

<<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：9787513616348

10位ISBN编号：7513616345

出版时间：2012-10

出版时间：中国经济出版社

作者：徐明 编

页数：265

字数：395000

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

《酒水知识与酒吧管理》体系和内容设计上本着博采众长、特色鲜明、融合提炼、自成一体的原则，大胆创新和调整，突出教材内容的前沿性、创新性和科学性，理论与实践相结合。

首先是编写方法的创新。

在学习任务中，设置学前场景，让学生在接触正式学习任务前，尽量融入实践场景中。

其次是内容的翻新。

本书将近年来与调酒有关的最新科技成果收录其中，比如：花式调酒、鸡尾酒的创新等较新的知识，更能拓宽学生的视野。

本书在编写中，也注意到了当代职业教育学生的特点，加强了内容的趣味性和易读性。

<<酒水知识与酒吧管理>>

书籍目录

项目一 酒水概述

项目学习目标

任务场景

任务一 了解酒的起源与发展

任务二 掌握酒水的定义与功用及有关术语

任务三 熟悉酒水的分类

任务四 了解酒的酿造程序

任务五 掌握酒的保管与贮藏方法

任务六 熟悉如何评价酒品

任务七 熟悉饮酒常识

场景回顾

项目小结

思考与练习题

实训项目

项目二 发酵酒

项目学习目标

任务场景

任务一 熟悉葡萄酒

任务二 熟悉啤酒

任务三 熟悉中国黄酒

场景回顾

项目小结

思考与练习题

实训项目

项目三 蒸馏酒

项目学习目标

任务场景

任务一 熟悉白兰地

任务二 熟悉威士忌

任务三 熟悉伏特加酒

任务四 熟悉金酒

任务五 熟悉朗姆酒

任务六 熟悉特基拉

任务七 了解国外其他蒸馏酒

任务八 熟悉中国白酒

场景回顾

项目小结

思考与练习题

实训项目

项目四 配制酒

项目学习目标

任务场景

任务一 熟悉开胃酒

任务二 熟悉甜食酒

任务三 熟悉利口酒

<<酒水知识与酒吧管理>>

任务四 熟悉中国配制酒

场景回顾

项目小结

思考与练习题

实训项目

项目五 非酒精饮料

项目学习目标

任务场景

任务一 熟悉乳饮料

任务二 熟悉矿泉水

任务三 熟悉碳酸饮料与果蔬饮料

任务四 熟悉咖啡

任务五 熟悉可可

场景回顾

项目小结

思考与练习题

实训项目

项目六 茶

项目学习目标

任务场景

任务一 熟悉茶的起源与发展情况

任务二 掌握中国茶叶的分类与制造

任务三 熟悉中国现代名茶

任务四 了解世界其他产茶国

任务五 掌握茶水的冲泡方法

场景回顾

项目小结

思考与练习题

实训项目

项目七 鸡尾酒

项目学习目标

任务场景

任务一 熟悉鸡尾酒

任务二 熟悉调酒常用的器具和设备

任务三 熟悉鸡尾酒的调制方法

任务四 了解鸡尾酒的创作艺术

任务五 了解花式调酒技法

场景回顾

项目小结

思考与练习题

实训项目

项目八 酒吧服务与管理知识

项目学习目标

任务场景

任务一 熟悉酒吧

任务二 掌握酒吧组织结构及各岗位职责

任务三 掌握酒吧服务知识

<<酒水知识与酒吧管理>>

任务四 了解酒单的策划与设计

任务五 了解酒吧营销知识

任务六 了解酒吧日常管理与酒水成本控制

场景回顾

项目小结

思考与练习题

实训项目

主要参考资料

附录一 IBA国际标准鸡尾酒配方

附录二 简易酒吧英文对话

附录三 中国十大著名的葡萄酒产区

章节摘录

版权页：插图：葡萄是人类广泛种植的水果之一，世界上没有任何一种水果能够像葡萄那样可以酿制出让全世界广为饮用的酒品来。

全球葡萄产量的70%~80%是用来酿酒的，有近70个国家生产葡萄酒。

葡萄的品种很多，适合于酿制葡萄酒的葡萄与我们日常生活中所生食的葡萄存在着很大的区别，只有少数几种葡萄能够作为特定品种葡萄酒的原料，这些葡萄品种名称一般都标注在葡萄酒的酒标上。

酿酒葡萄品种中，以原产自高加索山的维尼费拉品种最为重要，它在7000多万年前就已存在，几乎所有酿酒品种皆由此品种西传，慢慢发展而来。

就整个葡萄王国而言，仅维尼费拉种植的葡萄大约就有8000多种，但只有很少一部分适用于酿酒。

葡萄的种植主要分布在北纬30~52度，南纬15~42度的区域内。

1.白葡萄品种（1）霞多利（Chardonnay）。

其也称莎当妮，号称白葡萄之王，是非常著名的白葡萄品种。

这种白葡萄汁味道丰富，品质细腻，酿造出的葡萄酒为中度酒体，口味甘醇，果味丰富，可使人联想到苹果、芒果或任何一种热带水果味道。

大多数霞多利都带有来自橡木桶的烘烤香味。

这个品种的葡萄对种植环境要求不高，有较强的抗病能力，在大多数的种植区域都生长良好。

霞多利果实呈绿黄色，果皮薄、果肉多汁、味清香、出汁率72%左右。

霞多利是酿造高档干白葡萄酒和香槟酒的世界名种，用其酿制的葡萄酒酒色金黄，散发清新幽雅的香气，柔和悦人，属世界名酒，价格为一般葡萄酒的3~5倍。

法国勃艮第地区著名的白葡萄酒都是使用这个品种酿制的。

（2）长相思（Sauvignon Blanc）。

其也称白苏维翁，是一种颇受欢迎的高品质的白色酿酒葡萄品种。

它主要是用来酿制干型、清新的葡萄酒。

长相思需要在熟透时采摘，酿造的葡萄酒具有柠檬、青苹果或药草的香气，有时带有胡椒的气味。

如果采用早摘的长相思酿造的葡萄酒，则酒散发的青草气息颇为浓郁。

长相思葡萄酒比霞多利葡萄酒的酸度要高一些，酒体清淡，一般都呈干性。

产自欧洲这类葡萄酒大部分没有橡木味，而产自美国加利福尼亚州的通常都带有橡木味。

（3）雷司令（Riesling）。

其也称慧丝琳、贵人香，是酿造白葡萄酒的著名葡萄品种，原产意大利和德国，是古老的欧洲种葡萄，主要分布在欧洲中部气候温暖的地区。

果实呈绿黄色，果皮薄，果脐明显，有褐色斑点，果肉多汁，含糖量185.3克/升，含酸量8.0克/升，出汁率72%。

雷司令属晚熟型葡萄，适合大陆性气候，多种植于向阳斜坡及砂质黏土，是葡萄优质品种中产量最高的品种。

雷司令所酿制的葡萄酒特性明显，散发淡雅的花香混合植物香，也常伴随有蜂蜜及矿物质香味。

酒的酸度较强，但常能与酒中的甘甜口感相平衡；酒体丰富、细致、均衡，非常适合久存。

雷司令除用于生产干白葡萄酒外，所酿制的迟摘和贵腐甜白葡萄酒品质也非常优异，即使成熟度过高也常能保持高酸度，香味浓烈优雅，可经数十年的陈年贮存。

<<酒水知识与酒吧管理>>

编辑推荐

《职业教育"工作任务驱动型"系列教材:酒水知识与酒吧管理》可作为旅游职业院校的专业教材,也可作为旅游从业员的岗位培训用书或自学用书。

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>