

<<饮品知识>>

图书基本信息

书名：<<饮品知识>>

13位ISBN编号：9787501928118

10位ISBN编号：7501928118

出版时间：2000-1

出版时间：双长明 中国轻工业出版社 (2000-01出版)

作者：双长明 编

页数：328

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>

<<饮品知识>>

内容概要

《高等职业教育教材·饮品知识》根据世界饮品的发展特点和趋势，全面论述了国内外饮品专业理论和服务操作技能，重点介绍了非酒精饮料、酿造酒、配制酒以及鸡尾酒等专业知识。

<<饮品知识>>

书籍目录

第一章绪论 第一节饮品的发展概况 第二节饮品的分类 第三节饮品与健康 第四节醉酒与解酒 第五节酒的品评 第六节饮品知识学习内容及目的 第七节饮品知识的学习方法与要求 第二章非酒精饮料 第一节茶饮料 第二节咖啡 第三节碳酸饮料 第四节果蔬饮料 第五节矿泉水 第六节乳饮料 第七节冷冻饮品 第八节新型饮料 第三章酿造酒 第一节葡萄酒 第二节啤酒 第三节中国黄酒 第四节日本清酒 第四章蒸馏酒 第一节白兰地 第二节威士忌 第三节俄得克 第四节金酒 第五节老姆酒 第六节特奇拉酒 第七节中国白酒 第五章配制酒 第一节开胃酒 第二节甜食酒 第三节利口酒 第四节中国配制酒 第六章鸡尾酒 第一节鸡尾酒的起源与特点 第二节鸡尾酒的分类与命名 第三节调酒原料 第四节调酒用具 第五节调酒技法 第六节调酒理论与实践 第七节鸡尾酒的装饰艺术 第八节鸡尾酒的欣赏与品尝 第九节热门鸡尾酒的调制与鉴赏 第十节鸡尾酒的创新 参考文献 后记

<<饮品知识>>

章节摘录

版权页：插图：据测定，一般茶叶冲泡第一次时，其可溶性物质能浸出50%~55%；泡第二次能浸出30%左右，泡第三次能浸出10%左右；泡第四次则所剩无几了，所以通常以冲泡三次为宜。

(二)茶的冲泡程序及操作规范 1.冲泡程序 茶的冲泡程序一般分为“品、评、喝”三个步骤。品、评茶，就是欣赏茶叶的色、香、味、形，品评茶汤滋味，充分领略各种茶叶的自然风韵，是一种高雅的艺术享受。

喝茶主要目的为了消渴和帮助消化。

2.操作规范 不同的茶具有不同的特色，人们在品饮茶时，总有着不同的追求，如绿茶的清香、红茶的浓鲜、普洱茶的酽与香以及西湖龙井的色、香、味、形等，为了突出各种茶的特色，须讲究一定的操作规范。

(1)绿茶泡饮法 绿茶泡饮常采用玻璃杯泡饮法、瓷杯泡饮法和茶壶泡饮法。

泡饮之前，先欣赏干茶的色、香、形，取一定用量的茶叶，置于无异味的洁白纸上，观其形，察其色，嗅其香，领略各种茶叶的自然特色，此为“赏茶”。

然后进行冲泡。

玻璃杯泡饮法采用玻璃杯泡饮细嫩名茶，便于欣赏茶在水中的缓慢舒展、游动、变幻过程（人们称之为“茶舞”）及茶汤的色泽。

其操作方法有两种：一是采用“上投法”，适于冲泡外形紧洁厚重的名茶，如龙井、碧螺春、蒙顶甘露、庐山云雾、凌云白毫等，洗净茶杯后，冲入85~90℃的开水，然后取茶投入，一般不需加盖，饮至杯中茶汤尚余1/3水量时，再续加开水，谓之“二开茶”，饮至三开，一般茶味已淡，即可换茶重泡；二是采用“中投法”，适于泡饮茶条壮展的名茶，如黄山毛峰、太平猴魁、六安瓜片等，在干茶欣赏后，取茶入杯，冲入90℃开水至杯容量的1/3，稍停2min，待干茶吸水伸展后再冲水至满。

瓷杯泡饮法 中高档绿茶亦常采用瓷质茶杯冲泡。

欣赏干茶后，采用“中投法”或“下投法”冲泡，水温为95~100℃（2），盖上杯盖，以防香气散逸，保持水温，以利茶身开展，加速下沉杯底，待3~5min后开盖，嗅其香，品其味，视茶汤浓淡程度，饮至三开即可。

茶壶泡饮法 茶壶泡饮法适于冲泡中低档绿茶，这类茶叶中多纤维素、耐冲泡，茶味也浓。

冲泡时，先洗净茶具，取茶入壶，用100℃初开沸水冲泡至满，3~5min后，即可斟入杯中品饮。

(2)红茶泡饮法 红茶泡饮采用杯饮法和壶饮法。

一般情况下，功夫红茶、小种红茶、袋泡红茶等大多采用杯饮法。

置茶于白瓷杯、玻璃杯中，用100℃初开沸水冲泡后饮，闻香观色，品评红茶的清香与醇味。

茶叶通常冲泡2~3次。

红碎茶和片末红茶则多采用壶饮法，即把茶叶放入壶中，冲泡后为使茶渣和茶汤分离，从壶中慢慢倒出茶汤，分置各小茶杯中，便于饮用。

<<饮品知识>>

编辑推荐

《高等职业教育教材·饮品知识》由中国轻工业出版社出版。

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>