

<<酒水知识与酒吧管理>>

图书基本信息

书名：<<酒水知识与酒吧管理>>

13位ISBN编号：9787040170566

10位ISBN编号：7040170566

出版时间：2005-6

出版时间：高等教育出版社

作者：李晓东 编

页数：209

字数：330000

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>

## &lt;&lt;酒水知识与酒吧管理&gt;&gt;

## 前言

本书是五年制旅游服务与管理专业教学用书。

主要供高等职业院校的旅游管理、饭店管理、餐饮管理、航空服务专业学生学习使用，也可作为饭店、酒吧、茶艺、康乐服务人员培训用书，同时亦可作为高校旅游管理专业学生的参考用书。

本书在编写中，力求体现当前旅游职业教育的改革精神，结合五年制教学实际，即有适度的理论知识，又突出必要的专业操作技能技巧，以培养适合旅游业、餐饮服务业发展需要的应用型人才。

本教材从我国旅游饭店、酒吧业的实际情况出发，系统全面地阐述了国内外酒水饮品的专业理论知识和服务操作技能，重点介绍了酿造酒、蒸馏酒、混配酒、无酒精饮料以及酒吧服务、酒吧管理的基础知识，具有较强的实用性。

全书共分十章。

第一至第五章为基本理论知识，对酒水知识进行了系统的介绍。

这部分内容的教学重点是：第一章中的酒水的特点与分类，第二章中的葡萄酒与啤酒，第三章中的国外六大蒸馏酒（威士忌、白兰地、金酒、朗姆酒、伏特加、特奇拉）及中国白酒，第四章中的三种基本配制酒（利口酒、开胃酒、甜食酒）和鸡尾酒，第五章中的茶、咖啡和可可。

这些知识与社会实际结合紧密，学生在今后的工作生活中会接触最多，因此需要重点掌握。

教学中应注意激发学生兴趣，运用实物教具和生活实例给学生以直观的认识，加深学生的印象，以提高学生对这部分内容的掌握。

第六至第八章则是具体操作技能和相关服务知识的介绍。

教学重点是：第六章中的鸡尾酒的调制、茶艺和咖啡的调配，第七章中的酒吧的设计与布置，第八章中的酒吧服务程序和酒吧服务技巧。

这部分内容是学生今后上岗实习必须掌握的基本技能，是职业教育实用性的具体体现。

教学中可采用模拟实际工作环境的方法来增加学生的临场感和投入感，由教师示范，学生实操练习。

有条件的情况下可组织学生参与相关社会实践活动，使学生熟练掌握基本操作技能和服务技巧，为今后的工作打下良好的基础。

第九章和第十章是基本管理知识介绍。

教学重点是：第九章中的酒水的采购与保管知识，第十章中的酒水成本控制。

这部分内容是拓展内容，通过对基本管理知识的学习，为学生今后的发展打下基础。

由于这部分内容包含一些管理理论知识和数学知识，对于职业学校的部分学生来讲难度较大，教学中应注意对不同层次的学生进行引导，多结合工作实例加以讲解，以利于学生对知识的消理解。

本书的最大特色是配备了多媒体教学课件，形象生动，对教学具有较强的指导意义。

多媒体课件按本书的章节搭建知识模块，收录了大量的图片资料，如大量的酒类图片和器具设备图片，可以给学生以直观的印象，增加学生学习的兴趣。

此外，教材的实操部分以视频的方式出现，如鸡尾酒调制、花式调酒、咖啡调配、果盘制作等，可以给学生更直接的专业技能指导。

本书作为五年制旅游类高职学生使用，总教学时数为60个课时，以每周4课时授课，一学期完成全部课程，教学课时分配表建议如下表，供参考。

## <<酒水知识与酒吧管理>>

### 内容概要

本书是五年制高等教育旅游服务与管理专业教材之一，是教育部职业教育与成人教育司推荐教材。

本书共分10章，主要内容包括：酒水概述，发酵酒，蒸馏酒，混配酒，无酒精饮料，酒水的调制，酒吧概述，酒吧服务，酒吧原料管理，酒吧成本控制等。

本书的一大特色是配有多媒体课件，形象生动，对教学具有较强的指导意义。

本书可作为职业院校旅游服务与管理专业的教学用书，也可作为旅游行业的岗位培训用书。

<<酒水知识与酒吧管理>>

书籍目录

第一章 酒水概述 第一节 酒水的定义与特点 第二节 酒水的分类 本章小结 思考与练习 第二章 发酵酒 第一节 葡萄酒概述 第二节 黄酒与日本清酒 第三节 啤酒 本章小结 思考与练习 第三章 蒸馏酒 第一节 蒸馏酒概述 第二节 威士忌 第三节 白兰地 第四节 金酒 第五节 朗姆酒 第六节 伏特加 第七节 特奇拉酒 第八节 国外其他蒸馏酒 第九节 中国白酒 本章小结 思考与练习 第四章 混配酒 第一节 利口酒 第二节 开胃酒 第三节 甜食酒 第四节 混合酒 第五节 鸡尾酒 本章小结 思考与练习 第五章 无酒精饮料 第一节 茶 第二节 咖啡与可可 第三节 乳饮料 第四节 矿泉水 第五节 碳酸饮料与果蔬饮料 本章小结 思考与练习 第六章 酒水的调制 第一节 调酒的原材料 第二节 调酒常用的器具 第三节 鸡尾酒调制的方法 第四节 茶艺 第五节 咖啡的调配 第六节 饮品装饰 本章小结 思考与练习 第七章 酒吧概述 第一节 酒吧的种类与组织机构 第二节 酒吧的产销特点及发展趋势 本章小结 思考与练习 第八章 酒吧服务 第一节 酒吧服务概述 第二节 酒吧服务程序与标准 第三节 酒吧服务技巧 本章小结 思考与练习 第九章 酒吧原料管理 第一节 酒水的采购与验收 第二节 酒水的库存与领发 本章小结 思考与练习 第十章 酒吧的成本控制 第一节 成本核算 第二节 酒水定价 第三节 酒水的成本控制 第四节 劳动力成本控制 本章小结 思考与练习 主要参考书目

## 章节摘录

插图：三、葡萄酒的酿造工艺葡萄酒是以葡萄为原料，经过压榨、破碎、发酵、熟化、换桶、澄清等工艺流程酿制而成的发酵酒。

由于葡萄酒的种类不同，在酿造工艺上也存在着差异。

（一）白葡萄酒生产工艺白葡萄酒既可使用白葡萄来酿造，也可用去掉葡萄皮的红葡萄的果汁来酿造，无须经过果汁与葡萄皮的浸渍过程，可以直接用果汁单独进行发酵。

酿制中应注意发酵槽的温度要比制作红酒低一些，这样做的目的是为了为了更好的保护白葡萄酒的果香味和新鲜口感。

白葡萄酒的酿制工艺流程是：红、紫、白色葡萄一去梗及破皮一压榨去果皮取汁一发酵一换桶除去沉淀物一澄清一过滤一装瓶。

（二）红葡萄酒的酿造工艺红葡萄酒必须由红葡萄或紫色葡萄来酿造，品种可以是皮红肉白的葡萄，也可采用皮肉皆红的葡萄。

酒的红色均来自葡萄皮中的红色素，绝对不能使用人工合成的色素。

红葡萄酒的压榨过程是在发酵后进行的，因此果皮、果核中的单宁、色素和芳香物质就会在发酵过程中溶解于葡萄发酵液当中，对葡萄酒起到着色、增香的作用。

红葡萄酒的酿制工艺流程：红、紫色葡萄一去梗及压榨一连皮发酵一换桶除去沉淀物一澄清一过滤一装瓶。

（三）香槟酒的酿造工艺香槟是一种独特的法定产区葡萄酒，它的酿造过程和销售都受到严格的管制。

首先，用于酿酒的葡萄是手工采摘的，以便随时舍弃那些损坏及尚未成熟的葡萄。

采收的葡萄运抵酒厂后，每种葡萄都经过垂直式压榨机或水平式压榨机压榨。

为了确保葡萄酒的质量，每150公升的葡萄最多只能压榨出100公升的果汁。

随后要让果汁沉淀以使其澄清，然后移到酒槽进行第一次发酵，使果汁变成静态的干性葡萄酒；发酵完毕后，不同的葡萄和不同村庄的葡萄所得的发酵酒液会被精心的调配，以获得调配酒（Cuvee）。

cuvee调配好以后，就可添加有蔗糖和酵母组成的再发酵剂。

酒装瓶后密封，然后埋入挖于石灰土中的低温的酒窖里。

第二次发酵是在酒瓶中进行，这是一次让酒产生气泡的过程。

由于再发酵剂中的糖分在发酵时所产生的二氧化碳被封闭在酒中，当第二次发酵结束后，把酒瓶倒转并倾斜插入一种特制的架子里，定期轻微摇晃瓶子，增加瓶子的倾斜度，并旋转四分之一圈，直到瓶子几乎垂直倒立。

经过这种摇瓶步骤使得酵母沉淀物聚集在瓶颈。

摇瓶工作过去都是由人工进行，现在已由“自动摇瓶机”替代。

瓶子垂直倒立后就可准备除去沉淀物，将瓶颈浸入冰冷的盐水里，使饱含沉淀物的酒结冰。

塞子打开后，瓶内二氧化碳产生的压力就将结冰部分排除。

此过程名为“除渣”。

在重新盖上塞子前混合一些香葡萄酒和含有不定量糖分的调味剂，香槟就可依调味剂的甜味不同而分为干、中干、中甜或甜四种类型。

<<酒水知识与酒吧管理>>

编辑推荐

《酒水知识与酒吧管理》：五年制高等教育旅游服务与管理专业教学用书

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>