

<<酒水与酒吧管理>>

图书基本信息

书名：<<酒水与酒吧管理>>

13位ISBN编号：9787562429029

10位ISBN编号：7562429022

出版时间：2003-9

出版时间：重庆大学出版社

作者：李晓东 编

页数：252

字数：332000

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>

## <<酒水与酒吧管理>>

### 内容概要

本书从我国旅游涉外星级饭店、酒吧业的实际情况出发，系统全面地阐述了国内外酒水饮晶的专业理论知识和服务操作技能，重点介绍了酿造酒、蒸馏酒、混配酒、无酒精饮料以及酒吧管理方面的基础知识，具有较强的实用性和科学性。

本书可作为旅游高职教育饭店管理、餐饮管理专业的教材，也可供涉外星级饭店、酒吧业、茶艺馆作为服务人员和管理人员的培训教材。

## &lt;&lt;酒水与酒吧管理&gt;&gt;

## 书籍目录

第一章 酒水概述 第一节 酒的起源与发展 第二节 酒水的分类 第三节 酿酒的生产工艺 小结 思考与练习第二章 发酵酒 第一节 葡萄酒 第二节 黄酒与日本清酒 第三节 啤酒 小结 思考与练习第三章 蒸馏酒 第一节 蒸馏酒概述 第二节 威士忌 第三节 白兰地 第四节 金酒 第五节 朗姆酒 第六节 伏特加 第七节 特奇拉 第八节 国外其他蒸馏酒 第九节 中国白酒 小结 思考与练习第四章 混配酒 第一节 利口酒 第二节 开胃酒 第三节 甜食酒 第四节 混合酒 第五节 鸡尾酒 小结 思考与练习第五章 无酒精饮料 第一节 茶 第二节 咖啡和可可 第三节 乳饮料 第四节 矿泉水 第五节 碳酸饮料与果蔬汁饮料 小结 思考与练习第六章 酒水调制 第一节 调酒的原材料 第二节 调酒常用的器具 第三节 鸡尾酒的调制 第四节 茶艺 第五节 咖啡的调配 第六节 饮品装饰 小结 思考与练习第七章 酒吧概述 第一节 酒吧的种类与组织结构 第二节 酒吧的产销特点及发展趋势 小结 思考与练习第八章 酒吧服务 第一节 酒吧服务概述 第二节 酒吧服务程序和标准 第三节 酒吧服务技巧 小结 思考与练习第九章 酒吧原料管理 第一节 酒水的采购和验收 第二节 酒水的库存与发放 小结 思考与练习第十章 酒吧的成本控制与管理 第一节 成本核算 第二节 酒水的定价 第三节 酒水的成本控制 第四节 劳动力成本控制 小结 思考与练习附录 世界上最流行的25款鸡尾酒主要参考文献

## <<酒水与酒吧管理>>

### 编辑推荐

由李晓东主编的《酒水与酒吧管理》可作为旅游高等职业教育饭店管理、餐饮管理专业教材，同时可供旅游涉外星级饭店、酒吧业、茶艺馆作为服务人员和管理人员的培训教材，也可作为中等旅游职业学校饭店服务与管理专业学生的参考用书。

<<酒水与酒吧管理>>

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>