

<<酒品鉴赏与服务>>

图书基本信息

书名：<<酒品鉴赏与服务>>

13位ISBN编号：9787111344827

10位ISBN编号：7111344820

出版时间：2011-7

出版时间：机械工业

作者：陈秋萍

页数：218

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>

## <<酒品鉴赏与服务>>

### 内容概要

由陈秋萍主编的《酒品鉴赏与服务》融实用性、知识性与趣味性于一体，兼顾系统性与实践性。

《酒品鉴赏与服务》贴近餐饮业、酒吧经营管理实践，将酒品理论知识融入服务与品鉴的实践活动中，寓教于乐，使学生通过酒标识别、酒品服务、混合酒调制等途径，达到对酒品基本信息的熟悉及服务技能技巧的掌握。

《酒品鉴赏与服务》共十二章，分别为概论、葡萄酒、啤酒、黄酒、清酒、果酒、烈酒、中国白酒、配制酒、混合酒、软饮料、酒的品评。

《酒品鉴赏与服务》的突出特点是服务于教学，变知识型教育为素质型教育；服务于行业，兼顾岗位培训与技能提高的需要。

《酒品鉴赏与服务》既是一本专业性的教材，也是贴近生活的良师益友。

《酒品鉴赏与服务》适合于高职高专旅游管理专业、饭店管理或餐饮管理专业的学生使用，同时也是饭店、酒吧经营管理人员及酒品爱好者有益的参考用书。

# <<酒品鉴赏与服务>>

## 书籍目录

前言

### 第一章 概论

第一节 饮料的分类

第二节 酒的起源

第三节 酒的功用

本章小结

复习思考题

### 第二章 葡萄酒

第一节 葡萄酒的概述与分类

第二节 葡萄酒名品鉴赏

第三节 葡萄酒的服务

本章小结

复习思考题

### 第三章 啤酒

第一节 啤酒概述

第二节 啤酒名品鉴赏

第三节 啤酒的服务

本章小结

复习思考题

### 第四章 黄酒

第一节 黄酒概述

第二节 黄酒的鉴赏

第三节 黄酒的饮用与服务

本章小结

复习思考题

### 第五章 清酒

第一节 清酒概述

第二节 清酒的鉴赏

第三节 清酒的饮用与服务

本章小结

复习思考题

### 第六章 果酒

第一节 果酒概述

第二节 果酒的鉴赏

第三节 果酒的饮用与服务

本章小结

复习思考题

### 第七章 烈酒

第一节 威士忌

第二节 白兰地

第三节 金酒

第四节 伏特加

第五节 朗姆酒

第六节 特基拉酒

本章小结

## <<酒品鉴赏与服务>>

复习思考题

### 第八章 中国白酒

第一节 中国白酒概述

第二节 中国白酒鉴赏

第三节 白酒的饮用与服务

本章小结

复习思考题

### 第九章 配制酒

第一节 配制酒概述

第二节 配制酒的鉴赏

第三节 配制酒的饮用与服务

本章小结

复习思考题

### 第十章 混合酒

第一节 混合酒概述

第二节 混合酒的结构与调制

第三节 鸡尾酒的饮用与服务

本章小结

复习思考题

### 第十一章 软饮料

第一节 软饮料概述

第二节 瓶装饮用水的鉴赏与服务

第三节 茶

第四节 咖啡

第五节 可可

本章小结

复习思考题

### 第十二章 酒的品评

第一节 酒的感官品评概述

第二节 酒的品评过程

第三节 不同酒品的品评

本章小结

复习思考题

参考文献

### 章节摘录

版权页：插图：3.乌龙茶名品（1）安溪铁观音铁观音产于福建省安溪县，其境内多山，自然环境适合茶树生长，优良茶树品种较多，以铁观音做原料制造出来的乌龙茶，独具特色，是中国乌龙茶的极品。

安溪铁观音素负盛誉，特别是在闽南、粤东和港澳地区，以及东南亚各国的华侨社会，享有极高的声誉，倍加珍贵。

铁观音香高郁持久，味醇厚爽口，齿颊留香回甘，具有独特的香味风韵，评茶上称为观音韵，简言音韵。

其茶叶质厚坚实，有“沉重似铁”之喻。

品尝铁观音时，领略音韵是品茶行家和乌龙茶爱好者的乐趣。

铁观音由于香郁味厚，耐冲泡，因此有“青蒂、绿腹、红娘边、三节色、冲泡七道有余香”之称。

（2）武夷岩茶武夷岩茶产于福建崇安县。

其外形条索肥壮、紧结、匀整，带扭曲条形，俗称“蜻蜓头”；叶背起蛙皮状砂粒，俗称“蛤蟆背”；内质香气馥郁、隽永，滋味醇厚回苦、润滑爽口，汤色橙黄、清澈艳丽；叶底匀亮，边缘朱红或起红点，中央叶肉黄绿色，叶脉浅黄色，耐泡达6~8次以上。

假茶则味淡，欠韵味，色泽枯暗。

## <<酒品鉴赏与服务>>

### 编辑推荐

《酒品鉴赏与服务》围绕实践能力的提高来编写教材，内容系统翔实，酒标丰富多样。重点突出了各类酒品的鉴赏要领、服务程序与饮用方法。

推开一扇了解酒品、鉴赏酒品、品味名酒的窗，开启一次次快乐的心灵之旅！

《酒品鉴赏与服务》融实用性、知识性与趣味性于一体，兼顾系统性与实践性，不仅贴近餐饮业、酒吧经营管理的实践，而且能够从日常鉴赏与品评的角度出发，将酒品理论知识融入服务与品鉴实践活动中，寓教于乐，使读者通过酒标识别、酒品服务、混合酒调制等途径，达到对酒品基本信息的熟悉，并日渐熟悉与爱上酒的品鉴。

品一瓶好酒，就如同与一位知音作灵魂的交谈，唇齿留香，馨香绕杯，是一种享受、一种思考、一种激励。

酒品的鉴赏同时也是一个不断实践与探索、经验日臻丰富的过程，该书将陪伴您的成长与成熟！让您在闲暇之余增加一种休憩与修身养性的方式！

<<酒品鉴赏与服务>>

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>