

<<调酒与酒吧管理>>

图书基本信息

书名：<<调酒与酒吧管理>>

13位ISBN编号：9787301205662

10位ISBN编号：730120566X

出版时间：2012-7

出版单位：北京大学出版社

作者：单铭磊 编

页数：290

字数：438000

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>

## <<调酒与酒吧管理>>

### 内容概要

《调酒与酒吧管理(附光盘21世纪全国高职高专旅游系列规划教材)》(作者单铭磊)一书是北京大学出版社委托编写的旅游类教材,立足于专业课程编写大纲,同时结合酒吧服务与管理的规范要求,由多位老师精心编写而成。

本书主要讲述酒水与调酒知识及酒吧服务与管理的内容。

《调酒与酒吧管理(附光盘21世纪全国高职高专旅游系列规划教材)》的主要内容包括酒水概述、酒吧常用酒水、鸡尾酒知识与调酒技艺、无酒精饮料的基本知识与饮品制作、酒吧概述、酒吧对客服务技能、酒吧设立与布局、酒单的设计与筹划、酒吧经营与营销管理、酒吧成本管理、酒吧员工的培训与考核、酒吧服务质量管理。

本书每一章都附有章首阅读、小贴士、章后案例、课后阅读书目及相关链接、思考题等内容,附有多种流行鸡尾酒的调制配方和操作方法,并配以光盘对鸡尾酒调配和花式调酒进行更直观展示,从而突出教材的趣味性和实用性。

本书适合作为普通本科旅游或酒店管理、中高等职业学校酒店服务与管理专业及相关专业的教材,也可作为调酒师培训学校的教材和调酒爱好者的自学用书。

## <<调酒与酒吧管理>>

### 书籍目录

#### 第1章 酒水概述

##### 1.1 酒的起源与发展

###### 1.1.1 酒的起源

###### 1.1.2 酒的发展

##### 1.2 酒水的分类

###### 1.2.1 酒精饮料

###### 1.2.2 非酒精饮料

##### 1.3 酿酒的生产工艺

###### 1.3.1 发酵工艺

###### 1.3.2 淀粉糖化

###### 1.3.3 制曲

###### 1.3.4 原料处理

###### 1.3.5 蒸馏工艺

###### 1.3.6 陈化工艺

###### 1.3.7 勾兑工艺

#### 第2章 酒吧常用酒水

#### 第3章 鸡尾酒知识与调酒技艺

#### 第4章 无酒精饮料的基本知识与饮品制作

#### 第5章 酒吧概述

#### 第6章 酒吧对客服务技能

#### 第7章 酒吧设立与布局

#### 第8章 酒单的设计与筹划

#### 第9章 酒吧经营与营销管理

#### 第10章 酒吧成本管理

#### 第11章 酒吧员工的培训与考核

#### 第12章 酒吧服务质量管理

#### 参考文献

## &lt;&lt;调酒与酒吧管理&gt;&gt;

## 章节摘录

版权页：插图：2.世界著名的威士忌（产地）及品牌1）苏格兰威士忌（Scotch Whisky）苏格兰威士忌受英国法律限制：凡是在苏格兰酿造和混合的威士忌，才可称为苏格兰威士忌。它的工艺特征是使用当地的泥煤为燃料烘干麦芽，再粉碎、蒸煮、糖化，发酵后再经壶式蒸馏器蒸馏，产生70度左右的无色威士忌，再装入内部烤焦的橡木桶内，贮藏5年甚至更长一些时间。最后经勾兑混配后调制酒精含量在40度左右的成品出厂。

苏格兰威士忌品种繁多，按原料和酿造方法不同，可分为三大类：纯麦芽威士忌、谷物威士忌和混合威士忌。

（1）纯麦芽威士忌（Pure Malt Whisky）是只用大麦作原料酿制而成的蒸馏酒。纯麦芽威士忌以在露天泥煤上烘烤的大麦芽为原料，用罐式蒸馏器蒸馏而成。此酒具有泥煤所产生的丰富香味。

著名品牌有以下几种。

格兰菲迪（Glenfiddich）该品牌由威廉·格兰特父子有限公司出品，是苏格兰纯麦芽威士忌的典型代表。

格兰菲迪的特点是味道香浓而油腻，烟熏味浓重突出。

兰利斐（Glenlivet，又称格兰利菲特）它是由乔治和J.C.史密斯有限公司生产的12年陈酿纯麦芽威士忌。该酒厂于1824年在苏格兰成立，是第一个政府登记的蒸馏酒生产厂，因此该酒也被称为“威士忌之父”（如图2.13所示）。

麦卡伦（Macallan）它是苏格兰纯麦芽威士忌的主要品牌之一。

麦卡伦由于在储存、酿造期间，完全只采用雪利酒橡木桶盛装，因此具有白兰地般的水果芬芳，被酿酒界人士评价为“苏格兰纯麦威士忌中的劳斯莱斯”。

在陈酿分类上有10年、12年、18年以及25年等多个品种，以酒精含量分类有40度、43度、57度等多个品种。

另外还有阿尔吉利（Argyll）、欧汉特尚（Auchentoshan）、贝瑞斯（Berry's）、巴贝利（Burberry's）、芬德拉特（Findlater's）、斯特莱斯佩（Strathspy）等多种酒品。

（2）谷物威士忌（Grain Whisky）采用多种谷物作为酿酒的原料，如燕麦、黑麦、大麦、小麦、玉米等。

谷物威士忌只需一次蒸馏，主要以不发芽的大麦为原料，以麦芽为糖化剂。

它与其他威士忌酒的区别是大部分大麦不发芽发酵，所以也就不必使用大量的泥煤来烘烤，故成酒后的泥炭香味也就相应少一些，口味上也就显得柔和细腻许多。

谷物威士忌酒主要用于勾兑其他威士忌酒和金酒，市场上很少零售。

（3）兑和威士忌（Blended Whisky）又称混合威士忌，是用纯麦芽威士忌和谷物威士忌勾兑掺和而成的。

兑和是一门技术性很强的工作，威士忌的勾兑掺和是由兑和师掌握的。

兑和时，不仅要考虑到纯麦芽威士忌和谷物威士忌酒液的比例，还要考虑到各种勾兑酒液的陈酿年龄、产地、口味等其他特性。

一般来说，纯麦芽威士忌酒用量在50%~80%者，为高级兑和威士忌酒；如果谷物威士忌所占比重大，即为普通兑和威士忌酒。

<<调酒与酒吧管理>>

编辑推荐

<<调酒与酒吧管理>>

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>