

<<酒水管理与酒吧经营>>

图书基本信息

书名：<<酒水管理与酒吧经营>>

13位ISBN编号：9787040124682

10位ISBN编号：7040124688

出版时间：2003-8

出版范围：高等教育

作者：吴克祥 编

页数：177

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>

<<酒水管理与酒吧经营>>

内容概要

《酒水管理与酒吧经营》围绕现代酒吧经营特点,介绍不同类型的酒吧经营的客源特征、文化特征和酒吧空间布置与设施配置、酒单计划、非酒精饮料、酒精饮料、鸡尾酒调制、酒吧服务、酒吧营销活动策划、酒水采购和保管、酒吧操作经营控制。

《酒水管理与酒吧经营》内容全面、系统,吸收了国内外最新研究成果,力求反映最新研究动态,突出案例教学的特点,增强了教材的生动性,以提高学生的学习兴趣。

《酒水管理与酒吧经营》可作为高等职业院校、高等专科学校、成人高等院校、本科院校高职教育旅游专业学生学习用书,也可供五年制高职学校、中等职业学校学生及其他有关人员使用。

<<酒水管理与酒吧经营>>

书籍目录

第一章 酒吧类型及特征第一节 酒吧类型一、酒吧的本质二、酒吧的文化根基三、现代酒吧的经营分类第二节 酒吧经营特征一、酒吧客源特征二、酒吧市场特征三、酒吧文化特征四、酒吧位置特征第二章 酒吧空间布置与设施配置第一节 酒吧空间布置与气氛营造一、酒吧空间布置原则二、酒吧空间布局三、吧台设置四、酒吧氛围营造第二节 酒吧设备、用具的配置与管理一、标准的酒吧设施二、规范的吧台用具三、酒吧设备用具的使用管理三、标准的杯具第三章 酒单计划第一节 酒单的作用一、酒单制定的依据二、酒单的作用第二节 酒吧饮品的分类一、酒吧饮品的分类二、酒吧饮品的选择第三节 酒单设计一、酒单类型二、酒单设计三、酒单的表述四、酒单式样第四节 酒水定价一、影响酒吧酒水定价的因素二、酒吧酒水定价的原则三、酒吧产品的价格结构四、酒水定价方法第四章 非酒精饮料第一节 碳酸饮料一、碳酸饮料种类二、碳酸饮料的主要原料三、碳酸饮料的质量要求四、碳酸饮料的服务操作第二节 果蔬饮料一、果蔬饮料的特点二、果蔬饮料制作原则第三节 乳饮一、乳品饮料分类二、乳品营养成分三、乳饮的服务第四节 茗茶一、茶叶的种类二、冲泡茶的五大要素三、茶的冲泡操作要领四、茶的服务注意事项第五节 咖啡一、咖啡成分二、咖啡的类别与产地三、影响咖啡质量的因素四、咖啡的饮用第五章 酒精饮料第一节 酒的分类一、按原材料分类二、按生产工艺分类三、按酒精含量的多少分类第二节 啤酒一、啤酒的特点二、啤酒的分类三、啤酒的特征与保管四、啤酒的饮用与服务操作第三节 葡萄酒一、葡萄酒的类型二、葡萄酒的酒龄三、葡萄酒的贮藏与保管四、葡萄酒的服务操作五、香槟酒的服务操作第四节 黄酒一、黄酒酿造原料二、黄酒的国家标准分类第五节 白兰地一、干邑(Cognac)二、白兰地服务操作规范第六节 威士忌一、威士忌种类二、威士忌的服务操作第七节 金酒、伏特加、兰姆、特基拉酒一、金酒二、伏特加酒三、兰姆酒四、特基拉酒第八节 白酒一、白酒的香型二、白酒的作用第九节、配制酒一、开胃酒(Aperitif)二、利口酒(Liqueurs)第六章 鸡尾酒调制第一节 鸡尾酒分类一、鸡尾酒的历史二、世界调酒师组织三、鸡尾酒的特点四、鸡尾酒的结构与类型五、鸡尾酒的调制规则第二节 流行的鸡尾酒操作一、酸甜鸡尾酒类二、碳酸混合饮料类三、烈甜鸡尾酒四、果汁混合饮料类五、乳脂饮料类六、马丁尼/曼哈顿类七、其它酒类第三节 鸡尾酒的创新一、鸡尾酒的创新原则二、鸡尾酒色彩的创新三、鸡尾酒的口味创新四、鸡尾酒的装饰创新五、鸡尾酒的名称创新第七章 酒吧服务第一节 酒吧服务工作的内容一、酒吧服务的作用二、酒吧服务的特征三、酒吧服务的组合四、酒吧服务范围第二节 酒吧员工的岗位职责一、酒吧经理的岗位职责二、酒吧领班的岗位职责三、调酒师岗位职责第三节 酒水服务一、酒水服务技能二、酒品风格与品饮第四节 酒会服务一、准备酒会程序二、酒会酒水服务三、酒会食品服务第五节 酒吧经营服务的相关法规第八章 酒吧营销活动策划第一节 酒吧主题活动策划一、酒吧主题活动策划的原则二、酒吧主题活动的市场分析三、酒吧营销活动的主题策划四、主题营销活动的的内容策划五、主题营销活动的形式策划与实施六、营销活动主题策划案例第二节 酒吧的促销活动一、广告促销二、酒吧人员推销三、酒吧营业推广四、公共关系六、酒吧酒水服务推销第九章 酒水采保管理第一节 酒吧原料采购计划一、酒吧原料采购品种二、原料采购数量计划三、原料采购质量标准四、原料采购程序第二节 原料验收与储存、发放一、原料验收二、原料仓储三、原料领收料控制第十章 酒吧操作经营控制第一节 酒吧操作管理一、饮料配制控制目的二、酒吧操作标准化第二节 酒吧经营控制一、酒吧经营的指标计划二、酒吧经营成本控制三、酒吧销售控制四、酒吧结帐管理参考文献

<<酒水管理与酒吧经营>>

章节摘录

第一章 酒吧类型及特征 酒吧的空间布置与氛围营造 酒吧空间布置的原则 空间布置是酒吧营造氛围的最基本内容。

空间布置的合理与否不仅直接关系到酒吧的接待能力，而且不同的空间形式形成不同的酒吧主题和氛围；氛围是指一定环境中给人某种强烈感觉的精神表现或景象。

酒吧的氛围就是指酒吧的顾客所面对的环境，如异国情调、乡土气息等不同风情的酒吧氛围。

1. 在空间布置上将使用功能与精神感受统一起来 不同空间能使人产生不同的精神感受，即使同样一个空间，采用不同的方法处理，也会给人以不同的感受。

在空间设计中经常采用一些行之有效的方法，以达到改变室内空间的效果。

比如：一个过高的空间，可通过镜面的安装，吊灯的使用等，使空间在感觉上变得低而亲切；一个低矮的空间，可以通过加强线条的运用，使空间在感受上变得舒服、高爽，无压抑感。

正是因为酒吧在空间设计上采取了不同的形式，才使得酒吧具有了不同的特色。

迪斯科吧采用不规则的空间形式给人随意、自然、流畅、无拘束的气氛，营造格调健康、气氛活跃的娱乐场所；KTV房、火车式座位形成封闭式空间给人内向、肯定、隔世、宁静的气氛，提供了交流的环境；咖啡屋采用开敞式空间给人自由、流通、爽朗的气氛；主题酒吧使用高耸的空间，使人感到崇高、肃穆、神圣，给人以被接纳、热情好客之感；还可以利用低矮的空间，营造温馨浪漫、轻松优雅、温暖、亲切、富于人情味的酒吧氛围。

.....

<<酒水管理与酒吧经营>>

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>