

<<葡萄酒鉴赏与礼仪>>

图书基本信息

书名：<<葡萄酒鉴赏与礼仪>>

13位ISBN编号：9787564502775

10位ISBN编号：7564502770

出版时间：2010-10

出版时间：郑州大学出版社

作者：王博伟

页数：103

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>

<<葡萄酒鉴赏与礼仪>>

内容概要

如果你是葡萄酒爱好者，如果你是葡萄酒消费者，如果你是葡萄酒从业者，如果你是优秀的商务人士，如果你是优秀的政务人士，如果你是星级酒店的管理者，如果你是高级餐厅的服务员，那么，通过本书，你将从中学习到葡萄酒的基本知识和国际礼仪，从而明白在纷繁复杂的葡萄酒世界中如何鉴赏葡萄酒、如何选购葡萄酒、如何看懂国际上葡萄酒的质量分级、如何正确贮存葡萄酒、如何在酒店点葡萄酒、如何在酒店点菜(酒与菜搭配)、如何鉴别葡萄酒的优劣、如何组织品酒会、如何为顾客提供专业的侍酒服务……

<<葡萄酒鉴赏与礼仪>>

书籍目录

引言 葡萄酒代表商务礼仪葡萄酒的历史 葡萄酒的起源 法国葡萄酒的历史 意大利葡萄酒的历史 中国葡萄酒的历史葡萄酒与健康 营养价值 抗衰老 美容 预防心血管病 瘦身 预防痴呆症 预防乳腺癌 健康饮酒三要素 为健康干杯 五颜六色的葡萄 葡萄的主要成分 常见的红葡萄品种 常见的白葡萄品种 葡萄树龄与葡萄酒的关系缤纷的葡萄酒世界 葡萄酒的主要成分 葡萄酒的分类 红葡萄酒与白葡萄酒的主要区别 了解单宁 单宁含量与红葡萄酒的质量 葡萄酒庄 葡萄酒的酿造 红葡萄酒的酿造 白葡萄酒的酿造 橡木桶的作用 软木塞的用处 葡萄酒质量分级体系 法国葡萄酒的质量分级 意大利葡萄酒的质量分级 西班牙葡萄酒的质量分级 美国葡萄酒的质量分级 中国葡萄酒的质量分级 酒标——葡萄酒的身份证 酒标包含的主要信息 正牌酒与副牌酒 香槟酒酒标上酒的甜度 香槟酒酒标上有关年份的问题 葡萄酒酒标的常见词汇 葡萄酒的鉴赏 品酒：金领必修课 鉴赏葡萄酒的几个方面 葡萄酒的颜色鉴赏 葡萄酒的颜色与品质 葡萄酒的香气来源 葡萄酒“口感”产生的原因 葡萄酒的“挂杯” “挂杯”与酒的品质 气泡酒的评价 品酒前一定要摇动酒杯 酒中有沉淀并不一定代表酒变质 葡萄酒的适饮温度 葡萄酒温度的调整方式 葡萄酒品鉴指南 品酒的理想环境 品鉴葡萄酒的顺序 品鉴葡萄酒的温度 品鉴葡萄酒的步骤 每次品鉴的酒量 参加品酒会的注意事项 品酒记录 品酒注意事项 葡萄酒感观描述常用词语 常见干白葡萄酒的品鉴特征 白兰地的品鉴 冰酒的品鉴 醒酒 滗酒器使用指南 葡萄酒的选购 葡萄酒优劣的简易鉴别 投资葡萄酒的方式 品尝投资的果实 葡萄酒的国际礼仪 葡萄酒宴会的国际礼仪 饮酒过程中的注意事项 点酒的方法 点酒过程中的礼仪 开瓶的时间 正确的开瓶方法 气泡酒的开瓶方式 开瓶器的形状 酒杯——葡萄酒的舞台 常见的葡萄酒杯 葡萄酒杯的基本要求 酒杯的摆放顺序 酒杯的冷藏 持杯方式 摇杯 斟酒 侍酒师 侍酒师胸前的小银杯 品酒师与侍酒师 酒单呈送 葡萄酒与菜肴的搭配 葡萄酒配菜的基本原则 红葡萄酒的配菜 白葡萄酒的配菜 时令美食与葡萄酒 与干红葡萄酒搭配的常见菜肴 与干白葡萄酒搭配的常见菜肴 与冰酒搭配的常见菜肴 葡萄酒的贮藏 贮藏的理想环境 葡萄酒的摆放方式 葡萄酒的适饮期 贮藏时间 酒瓶底部的凹洞 瓶口封套的作用 葡萄酒开启后的保存 家庭贮存葡萄酒 葡萄酒主要产区 法国主要产区 意大利主要产区 西班牙主要产区 中国主要产区 附 葡萄酒行业常用词语中外对照表

<<葡萄酒鉴赏与礼仪>>

章节摘录

插图：

<<葡萄酒鉴赏与礼仪>>

编辑推荐

《葡萄酒鉴赏与礼仪》：如果你是葡萄酒爱好者如果你是葡萄酒消费者如果你是葡萄酒从业者如果你是优秀的商务人士如果你是优秀的政务人士如果你是星级酒店的管理者如果你是高级餐厅的服务员

<<葡萄酒鉴赏与礼仪>>

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>