

<<调酒入门/职业技能培训丛书>>

图书基本信息

书名：<<调酒入门/职业技能培训丛书>>

13位ISBN编号：9787534142024

10位ISBN编号：7534142024

出版时间：2011-8

出版时间：浙江科技

作者：洪美玉

页数：115

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>

## 内容概要

《调酒入门》由四个单元、十九个课题组成。

第一单元为酒水基础知识，第二单元为调酒技巧，第三单元为热门鸡尾酒的调制与鉴赏，这是《调酒入门》的重要部分；第四单元为酒吧服务。

《调酒入门》一书依据国家职业技能鉴定标准，结合酒吧的岗位工作内容与过程，进行了系统的分析和归类，分析了岗位任务要求，旨在培养和提高旅游院校的学生以及酒吧从业人员的调酒技能和服务水平。

本书强调调制鸡尾酒技能和酒吧服务技能的掌握，并介绍必备的酒水基础知识。

书籍目录

第一单元 酒水基础知识课题一 酒水概述课题二 蒸馏酒课题三 葡萄酒与啤酒课题四 开胃酒与利口酒课题五 非酒精类酒吧配料第二单元 调酒技巧课题六 酒吧设备及调酒器具课题七 鸡尾酒载杯课题八 鸡尾酒调制的基本方法及技巧课题九 鸡尾酒装饰物第三单元 热门鸡尾酒的调制与鉴赏课题十 以金酒为基酒的鸡尾酒课题十一 以白兰地为基酒的鸡尾酒课题十二 以兰姆酒为基酒的鸡尾酒课题十三 以伏特加为基酒的鸡尾酒课题十四 以威士忌为基酒的鸡尾酒课题十五 以特基拉酒为基酒的鸡尾酒课题十六 以力娇酒及其他酒为基酒的鸡尾酒第四单元 酒吧服务课题十七 酒吧概述课题十八 酒吧服务课题十九 鸡尾酒会的承办

章节摘录

版权页：插图：1.蒸馏。

蒸馏是白兰地酿制的重要程序，先将新鲜的葡萄捣碎，除去果梗和籽后经发酵、压榨，再发酵酿成葡萄酒，直接用单式蒸馏器蒸馏两次即成。

经验表明，酿制11白兰地需要7～101葡萄酒。

2.陈酿。

也称酝藏。

陈酿的秘诀在于贮存酒液的橡木桶以及酿酒师的功力。

橡木和白兰地一接触就会产生微妙的“变换作用”，使本来没有颜色的酒神奇般地变成了橡木的琥珀色，而且味道变得更芳香、更醇厚。

不过白兰地本身也要付出一定的代价，因为一部分酒会在长期的酝藏过程中被蒸发掉。

3.勾兑。

白兰地是由不同酒龄、不同品种的葡萄白兰地勾兑而成的。

（三）种类及其特点1.法国白兰地。

法国是世界上最著名的白兰地产地；在法国，则以干邑地区和亚马邑地区产的白兰地最负盛名。

（1）干邑（Cognac）。

干邑产区位于法国科涅克地区，是法国白兰地最古老、最著名的产区，其生产的白兰地具有悠久的历史 and 独特的酿制工艺。

干邑之所以享有盛誉，与其原料、土壤、气候、蒸馏技术、老熟方法等密切相关。

干邑白兰地被称为“白兰地之王”，是白兰地中的极品，受到法国政府的严格限制和保护。

1909年5月1日，法国政府颁布了一条国家法令，该法令规定，只有在干邑地区生产的白兰地才能称为干邑，并受国家监督和保护。

因此，所有的干邑都可称白兰地，但不是所有的白兰地都可称干邑，原因很简单：产葡萄的地方，都可以用葡萄酒来蒸馏白兰地，然而却无法把白兰地变成干邑。

因为法国科涅克地区的阳光、温度、气候、土壤极适于葡萄的甜酸度，用来蒸馏白兰地是最好的；另外，其所用的蒸馏设备和技术都是无与伦比的。

编辑推荐

《调酒入门》由浙江科技出版社出版。

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>