

<<旅游食品学>>

图书基本信息

书名：<<旅游食品学>>

13位ISBN编号：9787030142665

10位ISBN编号：7030142667

出版时间：2004-8-1

出版时间：科学出版社

作者：艾艳丰

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>

<<旅游食品学>>

前言

随着新世纪的到来，旅游业实现了历史性突破，逐步成为新的消费热点，旅游教育也得以迅速发展。目前我国有一千多所院校设有与旅游相关的专业，为旅游业培养了大量多层次、多门类的人才。

旅游高等教育在我国仅有23年的历史，是一门年轻的学科。

结合当前我国旅游高职高专教材中存在的问题，以适应市场需求为出发点，我们编写了这套旅游高职高专教材。

它突出实用性、知识性和操作性，主要适用于各类旅游、酒店、导游等专业的本科、高职高专及相关院校师生，也可作为培养生产、服务第一线应用型人才的参考用书。

“旅游食品学”是旅游、酒店管理等专业中的一门综合多学科的专业基础课，也是考取餐饮服务技师、调酒师等职业技能证书的基础。

本书主要特点是：具有很强的实用性、操作性、知识性和趣味性，通俗易懂，口径适当。

通过对本书的学习，学生们可掌握品种繁多的酒品和常见的菜肴及面点知识，会看、能写菜单，会搭配酒与菜，能向客人介绍风味菜的特点及原料配制和加工制作的过程，了解摆台、上菜、斟酒的程序与规格，并能调制出几十款鸡尾酒，为学好“餐饮管理”、“饭店管理”等课程打好基础。

<<旅游食品学>>

内容概要

《旅游食品学》面向新世纪，为适应市场经济体制下旅游业的需要，以培养有理论、有技能的旅游、酒店行业的生产、服务第一线高等应用型技术人才为目的。

主要包括：国内外名酒和鸡尾酒调制；茶叶、咖啡、可乐等软饮料知识；中餐、西餐、日餐比较；营养和食品卫生知识等。

作为一门综合性的专业基础课，《旅游食品学》具有很强的实用性和趣味性。

《旅游食品学》适合作为旅游、酒店、导游等专业的教材，也可作为相关专业的参考用书。

书籍目录

第一章 酒类第一节 酒的分类第二节 白酒第三节 黄酒第四节 啤酒第五节 葡萄酒第六节 配制酒及我国名酒第七节 国内名酒介绍思考与讨论第二章 世界名酒第一节 世界蒸馏酒第二节 混合酒第三节 鸡尾酒思考与讨论第三章 软饮料第一节 茶叶第二节 咖啡、可可第三节 清凉饮料思考与讨论第四章 中菜外观第一节 菜肴的名称第二节 菜肴的色、香、味、形第三节 滋味第四节 菜肴的造型美思考与讨论第五章 我国地方菜及民族菜第一节 川菜第二节 鲁菜第三节 淮扬菜第四节 粤菜第五节 北京菜第六节 孔府菜第七节 素菜第八节 满族食品第九节 蒙古族食品第十节 清真菜第十一节 藏族食品思考与讨论第六章 西餐与日本菜第一节 西餐的特点及调味汁第二节 西菜第三节 西点第四节 乳酪、干酪第五节 冰淇淋第六节 西餐宴会第七节 日本菜思考与讨论第七章 营养第一节 营养的三大要素第二节 无热量的营养素第三节 膳食平衡思考与讨论第八章 食品卫生第一节 食品污染第二节 食品保藏第三节 食物中毒第四节 食品添加剂思考与讨论附录 条形码主要参考文献

章节摘录

插图：2．按含糖量分类（1）极干葡萄酒糖分在1%以下。

（2）干葡萄酒糖分在1%～4%之间。

原料中的糖分经过发酵转化成酒精，残糖量不超过4%。

这样低的含糖量，口腔味蕾细胞已经感觉不到甜味，这种酒不会引起酵母再发酵，也不易引起细菌生长。

（3）半甜葡萄酒当葡萄酒含糖量超过4%小于14%，能感到甜味的都称半甜葡萄酒。

天然甜葡萄酒的糖分来自含糖量较高的葡萄，在主发酵尚未完毕时，即停止发酵，使糖分残留下来，但是强化葡萄酒在发酵后添加葡萄汁或转化糖浆来提高葡萄酒的糖分，直至达到所需要的人为糖度。

（4）甜葡萄酒糖分在14%以上。

1973年马德里国际葡萄酒会上提出的分类如表1.2。

3．按加工方法分类（1）原汁葡萄酒又叫天然葡萄酒，完全由葡萄原汁发酵而成的，不添加其他成分（酒精、糖分），也叫全汁葡萄酒。

高档葡萄酒均是全汁葡萄酒。

（2）加强葡萄酒又称高浓度葡萄酒或加浓葡萄酒。

加入白兰地或酒精，提高酒精度称为加强干葡萄酒。

加入食糖，提高含糖量称加强甜葡萄酒。

我国浓甜葡萄酒，实际上是加强甜红葡萄酒。

<<旅游食品学>>

编辑推荐

《旅游食品学》由科学出版社出版。

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>