

<<酒水经营与管理>>

图书基本信息

书名：<<酒水经营与管理>>

13位ISBN编号：9787563711635

10位ISBN编号：7563711635

出版时间：2004-5

出版时间：旅游教育出版社

作者：王天佑

页数：278

字数：291000

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>

<<酒水经营与管理>>

内容概要

本书根据现代饭店和餐饮管理对酒水经营知识的需要, 结合我国酒水经营实践, 融合国内外名酒和饮料的历史、文化、种类及特点、酒水经营设施、酒水经营方法和策略, 并在总结多年教学与实践经验的基础上编写而成。

本书共分11章, 从介绍酒水种类与特点开始, 概述了葡萄酒、啤酒、白兰地酒、威士忌酒、金酒、朗姆酒、伏特加酒、特吉拉酒、中国白酒、开胃酒、甜点酒、利口酒、鸡尾酒和非酒精饮料等的销售和服务方法, 同时总结了各种酒水经营企业的组织结构、经营特点、经营设施、营销方法和策略等。

本书作者有多年饭店和餐饮管理教学与实践经验, 并有在国外学习和实践餐饮经营管理的经历。本书注重理论与实践相结合, 并具有较强的科学性、实用性、完整性和超前性、主要表现在对世界各国名酒和饮料的介绍, 对世界各国中酒和饮料的历史与发展总结, 对各种酒生产工艺的总结, 对各种酒水经营企业的概述, 对酒水经营设施和用具的介绍, 对超前的经营理念、营销策略和服务方法的总结等。

本书是饭店业和餐饮业有关酒水经营管理的实用专业图书, 可作为饭店管理和餐饮管理专业的大学教材和经营管理指导书籍。

<<酒水经营与管理>>

书籍目录

第1章 酒水概述 本章导读 第一节 酒水含义与特点 第二节 酒度表示与换算 第三节 酒的分类 第四节 酒的起源与发展 第五节 国际饮酒礼仪 本章小结 思考与练习 第2章 发酵酒 本章导读 第一节 葡萄酒概述 第二节 法国葡萄酒 第三节 意大利葡萄酒 第四节 德国葡萄酒 第五节 美国葡萄酒 第六节 澳大利亚葡萄酒 第七节 西班牙葡萄酒 第八节 葡萄牙葡萄酒 第九节 中国葡萄酒 第十节 啤酒 本章小结 思考与练习 第3章 蒸馏酒 本章导读 第一节 蒸馏酒概述 第二节 白兰地酒 第三节 威士忌酒 第四节 金酒 第五节 朗姆酒 第六节 朗姆酒 第七节 特吉拉酒 第八节 中国白酒 本章小结 思考与练习 第4章 配制酒 本章导读 第一节 配制酒概述 第二节 开胃酒 第三节 甜点酒 第四节 利口酒 本章小结 思考与练习 第5章 鸡尾酒 本章导读 第一节 鸡尾酒概述 第二节 鸡尾酒种类 第三节 鸡尾酒命名 第四节 鸡尾酒配制 第五节 鸡尾酒营销与服务 第六节 计量单位换算 本章小结 思考与练习 第6章 非酒精饮料 本章导读 第一节 非酒精饮料概述 第二节 茶 第三节 咖啡 第四节 可可 第五节 其他软饮料 本章小结 思考与练习 第7章 酒水经营企业 第8章 酒水经营组织与岗位管理 第9章 酒水营销管理 第10章 酒水成本管理 第11章 酒水服务管理 主要参考文献

<<酒水经营与管理>>

章节摘录

版权页：插图：第1章酒水概述第四节 酒的起源与发展一、酒的起源与发展酒来自微生物变化。在自然界中水果成熟后从树上掉下来，栗皮表面的酶菌在适当温度下会活跃起来，使水果转化为乙醇和二氧化碳。

人类在远古时代已经将酿造的酒作为日常饮料。

根据历史考证，公元前10世纪，古埃及和古希腊及中国古代人已经掌握了简单的酿造技术，并用粮食和水果酿制不同味道的酒。

世界考古多次发现的酒具可以证实这一点。

随着农业发展，酿酒有了充足的原料，因此酿酒技术得以大规模发展。

随着奴隶社会和封建社会的形成和发展，人类的酿酒技术也越来越完善。

在中国历代的许多著作中都有“琼浆玉液”和“陈年佳酿”等专业术语。

陶瓷制造业的发展也推动了酿造业的进步，人们制作了精细的陶瓷器具，用以盛载各种美酒并使酒能够长期保存。

人类经过长期实践，逐渐完善了酿酒技术，特别是17世纪蒸馏技术用于酿酒业，使多种酒类可以长期保存。

世界著名的白兰地酒、威士忌酒以及味美思酒都是从那时开始酿造出来的。

目前人们已掌握了完整的酿酒技术，人类不仅能控制酒的酒精度，而且可根据需要制出各种有特色的佳酿。

二、葡萄酒的起源与发展多数历史学家认为波斯可能是最早酿造葡萄酒的国家。

公元前3000年，古埃及人已开始饮用葡萄酒。

从埃及金字塔壁画的采摘葡萄和酿酒图案可以得到证实。

希腊是欧洲最早种植葡萄并酿造葡萄酒的国家。

后来从尼罗河三角洲回来的航海家将带回的葡萄种植技术和葡萄酒酿造技术逐渐向各地传开。

那时葡萄酒的制作非常简单和粗糙，酒液在敞开的瓦罐中发酵和存放，为了增加味道还在葡萄液中加入草药，这段时间持续了约100年。

公元前1000年，希腊的葡萄种植面积不断扩大，他们不仅在本国土地种植葡萄，还扩大到殖民地——西西里岛和意大利南部等地。

公元前6世纪，希腊人把小亚细亚的葡萄通过马赛港传人高卢（法国），并将葡萄栽培技术和葡萄酒酿造技术传给高卢人。

古罗马人从希腊人那里学会了葡萄栽培和葡萄酒酿造技术后，很快在意大利半岛全面推广。

随着罗马帝国的扩张，葡萄栽培和葡萄酒酿造技术迅速传遍西班牙、北非及德国莱茵河流域。

公元400年法国的波尔多（Bordeaux）、罗纳（Rhône）、罗华河（Loire）、波根第（Burgundy）和香槟（Champagne）等地区及德国莱茵河（Rhine）和莫泽尔地区都大量种植葡萄和生产葡萄酒。

中世纪英国南部普遍酿造葡萄酒，但是由于修道院的分解，影响了葡萄酒的生产。

从12世纪英国从法国进口大量葡萄酒，约持续了400年，使法国克莱瑞特红葡萄酒成为英国人的名酒。

16世纪初葡萄栽培和葡萄酒酿造技术传入南非、澳大利亚、新西兰、日本、朝鲜和美洲。

16世纪中叶西班牙人将欧洲葡萄品种带入墨西哥、美国的加州和亚利桑那州等地。

1861年美国从欧洲引入葡萄苗木20万株，在加州建立了葡萄园。

三、蒸馏酒的起源与发展蒸馏技术在烈性酒制作中扮演着重要的作用。

历史上许多国家把蒸馏酒称为生命之水。

“蒸馏”一词可追溯到阿拉伯的历史和文化，该词原意为精炼，指将鲜花精炼成香水或将粮食和水果精炼成酒。

到目前为止，学术界尚没有得到最早蒸馏技术的历史资料。

实际上蒸馏技术很早就被人们广泛使用。

蒸馏理念是根据乙醇和水的不同沸点，将水与乙醇分离的原理。

乙醇的沸点是78.3℃，而水的沸点是100℃。

<<酒水经营与管理>>

人们可以推测古代人尽管没有温度计，但是都在通过加热发酵酒，制成烈性酒。

我国学术界认为中国蒸馏酒起源于元代。

明代李时珍所著《本草纲目》的第二十五卷中提及，“烧酒非古法也，自元时始创”。

一种观点认为蒸馏酒起源于金代，参见1975年邢润川所著论文《从考古发现看我国酿酒技术》。

他的观点基于河北省青龙县出土的金代铜制烧锅——蒸馏器（公元1161-1180年）。

欧洲学者论证，公元1100年法国第一次从含酒精的液体中将酒水分离。

尽管蒸馏技术在欧洲早已使用，然而该技术用于商业性目的距现在仅有500年历史。

经过漫长的历史人们才逐渐地意识到烈性酒的社会价值和经济价值。

1.葡萄构造及其成分葡萄包括果梗与果实两个部分，果梗质量占葡萄的4%—6%，果实质量占94%—96%。

不同的葡萄品种，果梗和果实比例不同，收获季节多雨或干燥也影响两者的比例。

果梗是果实的支持体，含大量水分、木质素、树脂、无机盐、单宁，并含有少量糖和有机酸。

果梗起着营养素的流通作用，将糖输送到果实。

由于果梗含有较多的单宁和苦味树脂及鞣酐等物。

这样，酒中含有果梗成分，使酒产生过重的涩味。

因此，葡萄酒不能带果梗发酵，应在破碎葡萄时除去。

葡萄果实包括3个部分：果皮占重量的6%~12%、果核占重量的2%~5%、葡萄浆（果汁和果肉）占重量的83%—92%。

果皮含有单宁和色素，这两个成分对酿制红葡萄酒很重要。

大多数葡萄的色素只存在于果皮中，因此，葡萄因品种不同而形成各种颜色。

白葡萄有青色、黄色、金黄色、淡黄色或接近无色等，红葡萄有淡红色、鲜红色和宝石红色等，紫色葡萄有淡紫色、紫红色、紫黑色等。

葡萄皮含芳香成分，它赋予葡萄酒特有的果香味。

不同品种香味不同。

果核含有有害葡萄酒风味的物质，如脂肪、树脂和挥发酸等。

这些物质不能带人葡萄液中，否则会严重影响葡萄酒的品质。

所以，在破碎葡萄时，尽量避免压碎葡萄核。

2.葡萄生长环境葡萄必须生长在适当的土壤和气候下，经科学的种植才能达到理想的糖分和香气，而葡萄的甜度和香气是葡萄酒质量的来源。

因此，每年秋季工人们要修整葡萄园，将葡萄树剪枝。

春季葡萄树开始生长嫩芽时，注意防霜冻，保护嫩芽的生长。

北半球的6月，葡萄树基本开花。

这时，葡萄树需要温暖的天气，温度可以促进葡萄生长。

通常，葡萄结果的时间约在夏季，阳光与雨水对葡萄质量有很大的影响。

葡萄成株后需要再一次剪枝，这样可以防止由于树叶遮挡阳光而影响葡萄成熟。

夏季应当喷洒适当的农药，防止病虫害。

秋收季节是葡萄园的关键时刻，管理者必须决定收获葡萄的具体时间，几乎所有葡萄园都希望尽量延长葡萄在葡萄树上的时间，在葡萄最饱满时采摘，但是他们也担心冰雹、大雨及霜冻对葡萄株的破坏。

在北半球较温暖的地区，采摘葡萄通常在8月进行，这时葡萄没有完全成熟。

<<酒水经营与管理>>

编辑推荐

《酒水经营与管理(第3版)》是全国旅游专业规划教材,普通高等教育“十一五”国家级规划教材之一

。

<<酒水经营与管理>>

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>