

<<酒水服务与酒吧管理>>

图书基本信息

书名：<<酒水服务与酒吧管理>>

13位ISBN编号：9787565402807

10位ISBN编号：756540280X

出版时间：2011-3

出版时间：东北财经大学出版社有限责任公司

作者：傅生生，郑渊 主编

页数：240

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>

## <<酒水服务与酒吧管理>>

### 内容概要

酒吧起源于美国，风行于欧洲，是欧美发达国家人们社交、休闲的重要场所。现今，它正以惊人的速度风靡亚洲，在日本、韩国等国家发展迅猛。随着我国人民生活水平的日益提高，人们对生活质量也提出了更高的要求，酒吧也成为很多中国人生活的重要组成部分。

当今世界是一个开放的世界，任何行业都将走向国际化，酒吧业更不能例外。因此，酒吧业面临着更多的新环境、新挑战，酒吧的经营管理人员就必须以适应新环境、新情况的新观念、新思路、新理论、新知识、新方法来代替粗放式的管理模式，做一个成功的酒吧管理人。

本书从酒水知识、酒吧管理两个关键点切入，全书共分十一章，系统地介绍了发酵酒、蒸馏酒、配制酒、鸡尾酒的有关知识，同时结合酒吧管理的实际经验分别介绍了酒吧的酒水服务、营销管理、采购管理等内容。

在体例上，本书每章都设有学习目标、本章小结等栏目，章后还附有专门的练习题和相关案例。

针对不同的知识点，本书还链接了一些小资料。

这既丰富了全书的内容，也便于教学和培训。

同时，为方便学习，编者还精心制作了多媒体演示光盘，操练规范，图文并茂，内容丰富。

除此之外，本书还配有3套期末模拟试卷，可以登录东北财经大学出版社网站([WWW.dufep.cn](http://WWW.dufep.cn))下载。

全书融理论性、实践性为一体，特别重视学生实践能力的提高，从而为学生今后考取调酒师资格证打下一定的基础。

## <<酒水服务与酒吧管理>>

### 书籍目录

#### 第一章 酒水概述

- 1.1 酒水定义与分类
- 1.2 酒的成分
- 1.3 酒与健康

#### 第二章 发酵酒

- 2.1 葡萄酒
- 2.2 啤酒
- 2.3 中国黄酒

#### 第三章 蒸馏酒

- 3.1 白兰地
- 3.2 威士忌
- 3.3 金酒
- 3.4 伏特加
- 3.5 朗姆酒
- 3.6 特其拉酒
- 3.7 中国白酒

#### 第四章 配制酒

- 4.1 开胃酒类
- 4.2 佐餐酒
- 4.3 利口酒
- 4.4 中国配制酒

#### 第五章 软饮料

- 5.1 茶
- 5.2 咖啡
- 5.3 其他常见软饮料

#### 第六章 鸡尾酒

- 6.1 鸡尾酒的基本知识
- 6.2 调酒器具及酒吧设备
- 6.3 鸡尾酒的调制方法
- 6.4 鸡尾酒的调制知识
- 6.5 鸡尾酒配方

#### 第七章 酒水服务

- 7.1 酒水服务技巧
- 7.2 酒水专项服务

#### 第八章 酒吧概述

- 8.1 酒吧与调酒师
- 8.2 酒吧的选址与设计
- 8.3 酒吧娱乐项目设置

#### 第九章 酒水采购管理

- 9.1 酒水的采购和验收
- 9.2 酒水的库存与领发

#### 第十章 酒吧营销管理

- 10.1 酒吧形象的定位
- 10.2 酒吧酒单设计
- 10.3 酒吧酒水营销

<<酒水服务与酒吧管理>>

第十一章 酒吧日常管理

11.1 酒吧员工聘用与考核

11.2 酒吧日常管理

11.3 酒水成本控制

综合实训

丰要参考文献及网站

## <<酒水服务与酒吧管理>>

### 章节摘录

版权页：插图：通过本章的学习，掌握酒水的分类、酒的成分，了解酒对健康的益处等，为后面学习外国酒、中国酒、鸡尾酒等奠定基础。

酒来自自然界的微生物变化。

在自然界中，果实成熟后从树上掉下来，果皮表面的酶菌在适当的温度下会活跃起来，从而使果子中的葡萄糖转化为乙醇和二氧化碳，而酒的主要成分就是乙醇。

人类在远古时代就已经懂得酿造多种不同的酒当做日常生活中的饮料。

根据历史考证，大约在前20世纪—前15世纪，古埃及、古希腊以及中国古代人类已经掌握了简单的酿酒技术，并会用五谷、各种果实等不同的原料来酿制不同味道的酒。

考古发现，当时已经有许多精致美观的酒具。

随着农业生产的发展，酿酒有了充足的原材料如人工种植的水果等，同时，人们也开始使用牲畜的奶汁和蜂蜜等作为原料，而且经济的发展也使酿酒技术不断提高，酿酒业得以规模化。

中国古代的许多书中都有“琼浆玉液”和“陈年佳酿”的记载。

“琼浆玉液”表明人类已经懂得酿制许多种类的酒，并能从中鉴别出质量最佳的酒称为“琼浆玉液”；“陈年佳酿”则说明人类已经掌握了把酒陈化这种优良技术，懂得了酒经过陈化味道会越发香醇的道理。

经过长期实践，人类逐渐丰富和完善了酿酒技术，特别是在17世纪，蒸馏技术开始应用于酿酒业上，从而使得大批多类型、高质量的酒品得以成功地酿制并长期保存。

世界著名的法国白兰地和苏格兰威士忌以及俄罗斯伏特加都是从那时开始酿制出来的。

今天，人们已经掌握了非常完整的酿酒技术，不仅能控制酒的度数而且可以随心所欲地制作出多种味道的佳酿。

<<酒水服务与酒吧管理>>

编辑推荐

《酒水服务与酒吧管理(第2版)》：21世纪高职高专精品教材·旅游类。

<<酒水服务与酒吧管理>>

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>