

<<酒水知识与调酒技术>>

图书基本信息

书名：<<酒水知识与调酒技术>>

13位ISBN编号：9787501976577

10位ISBN编号：7501976570

出版时间：2010-8

出版时间：轻工

作者：边昊//朱海燕

页数：159

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>

## <<酒水知识与调酒技术>>

### 内容概要

随着经济的快速发展，人们的生活水平得到很大的提高，人们越来越重视生活的品质，休闲和娱乐将成为人们追求的生活目标。

而作为休闲、娱乐重要载体的酒吧是现代人最青睐的场所。

酒吧不仅在欧美发达国家是主要的社交、休闲场所，而且正以惊人的速度风靡亚洲。

然而，我国的酒吧对于旅游专业的学生来说，还是一个新鲜事物。

因此了解各种饮品的基本知识和酒吧服务方式，对提高旅游业的服务质量和管理水平起到重要的作用。

本书主要的教学对象是高职院校的学生以及酒吧从业人员。

本书由两个模块、十个项目组成。

模块一是由酒水的一些基本知识组成，共分为五个项目，详细讲述了碳酸饮料、果蔬汁饮料、乳品饮料、茶、白兰地、威士忌、金酒、伏特加、朗姆酒、特基拉、啤酒、葡萄酒、黄酒以及配制酒的相关常识和一些服务方式；模块二主要是以酒吧和调酒为主体，也分为五个项目，主要讲述了调酒业的发展、酒吧的分类、酒吧常用工具和设备、鸡尾酒的组成结构、鸡尾酒的分类、鸡尾酒的调制、鸡尾酒的配方、水果拼盘的制作等相关内容。

本书重点介绍了酒水的服务方式和一些著名的品牌，并配有大量的图片，具有很高的实用价值，也是酒水爱好者很好的参考书。

本书由安徽工商职业学院的边昊、朱海燕担任主编，并组织了一些旅游院校的教师以及一些酒店的调酒师培训师共同编写完成。

边昊负责确定编写大纲，撰稿分工如下：模块一中的项目一、项目二，由上海东方佘山索菲特大酒店的调酒师培训师林春松编写；模块一中项目四、模块二中的项目五，由玉林师范学院的李锐编写；模块二中的项目一、项目二，由安徽工商职业学院的牟婉琼编写；模块二中的项目三的部分内容由广东环境保护职业技术学院的郝志阔编写；模块一中的项目五、模块二中的项目三，由朱海燕编写；模块一中的项目五和项目三的部分内容由山东省城市服务技术学院的王书顺编写；模块一中的项目三的部分内容、模块二中的项目四，由边昊编写。

此外，参与编写工作的还有山东省城市服务技术学院的沈玉宝、刘寿华。

全书由边昊统稿。

在本书编写过程中，参考了国内外同行的相关著作，并得到了上海东方佘山索菲特大酒店、安徽工商职业学院、玉林师范学院、山东城市服务技术学院、广东环境保护职业技术学院和中国轻工业出版社的大力支持，在此一并表示感谢。

由于笔者的水平有限，行业发展速度快，知识更新等原因，本书难免在体系、观点及论述过程中存在不足，期盼同仁及广大读者批评指正。

<<酒水知识与调酒技术>>

书籍目录

模块一 酒水知识 项目一 酒水基本知识 任务1 酒水、酒与酒度 任务2 酒的分类 项目二 非酒精饮料 任务1 碳酸饮料 任务2 果蔬汁饮料 任务3 乳品饮料 任务4 茶 任务5 咖啡 项目三 蒸馏酒 任务1 白兰地 任务2 威士忌(Whisky) 任务3 金酒 任务4 伏特加 任务5 朗姆酒 任务6 一特基拉 任务7 中国白酒 项目四 酿造酒 任务1 葡萄酒 任务2 啤酒 任务3 黄酒 任务4 清酒 项目五 配制酒 任务1 开胃酒(Aperitif) 任务2 甜食酒(DessertWines) 任务3 利口酒(Liqueurs) 任务4 中国配制酒

模块二 酒吧与调酒 项目一 调酒业简述 任务1 调酒的产生与发展 任务2 调酒师职业 项目二 酒吧简述 任务1 酒吧概述 任务2 酒吧员工的岗位职责 任务3 酒吧的工作程序和服务标准 项目三 酒吧常用器具和设备 任务1 酒吧常用器具 任务2 酒吧常用设备 项目四 鸡尾酒的制作 任务1 鸡尾酒的基本组成结构 任务2 鸡尾酒的分类 任务3 鸡尾酒的调制方法 任务4 世界上著名的鸡尾酒配方 项目五 水果拼盘的制作 任务1 水果拼盘常用工具及原料 任务2 水果拼盘的制作参考文献

<<酒水知识与调酒技术>>

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>