第一图书网, tushu007.com

<<酒水知识与调酒>>

图书基本信息

书名：<<酒水知识与调酒>>

13位ISBN编号：9787506455404

10位ISBN编号：7506455404

出版时间：2009-6

出版时间：中国纺织出版社

作者：周敏慧，周媛媛　主编

页数：318

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

前言

随着中国人生活水平的提高以及中外交流的扩大，西方的酒水知识以及调酒技术逐渐与中国的酒水知识与调酒技术相融合，西方的酒水知识以及饮酒习俗礼仪逐渐被国人所接受，并将其应用到中国的酒水调制以及饮用习惯中，国人的酒水知识逐渐丰富，酒水的饮用方式逐渐与国际接轨。
在中外交流较为兴盛的大型国际都市，愈来愈多的人们逐渐改变以烈酒作为佐餐酒的传统习惯，接受了以葡萄酒作为佐餐酒的健康饮食方式，并在酒水饮用方面有所创新，反过来影响了西方酒水的调制，如用中国白酒为基酒进行鸡尾酒的调制。
中外酒水知识的交流融合，促进了酒水知识的进一步丰富，使千变万化的酒水调制愈加丰富多彩。
国人酒水知识的丰富以及酒水饮用习惯的改变，对相关行业从业人员的酒水相关知识结构和实践操作技能提出了更高的要求，为了提高职业教育的质量，使旅游业以及餐饮业从业人员全面系统而又有重点地掌握实用酒水知识，具有一定的调酒技能，需要介绍符合实践情况要求的酒水知识以及相应层次的调酒技能的酒水知识。
考虑到职业教育的特点，本书从理论和实践相结合入手，较为系统地介绍了酒水基本理论知识和酒水调制的技能知识。
在理论知识方面，以介绍性内容为主，原理性知识为辅；对于酒水调制技能知识，以初级调制技能为主，创新技能知识为辅，非常适合职业教育特点的要求。
本书共十五章，可分为两大部分，第一部分从第一章到第十章，主要是酒水知识的介绍。
第二部分从第十一章到第十五章，主要是调酒知识和技能的介绍。
最后附录了法国葡萄酒年份表，法国葡萄酒各产区等级表，意大利酿酒葡萄的主要品种，意大利部分主要葡萄酒1992～2003年期间的年份表，调酒师国家职业标准。
在体例上，本书采用了比较先进的教材编写体例，每章前有教学要求以及建议的教学课时，每章后配有适量的练习题。
本书第一章、第二章、第三章、第八章由中国劳动关系学院高职学院教师周敏慧编写；第四章、第五章由四川省高等烹饪专科学校酒店管理系教师周媛媛编写；第六章、第七章由无锡商业职业技术学院费寅编写；第九章由新疆乌鲁木齐职业大学旅游系系主任李幼龙编写；第十章由潍坊学院王丹红编写；第十一章由四川工商职业技术学院工程系简成茹编写；第十二章、第十三章由四川管理职业学院朱多生编写；第十四章由中国劳动关系学院高职学院崔春芳编写；

内容概要

本书从理论和实践相结合入手，较为系统地介绍了酒水基本理论知识和酒水调制的技能知识。
在理论知识方面，以介绍性内容为主，原理性知识为辅；对于酒水调制技能知识，以初级调制技能为主，创新技能知识为辅，非常适合职业教育特点的要求。
本书共十五章，可分为两大部分，第一部分从第一章到第十章，主要是酒水知识的介绍。
第二部分从第十一章到第十五章，主要是调酒知识和技能的介绍。
最后附录了法国葡萄酒年份表，法国葡萄酒各产区等级表，意大利酿酒葡萄的主要品种，意大利部分主要葡萄酒1992—2003年期间的年份表，调酒师国家职业标准。
　　在体例上，本书采用了比较先进的教材编写体例，每章前有教学要求以及建议的教学课时，每章后配有适量的练习题。

<<酒水知识与调酒>>

书籍目录

第一章　酒水概述 第一节　酒水分类　一、酒水的概念　二、酒水的简单分类 第二节　酒的概述　一、酒与酒度　二、酒的生产工艺　三、酒的分类　四、中国酒　五、外国酒 第三节　非酒精饮料　一、碳酸饮料　二、果蔬汁饮料　三、乳品饮料　四、水　五、保健型饮料　六、嗜好饮料　七、无酒精鸡尾酒　八、不含酒精的麦芽饮料和葡萄酒第二章　葡萄酒概述 第一节　葡萄酒简介　一、葡萄酒的起源　二、葡萄酒的命名　　三、葡萄酒的分类　四、葡萄酒的饮用　五、葡萄酒的存放与保质期 第二节　葡萄酒的酿造　一、酿制葡萄酒的葡萄品种　二、葡萄酒的酿造流程　三、葡萄酒在橡木桶中的培养　四、葡萄酒的混合　第三节　葡萄酒的服务　一、红葡萄酒的服务　二、白葡萄酒的服务　三、香槟酒的服务　四、葡萄酒服务要点　第四节　葡萄酒的品鉴　一、看酒　二、闻酒　三、尝酒　四、品酒的次序第三章　各国葡萄酒　第一节　法国葡萄酒　一、法国葡萄酒概述　二、法国葡萄酒的等级与标签　三、法国葡萄酒的著名产区　第二节　意大利葡萄酒　　一、意大利葡萄酒概述　二、意大利葡萄酒的分级　三、意大利葡萄酒的产区　第三节　德国葡萄酒　一、德国葡萄酒概述　二、德国葡萄酒的分级　　三、德国葡萄酒产区　第四节　其他国家的葡萄酒　一、西班牙　二、美国　　三、澳大利亚　四、其他较有特色的生产葡萄酒的国家和地区第四章　啤酒、黄酒和清酒第五章　白兰地第六章　威士忌第七章　其他蒸馏酒第八章　配制酒第九章　茶第十章　咖啡第十一章　调酒与调酒师第十二章　酒吧设备与用品第十三章　鸡尾酒概述第十四章　鸡尾酒的制作第十五章　鸡尾酒的酒方参考文献附录

章节摘录

插图：2.阿尔萨斯阿尔萨斯（Alsace）地处法国东北部，与德国莱茵隔河相望。
阿尔萨斯在葡萄品种的栽培和酿酒风格上与德国更为接近。
阿尔萨斯的葡萄品种以雷司令、琼瑶浆、白麝香和灰品乐为主，是阿尔萨斯的四大明星葡萄品种。
阿尔萨斯基本上只生产白葡萄酒，除通常的干白之外，还生产两种不同甜度的甜白葡萄酒：一类是由自然高糖量的葡萄品种，或以迟采摘的方式来浓缩葡萄中的糖分和风味来酿制的甜白葡萄酒；另一类则是以贵腐的方式来酿制的甜白葡萄酒。
所有这两类甜白葡萄酒都必须用前述的4种葡萄品种来酿制。
阿尔萨斯葡萄酒的酒标上，葡萄品种也是AOC的组成部分。
对于特等葡萄园AOC来讲，虽然葡萄品种不是AOC的组成部分，但是在酒标上仍然会标出葡萄品种，这在整个法国，唯阿尔萨斯特有。

第一图书网, tushu007.com

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