

<<学调酒>>

图书基本信息

书名：<<学调酒>>

13位ISBN编号：9787806416143

10位ISBN编号：7806416145

出版时间：2003-7

出版时间：中原农民出版社

作者：马哲锋

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>

<<学调酒>>

内容概要

白酒、葡萄酒、啤酒……世界名酒大展示；时尚的酒文化，鸡尾酒，茶饮，水果拼盘；调酒技巧与酒水服务；酒吧管理、营销与服务；开酒吧、冷饮店的创业指南。

翻看这本书的读者朋友，如果您对调酒很有兴趣，并立志成为调酒师的一员，那么，让我来帮助您解读这一行业的职业内涵——调酒师应有较高的文化修养和高雅的气质。

调酒师不仅应该是酒水方面的专家，而且还必须是服务的使者，其次还应该具有高超的技艺。

关于酒和浸在酒中的文化，如同酒的历史一样，源远流长。

但对调酒师而言，了解酒是职业所必需的。

酒的种类很多，概括起来共有三类：酿造酒、蒸馏酒和配制酒。

粗看起来，酒虽有三大家族，但三者之间一脉相传，有着无法割舍的渊源。

酿造酒是酒之母，她孕育了粗犷豪放的蒸馏酒和千娇百媚的配制酒。

因此，学习调酒既要知其共性，又其知其个性，还要知其来历。

根据调酒服务的需要，我们必须对各种酒（尤其是进口酒）准确命名。

因此，本书中的进口酒都保留着英文名称。

书籍目录

第一章 调酒与饮酒 第一节 解读调酒 第二节 饮酒风情 第二章 酒水常识 第一节 酒的由来 一、什么是酒 二、酒的历史 第二节 酒精与酒度 第三节 酒品的风格 一、酒的颜色 二、酒的香气 三、酒的口味 四、酒的风格 第四节 酒的分类 一、酿造酒 二、蒸馏酒 三、混配酒 第三章 酿造酒 第一节 葡萄酒 一、葡萄酒简史 二、葡萄酒的酿造 (一) 名贵的葡萄 (二) 酿酒技术 三、葡萄酒的种类 (一) 静态葡萄酒 (二) 发泡葡萄酒 (三) 强化葡萄酒 (四) 混成葡萄酒 四、葡萄酒的鉴别与选购 (一) 葡萄酒的瓶形与规格 (二) 酒标上的标志 五、葡萄酒的品评与欣赏 六、葡萄酒的贮藏 七、葡萄酒的服务 (一) 葡萄酒服务的基本原则 (二) 葡萄酒的服务程序 八、法国的葡萄酒 (一) 波尔多 (二) 波艮地 (三) 阿尔萨斯 (四) 罗讷河谷 (五) 卢瓦尔谷 (六) 普罗旺斯 (七) 香槟区 九、意大利的葡萄酒 (一) 皮埃蒙特 (二) 伦巴第 (三) 威尼托 (四) 托斯卡娜 十、德国的葡萄酒 (一) 摩泽尔 (二) 莱茵高 (三) 莱茵黑森 (四) 普法尔兹 (五) 富兰康尼亚 十一、新世界和旧世界葡萄酒 第二节 啤酒 第三节 黄酒 第四节 日本清酒 第四章 蒸馏酒 第五章 配制酒 第六章 软饮料 第七章 鸡尾酒 第八章 时尚佳饮 第九章 酒吧实用插花艺术 第十章 酒吧经营基本知识 附录

<<学调酒>>

章节摘录

插图

<<学调酒>>

媒体关注与评论

书评人生大业如何创，八千里路一技长，学艺三百六十行，行行皆可铸辉煌！

编辑推荐

白酒、葡萄酒、啤酒……世界名酒大展示；时尚的酒文化，鸡尾酒，茶饮，水果拼盘；调酒技巧与酒水服务；酒吧管理、营销与服务；开酒吧、冷饮店的创业指南。

翻看这本书的读者朋友，如果您对调酒很有兴趣，并立志成为调酒师的一员，那么，让我来帮助您解读这一行业的职业内涵——调酒师应有较高的文化修养和高雅的气质。

调酒师不仅应该是酒水方面的专家，而且还必须是服务的使者，其次还应该具有高超的技艺。

关于酒和浸在酒中的文化，如同酒的历史一样，源远流长。

但对调酒师而言，了解酒是职业所必需的。

酒的种类很多，概括起来共有三类：酿造酒、蒸馏酒和配制酒。

粗看起来，酒虽有三大家族，但三者之间一脉相传，有着无法割舍的渊源。

酿造酒是酒之母，她孕育了粗犷豪放的蒸馏酒和千娇百媚的配制酒。

因此，学习调酒既要知其共性，又其知其个性，还要知其来历。

根据调酒服务的需要，我们必须对各种酒（尤其是进口酒）准确命名。

因此，本书中的进口酒都保留着英文名称。

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>