第一图书网, tushu007.com

<<酒水服务与酒吧管理>>

图书基本信息

书名：<<酒水服务与酒吧管理>>

13位ISBN编号：9787121127908

10位ISBN编号：7121127903

出版时间：2011-2

出版时间：电子工业出版社

作者：胡柏翠，周德强　主编

页数：254

字数：418000

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

<<酒水服务与酒吧管理>>

内容概要

本教材从酒水服务与酒吧管理的基础知识入手，结合目前酒吧行业发展的现状，对酒吧行业的实际情况提出了大量的实践指导，并融入了自主创业的理念，使学生能够在学中做，做中学，增强了实践技能。
本书共分十一个项目，包括酒水认知、果蔬饮料制作、茶艺、咖啡制作、鸡尾酒调制、酒吧认知、酒单制作、酒水服务技巧、酒吧原料采保、酒吧促销与成本控制、酒吧创业等。
每个项目下设若干个任务，任务之后安排了相应的知识拓展、能力鉴定、实战训练、项目回顾等内容，既方便教学，又帮助学生掌握要点并拓宽思路。

读者对象：本书不仅可作为高职高专、成人高等院校相关专业学生学习用书，而且适合饭店业和餐饮业酒吧管理及服务人员的培训教材。

第一图书网, tushu007.com

作者简介

胡柏翠（1966-），女，湖南嘉禾县人，1989年毕业于湖南师范大学，现为重庆城市管理职业学院教授。
主要研究方向：旅游管理、高职教育。
发表论文30多篇，其中核心期刊12篇；获省部级科研奖2项，主持或主研省部级课题7项，主编教材两部。
周德强（1956-），男，广西贵港人，现为重庆城市管理职业学院副院长。
主要研究方向：行政管理。
发表论文近十篇，副主编教材一部。

第一图书网, tushu007.com

<<酒水服务与酒吧管理>>

书籍目录

项目一 酒水认知
任务1 酒水分类
一、酒水的概念
二、酒水的一般分类方法
三、酒吧对酒水的习惯分类方法
任务2 非酒精饮料认知
一、茶
二、咖啡
三、碳酸饮料
四、果蔬饮料
五、乳饮料
任务3 酒精饮料认知
一、发酵酒
二、蒸馏酒
三、配制酒
项目二 果蔬饮料制作
任务1 果蔬认知
一、常见水果的营养成分及其作用
二、制作果蔬饮料的常用蔬菜
三、果蔬汁的常用配料
四、果蔬饮料的特点
任务2 果蔬饮料的制作
一、常用工具和制作原理
二、果蔬饮料的制作要点
任务3 果蔬饮料的操作实例
一、提高免疫力的果蔬饮料
二、清凉消火的果蔬饮料
三、改善食欲不振的果蔬饮料
四、白嫩肌肤的果蔬饮料
五、解疲消压的果蔬饮料
项目三 茶 艺
任务1 茶具的配置
一、茶具的分类
二、茶具的组成
三、各类茶适宜使用的茶具
任务2 茶叶冲泡程序及操作
一、茶叶冲泡的基本要求
二、茶叶冲泡前的准备
三、冲泡茶叶的基本步骤
任务3 常见茶类的冲泡技艺
一、绿茶的冲泡
二、花茶的冲泡
三、乌龙茶的冲泡
四、红茶的冲泡
五、普洱茶的冲泡

第一图书网, tushu007.com

项目四 咖啡制作
任务1 咖啡与咖啡器具认知
一、咖啡的基本成分与功效
二、咖啡器具
任务2 咖啡豆的选购与研磨
一、咖啡豆的选购
二、咖啡豆的研磨
任务3 咖啡的冲泡
一、影响咖啡品质的因素
二、咖啡常见的冲泡法
三、几种花式咖啡的制作
四、冰咖啡的制作
……
项目五 鸡尾酒调制
项目六 酒吧认知
项目七 酒单制作
项目八 酒水服务技巧
项目九 酒吧原料采购与保存
项目十 酒吧促销与成本控制
项目十一 酒吧创业

章节摘录

版权页：插图：③人工或非人工增色。
人工增色是生产者为了取悦顾客而在酒液中添加一定的色素或调色剂，以此来改善酒品的风格。
这种调色剂的增加有时会导致酒液变味变坏，产生不良后果，如果滥用色素或调色剂还会使酒色风格出现不协调，以致破坏酒品的风格。
非人工增色大多发生在生产过程中，酒液改变了原来的色泽，如陈酿中的酒染上容器上的颜色，它的目的是使酒液色泽更加美丽，如白兰地酒，装入橡木桶进行陈酿时，一方面慢慢地与空气中的氧气作用，使酒更趋成熟，另一方面在陈酿过程中不断吸收橡木桶木质的颜色，使酒液呈令人悦目的琥珀色。
随着人民生活的不断提高，营养知识的不断普及，人们越来越意识到，色酒比白酒更适合于现代消费，因为色酒具有酒度较低，刺激性小，并且含有丰富的营养成分等特点，适量饮用，有益于身体健康。
此外，色酒有时还能起到增添饮酒气氛的作用，使人充分品味到饮酒的快乐与满足感。
酒的色泽千差万别，各具特色，但只要能充分表现酒品的独特风格，达到使人赏心悦目的效果，一般都会受到欢迎。
从感官要求出发，白酒应该无色透明，无悬浮物，无混浊和沉淀等；啤酒酒色透明，富有光泽，无失光现象，无黄色或咖啡色小颗粒，泡沫洁白细腻持久；黄酒呈浅黄或金黄色，清澈透明，光泽明亮，无悬浮物，无混浊；果酒酒液透明，无悬浮微粒，无沉淀，酒瓶内壁无附着物等。
在审视酒品的色泽风格时，还应注意到外界因素的影响，如室内的光线明暗，包装材料的透明度等。
（2）酒的香气香气是继酒色之后人们评价酒品的风格。
酒品香气形成的原因十分复杂，它除了生产原料本身的香气外，还受生产过程中外来香气、.发酵和陈酿过程中容器香气等的影响。
人们常常以酒品的香气来划分白酒的种类，中国白酒就是一个典型的例子。
中国白酒的酒香比较复杂，香气十分丰富，因为酒香成分中含有清雅香气的乙酸乙酯、丁酸乙酯、庚酸乙酯、辛酸乙酯、异丁醇、异戊醇等，有些成分虽香味不大，但有溶解其他香气成分的定香作用，如乳酸、乳酸乙酯等。
中国白酒概括起来可以分为5种香型，即酱香型、浓香型、清香型、米香型和兼香型。
酱香型，又称为茅香型，以贵州茅台酒为代表。
所谓酱香是指酒品具有类似酱食品的香气，酱香型酒香气的组成成分极为复杂，至今未有定论，但普遍认为酱香是由高沸点的酸性物质与低沸点的醇类组成的复合香气。
酱香型白酒是由酱香酒、窖底香酒和醇甜酒等勾兑而成的，这类香型的白酒香气香而不艳，低而不淡，醇香幽雅，不浓不猛，回味悠长，倒入杯中过夜香气久留不散，且空杯比实杯还香，令人回味无穷。

编辑推荐

《酒水服务与酒吧管理》：全国高等职业教育规划教材·旅游与酒店管理专业。

第一图书网, tushu007.com

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