

<<调酒与酒吧服务>>

图书基本信息

书名：<<调酒与酒吧服务>>

13位ISBN编号：9787504451484

10位ISBN编号：7504451487

出版时间：2011-4

出版时间：中国商业

作者：吴玲

页数：237

字数：280000

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>

<<调酒与酒吧服务>>

内容概要

本书是根据部颁大纲和酒店管理行业规范的要求，由多位老师精心编写而成的。

本书主要包括：酒水知识、酒品调的，制、茶艺、咖啡调制、酒吧服务、酒吧日常管理及酒吧成本控制，本书内容丰富，结构完整注重理论和实际操作的有机结合。

本书可作大中专高职院校酒店服务与管理专业教材，也可供各酒店员工培训选用，是酒店管理类专业实用性人才培养必修课程之一。

<<调酒与酒吧服务>>

书籍目录

第一章 酒水知识 第一节 酒的基础知识 第二节 中国酒 第三节 外国酒 第四节 茶叶
第五节 咖啡可可 第六节 非酒精饮料第二章 酒品调制 第一节 调酒用具 第二节 鸡尾酒原
料 第三节 鸡尾酒的调制 第四节 世界经典鸡尾酒第三章 茶艺 第一节 茶具介绍 第二节 茶
艺第四章 咖啡调制 第一节 咖啡用具 第二节 咖啡的调制 第三节 常见咖啡饮品第五章
酒吧服务 第一节 酒吧概述 第二节 酒吧设备 第三节 酒吧服务 第四节 鸡尾酒会的承办第六章
酒吧日常管理 第一节 酒吧的人员配备与工作安排 第二节 酒水验收管理 第三节 酒水
储存管理 第四节 酒水领发管理第七章 酒吧成本控制 第一节 酒水采购的数量管理 第
二节 酒水采购价格管理 第三节 酒水生产管理 第四节 酒水的销售管理附录参考文献

<<调酒与酒吧服务>>

章节摘录

版权页：插图：（6）Malaga（马拉加酒）马拉加酒产于西班牙安达卢西业的马拉加地区，酿造方法颇似波尔图酒。

酒精含量在14度~23度之间，此酒在餐后甜酒和开胃酒中比不j二其他同类产品，但它具有显著的强补作用，较为适合病人和疗养者饮用。

较有名的有：Flores Hermanos, Felix, Hijos, Jose, Larios, Louis, Mata, Perez rexeira等。

（7）Marsala（马尔萨拉酒）马尔萨拉酒产于意大利西《西里岛西北部的Marsala一带。

是由葡萄酒和葡萄蒸馏酒勾兑而成的，它与波尔图、零莉酒齐名。

酒呈金黄带棕色，香气芬芳，口味舒爽、甘润。

根据陈酿的时间不同，马尔萨拉酒风格也有所区别。

陈酿4个月的酒称为Fine（精酿），陈酿两年的酒称为superiore（优酿），陈酿5年的酒称为Verfine（特精酿）。

较为有名的马尔萨拉酒有：Gran Chef（厨师长），Florio（佛罗里欧），Rallo（拉罗），Peliegrno（佩勒克利诺）等。

（8）Liqueurs de fmiLs（果类利口酒）果类利口酒一般采用浸泡法酿制，其突出的风格是口味清爽新鲜。

curacao（库拉索酒）。

库拉索酒产于荷属库拉索岛，该岛位于离委内瑞拉60公里的加勒比海中。

库拉索酒是由橘子皮调香浸制成的利口酒。

有无色透明的，也有呈粉红色、绿色、蓝色的，橘香悦人，香馨优雅，味微苦但十分爽适。

酒精度在25度~35度之间，比较适用餐后酒或配制鸡尾酒。

Grand Manier（大马尼尔酒）。

大马尼尔酒产于法国哥涅克（cognac）地区，是用苦橘皮浸制成“橘精”调香配制而成的果类利口酒。

大马尼尔酒是库拉索酒的仿制品。

大马尼尔酒有红标和黄标两种，红标是以哥涅克为酒基，黄标则是以其他蒸馏酒为酒基。

它们的橘香都很突出，口味凶烈，甘甜，醇浓，酒度在40度左右，属特精制利口酒。

投放市场的大马尼尔酒还有另外两个产品：一名“百年酿”（Cuv6e du Centenaire），一日“零莉马尼尔”（Cherry Marnier）。

cusenier Omnge（库舍涅橘酒）。

库舍涅橘酒产于法国巴黎，配制原料是苦橘和甜橘皮，库舍涅橘酒也是库拉索的仿制品，风格与库拉索相仿，略为逊色，酒度40度。

<<调酒与酒吧服务>>

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>