

<<调酒技术>>

图书基本信息

书名：<<调酒技术>>

13位ISBN编号：9787040131529

10位ISBN编号：7040131528

出版时间：2004-1

出版时间：高等教育

作者：刘雨沧 编

页数：274

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>

<<调酒技术>>

前言

本书是中等职业教育饭店服务与管理、旅游服务与管理专业国家规划教材配套教学用书。该书是在作者1999年出版的《外国酒水知识与鸡尾酒调制技术》一书的基础上改编而成的。除了在原有教材内容的基础上作了全面的修订外，还增补了大量的文字和图片内容，首创编入花式调酒动作15种技法，并以《调酒技术》为名与读者见面。

该书主要供中等职业学校的调酒、烹艺、饭店服务与管理、旅游服务与管理等专业学生以及民用航空的乘务人员、酒吧娱乐从业人员学习和培训使用，亦可作为高等院校相关专业学生的参考用书。本书根据我国星级酒店及相关服务行业的工作实际，紧密结合国家职业技能鉴定对调酒师的考试要求，比较系统地介绍了国内外各种饮料的基本知识及其调制操作技巧。

同时，考虑到现代饭店的涉外性，又侧重于国外主要饮品的介绍，并附上各种专业术语及饮品的英语名称，便于读者在实际工作中学习查阅。

全书除绪论以外共分成十章。

第一至第七章是介绍国内外主要饮品的知识，这是全书的知识重点，也是调酒师首先必须掌握的知识；第八章是调制鸡尾酒技巧，这是全书的技能技巧部分，第九和第十章的内容进一步充实了全书的内容，可视教学时间及培训形式的具体情况进行授课。

本书作为调酒专业使用，总教学时数为240个课时，以每周3个课时授课，两学年完成全部课程；作为非调酒专业使用，可每周安排1~2课时，一学年完成。

本书在编写出版过程中，得到了高等教育出版社的编辑和厦门旅游学校张黎宁校长的指导和帮助，在此表示由衷的感谢；同时，还得到了美国调酒师及餐饮管理专家周文伟先生、联合多美洋酒公司厦门代表处杨伟峰先生、厦门旅游学校调酒专业教师林小文，以及在厦门旅游学校任教的外籍教师。Mr.Tomas MacLean、Miss Rebecca Granshaw、Miss Jill Domoney的指导和帮助；全书图片得到了厦门旅游学校柯维明老师的鼎力支持，在此一并表示感谢。

调酒技术是一门专业性很强的技术，涉及的知识面很广。

由于编者水平有限，书中错漏之处在所难免，恳请有关专家和读者批评指正。

<<调酒技术>>

内容概要

《调酒技术（饭店服务与管理专业、旅游服务与管理专业）》是中等职业教育饭店服务与管理、旅游服务与管理专业国家规划教材配套教学用书。

《调酒技术（饭店服务与管理专业、旅游服务与管理专业）》系统地介绍了国内外各种饮品的基本知识及其调制操作技巧，共分十章，主要内容包括：非酒精饮料，咖啡、可可和茶，外国酿造酒，外国蒸馏酒，外国配制酒，中国酿造酒，中国白酒及配制酒，鸡尾酒调制技术，调酒师概述，酒吧概述等。

同时，书后附录精选鸡尾酒配方及调酒师英语等内容，具有较强的可操作性。

《调酒技术（饭店服务与管理专业、旅游服务与管理专业）》采用出版物短信防伪系统，用封底下方的防伪码，按照《调酒技术（饭店服务与管理专业旅游服务与管理专业）》最后一页“郑重声明”下方的使用说明进行操作可查询图书真伪并赢取大奖。

《调酒技术（饭店服务与管理专业、旅游服务与管理专业）》除了可供中等职业学校饭店服务与管理、旅游服务与管理、调酒、烹饪等专业的学生使用外，还可作为民航空中乘务、酒吧娱乐行业人员的培训教材，亦可作为高等院校旅游专业学生的参考用书。

<<调酒技术>>

书籍目录

绪论第一章 非酒精饮料第一节 碳酸饮料第二节 果汁饮料第三节 矿泉水饮料第四节 其他类型饮料第二章 咖啡可可茶第一节 咖啡第二节 可可第三节 茶第三章 外国酿造酒第一节 葡萄酒第二节 啤酒第三节 清酒第四章 外国蒸馏酒第一节 概述第二节 白兰地第三节 威士忌第四节 伏特加第五节 金酒第六节 朗姆酒第七节 特基拉第八节 阿夸维特第五章 外国配制酒第一节 开胃酒第二节 甜食酒第三节 利口酒第六章 中国酿造酒第一节 黄酒第二节 啤酒第三节 葡萄酒第四节 果酒第七章 中国白酒及配制酒第一节 白酒第二节 配制酒第八章 鸡尾酒调制技术第一节 鸡尾酒的起源与发展第二节 鸡尾酒的特点与分类第三节 调制鸡尾酒的原料第四节 调制鸡尾酒的器具第五节 鸡尾酒常用载杯第六节 鸡尾酒调制技术第七节 鸡尾酒创作艺术第八节 花式调酒技法第九章 调酒师概述第一节 调酒师的起源与发展第二节 调酒师的职业素质第三节 调酒师等级标准第十章 酒吧概述第一节 酒吧分类第二节 酒吧结构和设备第三节 酒吧服务第四节 酒吧管理附录 I 精选鸡尾酒配方附录 II 本书外文索引附录 III 首届全国旅游行业调酒师大赛比赛要求和规则附录 IV 调酒师考评理论知识试卷（样卷）附录 V 调酒师英语（Bartenders English）附彩图

<<调酒技术>>

章节摘录

插图：二、果汁饮料的特点果汁饮料色、香、味俱全。

各种果汁颜色不尽相同，但色泽艳丽；香气浓郁优雅；多数口味酸中带甜。

果汁饮料富含维生素。

各种果汁饮料中都含有多种人体必需的维生素，其中含量最丰富的是维生素C。

维生素C具有增加人体对各种疾病的抵抗能力的功用。

因此，常饮果汁饮料对人的身体健康大有益处。

果汁饮料中还含有人体生长发育所需的矿物质。

其中有：钾、钠、镁、钙、磷、铁等。

所有的果汁饮料都呈酸性。

赋予果汁饮料这种酸性的物质是果汁中所特有的有机酸。

有机酸能帮助人体维持酸碱平衡，促进胃肠道消化液的分泌，具有开胃健脾、增进食欲的功能。

果汁饮料容易酸败变质。

未经杀菌处理或添加防腐剂的果汁必须冷冻保存。

果汁饮料可以和蒸馏酒、利口酒类混合，调成鸡尾酒。

三、果汁饮料的饮用方法与服务要求果汁饮料一律冰镇，并可适当加入冰块。

可用果汁杯、水杯或高身杯上桌服务。

浓缩果汁要按比例加入冰水进行稀释。

调配方法是先倒入一定量的浓缩汁，再加入冰水和冰块至八分满杯为宜，并搅拌均匀。

混合果汁饮料一般会产生沉淀现象，斟倒之前，应先摇匀。

没有加防腐剂的浓缩果汁应现调即饮。

可按每天的用量，提前将浓缩汁从冷冻室移到冷藏柜备用。

<<调酒技术>>

编辑推荐

《调酒技术(饭店服务与管理专业旅游服务与管理专业)》作为调酒专业使用，总教学时数为240个课时，以每周3个课时授课，两学年完成全部课程；作为非调酒专业使用，可每周安排1~2课时，一学年完成。

<<调酒技术>>

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>