

<<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：9787503245305

10位ISBN编号：7503245301

出版时间：2012-10

出版时间：中国旅游出版社

作者：匡家庆 编

页数：333

字数：388000

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(酒店服务与管理专业模块)》由匡家庆主编，以现代年轻人的视角，把握时代的脉搏，适时地介绍了调酒的基本技能和调酒师必备的基础酒水知识，为有志于从事调酒事业的年轻人提供了一份丰盛的调酒大餐。

同时，本书从酒吧经营与管理的角度，阐述了酒吧服务、经营、管理的相关内容，为调酒师职业生涯的规划和发展奠定基础。

《调酒与酒吧管理(酒店服务与管理专业模块)》分为“调酒篇”和“酒吧管理篇”两部分，既有技能的展示，也有知识的积累，有利于调酒爱好者循序渐进，系统地学习调酒艺术和酒吧经营管理艺术。

该书不仅可以作为调酒师培训机构、中高职院校酒店服务与管理专业学生的教材，也是一本很好的调酒与酒吧管理的工具书。

<<调酒与酒吧管理>>

书籍目录

- 第一章 调酒师职业领域与国际组织
 - 第一节 调酒师
 - 第二节 咖啡师
 - 第三节 侍酒师
 - 第四节 国际组织与协会
- 第二章 鸡尾酒历史文化与发展演进
 - 第一节 鸡尾酒文化渊源
 - 第二节 鸡尾酒发展演进
- 第三章 鸡尾酒调制基础
 - 第一节 鸡尾酒的定义与基本结构
 - 第二节 鸡尾酒的命名与分类
 - 第三节 酒度计算与量度换算
 - 第四节 载杯与调酒用具
- 第四章 现代鸡尾酒调制技术
 - 第一节 调制术语
 - 第二节 传统鸡尾酒调制技术
 - 第三节 花式调酒技术
 - 第四节 鸡尾酒创作技巧
- 复习与思考
- 第五章 经典鸡尾酒调制
 - 第一节 以蒸馏酒为基酒
 - 第二节 以酿造酒为基酒
 - 第三节 以配制酒为基酒
 - 第四节 无酒精鸡尾酒
- 复习与思考
- 第六章 咖啡、茶饮料调制
 - 第一节 咖啡及咖啡饮料
 - 第二节 茶与茶饮料
- 复习与思考
- 酒吧管理篇
- 第七章 酒吧业态
 - 第一节 酒吧业概述
 - 第二节 旅游星级饭店酒吧类型及经营特点
 - 第三节 餐娱休闲酒吧类型及经营特点
- 复习与思考
- 第八章 酒吧设计与氛围营造
 - 第一节 酒吧市场调研与主题设计
 - 第二节 酒吧空间设计与布局
 - 第三节 酒吧氛围营造
- 复习与思考
- 第九章 酒吧经营物资的筹措
 - 第一节 酒吧物品采购
 - 第二节 酒吧酒水采购
 - 第三节 酒吧酒水验收
 - 第四节 酒吧酒水储存

<<调酒与酒吧管理>>

复习与思考

第十章 酒单设计与标准酒谱设计

第一节 酒单设计

第二节 标准酒谱设计

复习与思考

第十一章 酒吧服务策划与管理

第一节 酒吧岗位设置与职责

第二节 酒吧服务规程设计

第三节 酒吧服务技巧

复习与思考

第十二章 酒吧经营管理

第一节 酒水销售管理

第二节 酒吧操作管理

第三节 酒吧人员管理

第四节 酒吧收益管理

第五节 酒吧产品质量的控制

复习与思考

第十三章 酒吧营销管理

第一节 酒吧营销策略

第二节 鸡尾酒会组织与管理

第三节 酒吧主题活动的组织实施

复习与思考

参考文献

<<调酒与酒吧管理>>

章节摘录

版权页：插图：二、鸡尾酒的传播阶段 美国禁酒法（1920～1933年）的实施对欧洲鸡尾酒热潮的出现起了加速的作用。

这一禁酒法在鸡尾酒的世界中创造出两种流派：其一是自由奔放的美式鸡尾酒；其二则是一边吸收美国的饮酒文化，一边又保持欧洲传统的欧式鸡尾酒。

在这一期间，在美国的城市中出现了很多地下非法营业的酒馆，出现了一股避开宫廷耳目品尝鸡尾酒的风潮。

为了在家里偷偷地饮酒，制造出和书架很相似的鸡尾酒台架（家庭酒吧），艺术装饰型的酒吧用具（冰桶、摇酒壶、苏打水虹吸瓶、搅拌棒等）以及酒杯的收藏都是当时人们极其热衷的事情，这一切也都是当时的时代特征。

另外，对禁酒法心怀不满并具有正义感的酒吧服务员离开了美国而到欧洲来寻求发展，这也使美式的饮酒文化得以广泛流传。

19世纪20年代的欧洲，在伦敦已出现了夜总会，年轻人欣赏爵士音乐和饮酒一直到深夜。

在1889年开业的萨波依饭店里也引进了美式酒吧。

从中午开始，酒吧便开始营业，人们在这里可以品尝到鸡尾酒。

后来出版了被称为鸡尾酒书籍之经典的《萨波依鸡尾酒全书》。

除此之外，在饮酒文化中发生的更为突出的变化是女性走进了酒吧。

在此之前，酒吧是男人们独占的天地，但此时已是男女势力范围的空间开始发生变化的时代。

当时的鸡尾酒主要是以威士忌、白兰地、金酒为基酒的。

鸡尾酒的调制方法也是以搅拌或摇动为主。

从味道上来说，也不是把材料本身的味道放在首位，几乎都是浑然一体的、完全被调制成另外一种味道的鸡尾酒。

三、鸡尾酒的热潮阶段 真正的鸡尾酒热潮的到来，是在第二次世界大战结束之后。

酒吧重新开业，与此同时，“蓝色的珊瑚礁”在竞赛中获得第一名。

进而，在战后开放的风潮中，逢时而生的托里斯酒吧，创造了一种以较低的价格就能随意品尝洋酒的气氛，因此，与“蓝色的珊瑚礁”一起，急速地扩大了鸡尾酒爱好者的范围。

第二次世界大战结束后，欧洲（尤其是法国和意大利）又再次在鸡尾酒的世界中开始发挥力量。

最先登场的是1945年创作出来的吉尔鸡尾酒，在20世纪60年代曾流行一时。

1950年前后，在美国也出现了很多口感清爽、酒精度数较低的鸡尾酒，如使用搅拌器调制的鸡尾酒或以波本和龙舌兰为基酒的鸡尾酒，还有迎合清淡口味嗜好的伏特加补酒和冷饮葡萄酒等。

<<调酒与酒吧管理>>

编辑推荐

《"中国旅游院校五星联盟"中国骨干旅游高职院校教材:调酒与酒吧管理》不仅可以作为调酒师培训机构、中高职院校酒店服务与管理专业学生的教材,也是一本很好的调酒与酒吧管理的工具书。

<<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>