沥干水分，放入蒸锅中蒸熟。
2. 将蒸熟的糯米放入容器中，用筷子或勺子将其捣碎，散热至不烫手。
3. 将酒曲均匀地撒在糯米上，轻轻拌匀，使其充分混合。
4. 将混合好的糯米放入发酵容器中，轻轻压实，然后在上面均匀地撒上一层酒曲。
5. 将容器密封，放置在温暖的地方，发酵时间一般为3-7天。
6. 每天要打开容器，轻轻搅拌一次，以防止发酵过快而导致酒液溢出。
7. 发酵完成后，将酒液过滤出来，即可得到醇香浓郁的米酒。

以上就是米酒的制作过程，需要注意的是，在制作过程中，糯米和酒曲的品质、发酵温度和时间等因素都会影响米酒的品质。此外，容器和工具也需要保持清洁，以免影响米酒的卫生质量。

米酒制作成功后，其醇香、甜美的口感不仅令人垂涎，还具

有丰富的营养价值。米酒中含有丰富的维生素、矿物质和葡萄糖，可以促进血液循环、增强免疫力，同时还有一定的抗疲劳和延缓衰老的作用。在食用米酒时，可以根据个人口味加入适量的蜂蜜、枸杞等食材，使其口感更加丰富。

总之，米酒制作过程虽然看似简单，但需要注意多个环节和细节。只有充分了解并遵循正确的制作步骤，才能制作出醇香、美味、健康的米酒。希望本文的总结能够帮助米酒爱好者更好地掌握这一技巧，享受制作和品尝米酒的乐趣。

电子实训过程总结篇五

当然，以下是一篇关于米酒制作过程的总结：

米酒，也被称为甜酒或黄酒，是一种以米饭为主要原料、经过发酵工艺酿制而成的低度酒。它具有独特的甜味和醇厚的口感，深受人们喜爱。以下就是详细的米酒制作过程：

1. 准备工作：选择优质的大米和糯米，清洗并浸泡一晚。此外，还需要准备酒曲、清水和一个大容器。
2. 蒸煮大米：将糯米捞出沥干，放入蒸锅中蒸至熟透，中间可适当搅拌以帮助受热均匀。
3. 降温：将蒸好的糯米用风扇吹凉或直接放入冰箱冷却，目的是降低温度，防止微生物繁殖。
4. 酒曲发酵：将酒曲与少量温水混合制成发酵剂。将冷却后的糯米放入大容器中，加入足够的清水以没过米饭表面。然后，将发酵剂倒入水中，搅拌均匀。
6. 过滤：将发酵好的米酒与米饭分离，用滤网或细纱布过滤，去除杂质。

7. 调整甜度：根据个人口味，可以调整米酒的甜度。如果需要，可以加入适量的糖。

8. 封装：将过滤后的米酒装入干净的瓶中，密封并保存。

以上就是完整的米酒制作过程。制作米酒的关键在于发酵温度的控制和酒曲的选择。只要遵循这些步骤，就能成功制作出美味而醇厚的米酒。

电子实训过程总结篇六

安全生产，事关员工的生命安全和企业财产安全，事关企业的生存和发展，更事关社会的和谐与稳定。随着国家在公路建设领域的巨大投资，企业的经济效益和生产规模不断的增长和扩大，安全生产工作的重要性愈发重要和明显。建筑工地是一个多工种，立体交叉作业的施工场地，大部分民工来自全国各地，文化低，素质低，“三违”现象经常发生，给安全生产带来了严重的隐患。

为了保障国家，企业财产和人员的安全，提高消防应急能力，全力、高效、及时的控制火灾事故，最大限度的减少火灾事故的损失和负面影响，项目部根据业主要求，于20xx年5月28日下午17时举行了一次消防演练。

参加这次演练活动的有业主领导，监理公司，项目部全体员工及部分民工施工队伍。

演练的过程，分为十个部分组成：

一. 由项目部安全员负责人安排整个演练过程。

二. 由项目经理讲话及演练过程中的有关事项。

三. 由专职安全员介绍灭火器的性能及使用。

四. 安排应急队员点火。

五. 由应急队员抢救物资及个人东西。

六. 由应急队员手拿灭火器及扫把灭火。

七. 抢救伤员送医院。

八. 用数码相机翻拍整个演练过程。

九. 由项目经理作演练总结，要求找出失火原因，按照“四不放过原则”牢记教训，直接处理责任人。

十. 安排陈处给这次演练过程的评价指导。陈处指出，在这次消防演练过程中，项目部严肃认真，认真对待，值得表扬，但是要找出失火的原因，要努力提高员工的素质，要注意施工中方方面面的措施，确保施工顺利，保证自身的安全，做到“三不伤害”，“三不违章”，给我们项目部员工及民工上了一堂生动的安全生产课题。

这次演练，从开始至结束，时间大约一小时，项目部员工及民工严肃认真，失火虽然是假的，但做到了假戏真做。附演练过程中的照片。