第一图书网, tushu007.com

<<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

出版时间：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的展示，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。

第一图书网, tushu007.com

<<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

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成酒精含量在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（Argyli）、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。

编辑推荐

第一图书网, tushu007.com

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