第一图书网, tushu007.com

<<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：9787561140987

10位ISBN编号：7561140983

出版时间：2008-4

出版时间：大连理工大学出版社

作者：张波 编

页数：176

字数：254000

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

我们已经进入了一个新的充满机遇与挑战的时代，我们已经跨入了21世纪的门槛。

20世纪与21世纪之交的中国。

高等教育体制正经历着一场缓慢而深刻的革命，我们正在对传统的普通高等教育的培养目标与社会发展的现实需要不相适应的现状作历史性的反思与变革的尝试。

20世纪最后的几年里，高等职业教育的迅速崛起，是影响高等教育体制变革的一件大事。

在短短的几年时间里，普通中专教育、普通高专教育全面转轨，以高等职业教育为主导的各种形式的培养应用型人才的教育发展到与普通高等教育等量齐观的地步，其来势之迅猛，发人深思。

无论是正在缓慢变革着的普通高等教育，还是迅速推进着的培养应用型人才的高职教育，都向我们提出了一个同样的严肃问题：中国的高等教育为谁服务，是为教育发展自身，还是为包括教育在内的大千社会？

答案肯定而且惟一。

那就是教育也置身其中的现实社会。

由此又引发出高等教育的目的问题。

既然教育必须服务于社会，它就必须按照不同领域的社会需要来完成自己的教育过程。

换言之，教育资源必须按照社会划分的各个专业（行业）领域（岗位群）的需要实施配置，这就是我们长期以来明乎其理而疏于力行的学以致用问题。

这就是我们长期以来未能给予足够关注的教育目的问题。

如所周知，整个社会由其发展所需要的不同部门构成，包括公共管理部门如国家机构、基础建设部门如教育研究机构和各种实业部门如工业部门、商业部门，等等。

每一个部门又可作更为具体的划分，直至同它所需要的各种专门人才相对应。

教育如果不能按照实际需要完成各种专门人才培养的目标。

就不能很好地完成社会分工所赋予它的使命，而教育作为社会分工的一种独立存在就应受到质疑（在市场经济条件下尤其如此）。

可以断言，按照社会的各种不同需要培养各种直接有用人才，是教育体制变革的终极目的。

内容概要

《酒水知识与酒吧管理》是新世纪高职高专教材编委会组编的旅游与酒店管理类课程规划教材之一。
近年来，随着我国旅游业、饭店业和餐饮业的飞速发展，我国酒水的销售量迅速增长，饭店餐饮部门急需大量具备系统酒水知识和酒吧服务管理技能的高级专业人才。
“酒水知识与酒吧管理”课是高职高专院校旅游管理类中餐饮管理与服务、饭店管理等专业的核心课程之一。
本教材对本课程的教学内容进行了全新的整合与提升。
主要内容包括：酒水知识概述、葡萄酒、啤酒与黄酒、世界著名的六大蒸馏酒、中国白酒、配制酒、无酒精饮料、鸡尾酒及其调制、酒吧与酒吧服务、酒吧日常管理与酒水成本控制、酒会的筹划与管理。

<<酒水知识与酒吧管理>>

书籍目录

第一章 酒水知识概述　第一节 酒水、酒与酒度　第二节 酒的分类第二章 葡萄酒　第一节 葡萄酒概述　第二节 世界著名葡萄酒产地及名品　第三节 中国葡萄酒第三章 啤酒与黄酒　第一节 啤酒　第二节 中国黄酒　第三节 日本清酒第四章 世界著名的六大蒸馏酒　第一节 白兰地　第二节 威士忌　第三节 金酒　第四节 伏特加　第五节 朗姆酒　第六节 特吉拉酒第五章 中国白酒　第一节 中国白酒概述　第二节 中国白酒的著名品牌第六章 配制酒　第一节 开胃酒（Aperitif）　第二节 甜食酒（Dessert Wines）　第三节 利口酒（Liqueurs）　第四节 中国配制酒第七章 无酒精饮料　第一节 咖啡　第二节 茶　第三节 其他饮料第八章 鸡尾酒及其调制　第一节 鸡尾酒概述　第二节 鸡尾酒的调制第九章 酒吧与酒吧服务　第一节 酒吧简介　第二节 酒吧服务第十章 酒吧日常管理与酒水成本控制　第一节 酒吧日常管理　第二节 酒水的成本控制第十一章 酒会的筹划与管理　第一节 酒会的类型与酒吧设置　第二节 鸡尾酒会的工作程序　第三节 酒会的筹划与核算

章节摘录

波尔多位于法国的西南方，地处多尔多涅河和加仑河的交汇处，而波尔多的原意即为“水边”。
波尔多每年平均气温约12.5℃，年降水量约900毫米，气候十分稳定，相当适合酿酒葡萄的种植。
波尔多葡萄酒现在的年产量高达6亿公升，几乎占法国AOC级葡萄酒产量的25%。
波尔多葡萄酒的起源相当早，公元1世纪的时候罗马商人就已经在此地开辟了葡萄园。
当时引进的葡萄品种称为Biturica，相当适合本地区的气候，有可能是卡本内·苏维翁的前身。
但随着罗马帝国的衰亡，波尔多葡萄酒也随之沉寂了10个世纪，直到12世纪由于北海商业的繁荣，促使国际贸易复兴及都市生活复苏，新兴城市迅速发展，葡萄酒业才慢慢发展起来。
1152年，波尔多所属的亚奎丹公国女继承人伊莲娜与英国的亨利二世（于1154年成为国王）结婚，波尔多的葡萄酒因而在英国享有特权而大举发展起来，成为当时全球最大的葡萄酒出口地。
由于自古即以出口为主，因此波尔多葡萄酒的发展，一直操纵在葡萄酒商手中，这和以教会修道院为中坚的勃艮地葡萄酒历史发展正好形成对比。
这一时期波尔多地区的葡萄园主要分布在多尔多涅河畔的圣·艾美浓（St-Emil-lion）与较下游的布拉伊（Blaye）和布尔格（Bourg）以及加仑河的格拉夫（Graves）产区。
目前波尔多最著名的梅多克（Medoc）产区，在这个时期以出产玉米为主，葡萄的种植直到17世纪才慢慢发展起来。
当时生产的葡萄酒，是混合红、白葡萄酒酿成的淡红葡萄酒（C1aret），这也是英文中将波尔多葡萄酒称为Claret的由来。
这些酒通常必须在出厂八九个月内就喝掉，以免变质，这和现今波尔多红葡萄酒耐久存的特性相差甚远。
（1）气候　　波尔多属于温带海洋性气候区，气候十分稳定，适合葡萄的种植，经常危害葡萄园的春霜和冰雹也并不多见。
温和潮湿，有利于葡萄叶芽的成长。
夏季气候炎热，偶有短暂阵雨，十分有利于葡萄生长。
秋季意外的大雨虽会给葡萄的丰收造成不良的影响，但因波尔多葡萄酒通常是混合多种葡萄品种酿造而成的，每种葡萄的成熟期有早晚之分，因此，可以减少意外气候变化所造成的损失。
（2）土壤条件及地形　　波尔多产区的葡萄园主要分布在吉隆特河、加仑河、多尔多涅河流域的河岸附近，成条状分布的小圆丘上。
这些葡萄园主要是由从上游冲积下来的各类砾石堆积而成的，具有贫瘠、使葡萄树容易向下扎根且排水性佳等多种优点，有利于生产浓厚、耐久存的优质葡萄酒。

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