

<<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：9787807580928

10位ISBN编号：7807580925

出版时间：2008-5

出版时间：杭州出版社

作者：何立萍

页数：182

字数：163000

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

全书共分六章，从酒水知识、鸡尾酒制作以及酒吧管理等几方面入手，详细地介绍了世界各地著名的葡萄酒、烈性酒、配制酒的种类、特点、产地、酿造工艺、服务标准、管理方法等。

本书是在多年使用的浙江旅游职业学院专业教学讲义的基础上修改而成，内容丰富，图文并茂，实用性强。

本书可作为酒店管理、旅游管理、餐饮管理等专业的教材，也可作为大专院校各类专业的公共选修课教材。

同时还可作为旅游、餐饮、娱乐、休闲等行业的培训教材，对酒吧从业人员、调酒师培训机构人员和爱好酒水的读者也有很大的参考价值。

<<酒水与酒吧管理>>

书籍目录

第一章 酒水概述

第一节 酒的起源

第二节 酒的定义

一、酒的含义

二、酒度表示法

第三节 酿酒的基本原理

一、淀粉糖化

二、酒精发酵

三、原料处理

四、蒸馏熬酒

五、老熟

六、勾兑

第四节 酒的分类

一、按酒精成分分类

二、按酒的生产方法分类

三、按餐饮习惯分类

四、按酒精含量分类

思考与练习一

第二章 中国酒

第一节 中国酒的分类和组成

一、中国酒的分类

二、中国酒的组成

第二节 中国蒸馏酒

一、中国白酒的特点

二、中国白酒的命名

三、中国白酒的香型

四、中国白酒名品介绍

第三节 中国酿造酒

一、黄酒

二、啤酒

三、葡萄酒

四、果酒

第四节 中国配制酒

一、配制酒简介

二、露酒类名品介绍

三、药酒类名品介绍

思考与练习二

第三章 外国酒

第一节 外国蒸馏酒

一、白兰地

二、威士忌

三、金酒

四、朗姆酒

五、伏特加

六、特基拉酒

<<酒水与酒吧管理>>

第二节 外国酿造酒

- 一、葡萄酒
- 二、啤酒
- 三、日本清酒

第三节 外南己制酒

- 一、开胃酒
- 二、甜食酒
- 三、餐后甜酒

思考与练习三

第四章 非酒精饮料

第一节 碳酸饮料、果汁饮料和矿泉水

- 一、碳酸饮料
- 二、果汁饮料
- 三、矿泉水饮料

第二节 咖啡

- 一、咖啡的起源与特点
- 二、世界著名咖啡品种

第三节 茶

- 一、茶的功效
- 二、茶叶的种类

思考与练习四

第五章 鸡尾酒

第一节 鸡尾酒概述

- 一、鸡尾酒的起源
- 二、鸡尾酒的定义及简介
- 三、鸡尾酒的命名
- 四、鸡尾酒的分类
- 五、鸡尾酒的原料

第二节 调酒用具

- 一、载杯
- 二、调酒器具
- 三、调酒技法与调酒基本要求

第三节 鸡尾酒的创作与品尝

- 一、鸡尾酒的创作
- 二、鸡尾酒的品尝

思考与练习五

第六章 酒吧及其服务

第一节 酒吧简介

- 一、酒吧的种类
- 二、酒吧的组成
- 三、酒吧的组织结构

第二节 酒吧的设计

- 一、吧台的设计
- 二、气氛的设计

第三节 酒吧设备

- 一、制冷设备
- 二、清洗设备

<<酒水与酒吧管理>>

三、其它常用设备

四、比较先进的设备

第四节 酒吧服务

一、酒吧服务程序

二、酒品服务操作基本技巧

第五节 鸡尾酒会的承办

一、鸡尾酒会的种类

二、鸡尾酒会的承办

思考与练习六

附录

附录一 专业酒水英语

一、酒水单

二、酒吧常用英语

三、酒吧常用词汇

附录二 世界流行鸡尾酒25款

附录三 葡萄酒知识

一、葡萄的品种

二、中国葡萄产地

三、世界葡萄产区

四、葡萄酒的酒瓶

五、葡萄酒与食品的搭配

参考文献

<<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>