

<<酒文化与酒水管理>>

图书基本信息

书名：<<酒文化与酒水管理>>

13位ISBN编号：9787310034161

10位ISBN编号：7310034163

出版时间：2010-5

出版时间：南开大学出版社

作者：吴克群，曾婷婷 编著

页数：298

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>

<<酒文化与酒水管理>>

前言

进入21世纪,随着我国经济的快速发展和物质资料的极大丰富,人们越来越关注生活质量,特别是精神文化生活质量。

酒作为人们精神生活和物质生活的载体之一,不仅存在于形式多样的传统节庆活动或仪式中,而且与人们日常生活密切相关,在迎送宾客、聚朋会友、彼此沟通、传递友情等方面发挥了独到的作用。

现代人们不仅关注酒品质量,而且更重视饮酒的习俗和礼仪,特别是在借鉴西方的饮酒礼仪中,使传统酒文化不断得到提升和发扬光大。

咖啡厅、KTV、酒吧等一些西方的生活元素逐渐渗入到我们的生活当中,成为人们娱乐、休息的场所,西方一些生活模式与理念也不断影响着人们。

只有深入理解酒文化的精神内涵与特质并积极融合与吸收其精华,去其糟粕,才能真正建立起对我国居民具有价值的中国现代酒文化。

基于这样的目的,我们在大量借鉴国内外已有的研究成果基础上,撰写了《酒文化与酒水管理》一书。

首先,本书全面系统地阐述了中西方酒文化和酒吧文化,并对中西酒文化进行对比分析,便于人们把握酒文化与所处文化环境之间的关系。

其次,系统介绍了各类酒水知识和品饮礼仪。

酒水知识内容极为广泛和丰富,本书的着眼点在于简单明了地将各类酒水的基本知识介绍给读者。

第三,从我国酒吧现状出发详细介绍了酒水管理要求。

第四,本书配有大量的案例,让人们更生动地了解酒文化,以提高认识水平和认知能力。

本书在撰写过程中,我们尽可能全面地阅读相关资料,但因时间和自身水平的限制,书中仍存在一些疏漏和不尽如人意之处,敬请读者谅解和指正。

<<酒文化与酒水管理>>

内容概要

本教材全面系统地阐述了中西方酒文化和酒吧文化，并对中西酒文化进行对比分析，便于人们把握酒文化与所处文化环境之间的关系。

本书还系统介绍了各类酒水知识和品饮礼仪，从我国酒吧现状出发详细介绍了酒水管理要求；配有大量的案例，让人们更生动地了解酒文化，以提高认识水平和认知能力。

<<酒文化与酒水管理>>

书籍目录

第一章 酒文化 第一节 酒的风格与类型 第二节 酒的起源 第三节 饮酒习俗第二章 葡萄酒 第一节 葡萄酒的类型与酒龄 第二节 产地与酒庄 第三节 葡萄酒的保存与服务第三章 啤酒与黄酒 第一节 啤酒 第二节 黄酒 第三节 清酒第四章 白兰地、威士忌 第一节 白兰地 第二节 威士忌第五章 金酒、伏特加、兰姆、特基拉酒 第一节 金酒 第二节 伏特加酒 第三节 兰姆酒 第四节 特基拉酒 第五节 配制酒第六章 茶文化 第一节 茶的种类与特征 第二节 茶道与茶艺 第三节 茶叶加工第七章 健康饮料 第一节 果蔬饮料 第二节 乳饮 第三节 咖啡 第四节 碳酸饮料第八章 鸡尾酒文化 第一节 鸡尾酒的源起 第二节 鸡尾酒的类型 第三节 鸡尾酒制作 第四节 酒会服务第九章 酒吧文化 第一节 酒吧的源起 第二节 酒吧的类型 第三节 酒吧物质文化 第四节 酒吧文化第十章 酒吧活动管理 第一节 酒吧主题活动管理 第二节 酒吧促销活动管理第十一章 酒水服务管理 第一节 酒吧服务文化 第二节 酒水服务活动 第三节 酒吧服务促销第十二章 酒吧人员行为管理 第一节 酒吧员工行为管理 第二节 顾客行为管理第十三章 酒水经营环节管理 第一节 酒水原料采购计划 第二节 原料验收与储存、发放 第三节 酒水操作管理 第四节 酒水销售管理附录 常见鸡尾酒配方参考文献

<<酒文化与酒水管理>>

章节摘录

插图：大多数发酵酒，由于其酿造原料中含有色素，酿出的酒带有其自身的自然颜色。如红葡萄酒，在葡萄经过压榨发酵的过程中，果皮和果肉里的色素不断析出，并进入酿成的酒液里，因而使得酿成的红葡萄酒大多成棕红色，可以说，红葡萄酒的这种颜色也是葡萄本身的颜色。酒原料的自然本色能给人以纯朴清新之感。

第二，陈酿过程中自然生色。

蒸馏酒在经过加温、汽化、冷却、凝结之后，改变了原来的颜色而呈无色透明状。

当把酒液，如白兰地酒、威士忌酒装入橡木桶进行陈酿，一方面慢慢地由于空气中的氧气作用使酒更趋成熟；另一方面在陈酿过程中不断吸收橡木桶木质的颜色，使酒液呈令人悦目的琥珀色。

第三，人工或非人工增色。

人工增色是生产者为了取悦顾客而在酒液中添加一定的色素或调色剂，以此来改善酒品的风格。

大多数利口酒都会根据酒品的味道适当增色，如薄荷酒增添绿色、咖啡酒增添咖啡色。

另外，还可以通过浸泡植物的根茎叶来使酒品增色。

酒品的颜色能起到烘托饮酒气氛的作用，使人充分品味到饮酒的快乐与满足感。

酒的色泽各具特色，只要能充分表现酒品的独特风格，达到使人赏心悦目的效果，一般都会受到欢迎。

从感官出发，无论酒是哪种颜色，都应清澈透明，光泽明亮，无悬浮物，无浑浊。

（二）香酒品的香气是继酒色之后人们评价酒品的风格。

香气是由嗅觉来决定的。

嗅觉部分位于鼻粘膜的最上部。

最好的方法是把头部低下，把酒杯放于鼻下。

酒中香气自下而上进入鼻子，使香气在闻的过程中容易在鼻中产生气流，使香味分子接触鼻粘膜后，溶解于嗅腺分泌液中而刺激嗅神经、嗅球及嗅束延至大脑中枢，从而产生嗅觉。

在呼吸时能感受到香味物质，一般都以香气浓郁清雅为佳品。

酒品的香气非常复杂，不同的酒品香气各不相同。

同一种酒品的香气也会出现各种变化，人们一般习惯对酒香的程度和特点进行评价。

<<酒文化与酒水管理>>

编辑推荐

《酒文化与酒水管理》：高等院校旅游专业系列教材

<<酒文化与酒水管理>>

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>