

<<酒水知识与酒吧管理>>

图书基本信息

书名：<<酒水知识与酒吧管理>>

13位ISBN编号：9787504594259

10位ISBN编号：7504594253

出版时间：2011-12

出版时间：中国劳动社会保障出版社

作者：何立萍 编

页数：177

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>

<<酒水知识与酒吧管理>>

内容概要

何立萍主编的《酒水知识与酒吧管理》为国家级职业教育规划教材，根据高等职业技术学院饭店管理专业教学实际，由人力资源和社会保障部教材办公室组织编写。

《酒水知识与酒吧管理》按照任务驱动教学法的思路编写，从酒水知识与酒吧管理两个关键点切入，共分八个模块，系统地介绍了发酵酒、蒸馏酒、配制酒、鸡尾酒及无酒精饮料等有关基础知识，并结合酒吧管理的实践经验，具体介绍了饭店酒吧管理所涉及的各方面内容，包括确定酒吧布局和吧台设计、为酒吧配置岗位和人员、酒吧的日常业务管理、酒会的设计、酒吧的销售管理、酒吧的成本管理、酒单设计及酒吧的原料管理。

本书为高等职业技术学院饭店管理专业教材，也可供从事饭店管理工作的有关人员参考。

本书由何立萍主编，杜金玲、张雪丽参编。

<<酒水知识与酒吧管理>>

书籍目录

模块一 酒水概述

任务 认识酒水

模块二 发酵酒

任务1 品鉴葡萄酒

任务2 品鉴啤酒

任务3 品鉴中国黄酒和日本清酒

模块三 蒸馏酒

任务1 品鉴中国白酒

任务2 品鉴白兰地、威士忌、金酒

任务3 品鉴伏特加、朗姆酒、特基拉

模块四 配制酒

任务1 品鉴中国配制酒

任务2 品鉴外国配制酒

模块五 鸡尾酒与无酒精饮料

任务1 调制鸡尾酒

任务2 冲泡咖啡

任务3 冲泡茶叶

模块六 酒吧的类型与组织结构

任务1 确定酒吧布局和吧台设计

任务2 为酒吧配置岗位和人员

模块七 酒吧日常管理

任务1 酒吧的日常业务管理

任务2 酒会的设计

模块八 酒吧经营管理

任务1 酒吧的销售管理

任务2 酒吧的成本管理

任务3 设计酒单

任务4 酒吧的原料管理

附录 调酒师的等级标准

<<酒水知识与酒吧管理>>

章节摘录

版权页：插图：（3）闻香味。

闻有什么气味，如有烟熏味、水果味、干果味和草香味等。

（4）品尝酒。

不要一口干掉，先尝一小口，让酒在口齿和舌尖回荡，细细品味各种香味，然后缓缓咽下，感觉一下，国别不同的威士忌都不同，例如，加拿大威士忌酒色棕黄，酒香芬芳，口感轻快爽适，酒体丰满，以淡雅的风格著称。

6.威士忌的饮用与服务 威士忌为烈性酒，酒精含量达40%~43%。

其饮用方法灵活多样，除可直接饮用外，还可用汽水、冰或其他饮料冲淡，混合苏打水等，也可加绿茶、切碎的柠檬片等果品作为饮料（在西欧及日本盛行的饮用方法）。

优质的威士忌加水稀释后，香型不变，澄清透明。

不同的饮用方法所适用的载杯亦不相同，净饮、加冰时通常使用古典杯（见图3—2—8），这种宽大而不深的平底杯，更利于苏格兰威士忌粗犷豪迈风格的表现。

混合各种汽水（如苏打水等）饮用时，则适用柯林杯加入大约30 mL威士忌及适量汽水和冰块。

三、金酒 金酒（Gin）有许多称呼。

中国香港、广东地区称为毡酒，台北称为琴酒；又因其含有特殊的杜松子味道，所以又被称为杜松子酒。

据说，金酒诞生于17世纪中叶，由荷兰莱顿大学医学教授西尔维斯（Sylvius）首创。

最初作为利尿、清热的药剂使用，不久人们发现这种利尿剂香气和谐、口味协调、醇和温雅、酒体洁净，具有净、爽的自然风格，很快就被人们作为正式的酒精饮料饮用。

金酒的怡人香气主要来自具有利尿作用的杜松子。

杜松子的加法有许多种，一般将其包于纱布中，挂在蒸馏器出口部位，蒸酒时，其味便串于酒中。

或者将杜松子浸于绝对中性的酒精中，一周后再回流复蒸，将其味蒸于酒中。

有时还可以将杜松子压碎成小片状，加入酿酒原料中，进行糖化、发酵、蒸馏，以得其味。

有的国家和酒厂配合其他香料来酿制金酒，如豆蔻、甘草、橙皮等。

而准确的配方，厂家一向是保密的。

金酒不用陈酿，但也有的厂家将原酒放到橡木桶中陈酿，从而使酒液略带金黄色。

金酒的酒精度一般在35~55度，酒精度越高，其质量就越好。

比较著名的有荷式金酒、英式金酒和美式金酒。

下面介绍一下以上三种金酒及其他国家的金酒。

1.荷式金酒 荷式金酒产于荷兰，主要产区集中在斯希丹（Schiedam）一带，是荷兰的国酒。

荷式金酒是以大麦芽与裸麦等为主要原料，配以杜松子酶为调香材料，经发酵后蒸馏三次获得的谷物原酒，然后加入杜松子香料再蒸馏，最后将蒸馏而得的酒储存于玻璃槽中，待其成熟，包装时再稀释装瓶。

荷式金酒色泽透明清亮，酒香味突出，香料味浓重，辣中带甜，风格独特。

纯饮或加冰都很爽口，酒精度为52度左右。

因香味过重，荷式金酒只适于纯饮，不宜作为混合酒的基酒，否则会破坏配料的平衡香味。

<<酒水知识与酒吧管理>>

编辑推荐

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>