第一图书网, tushu007.com

<<调酒技术>>

图书基本信息

书名：<<调酒技术>>

13位ISBN编号：9787504563149

10位ISBN编号：7504563145

出版时间：2007-7

出版时间：中国劳动

作者：本社

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

前言

为了更好地适应全国中等职业技术学校饭店服务专业的教学要求，劳动和社会保障部教材办公室组织全国有关学校的职业教育研究人员、一线教师和行业专家，对中等职业技术学校饭店服务专业教材进行了修订工作。

这次教材修订工作的重点主要在以下几个方面：第一，坚持以能力为本位，重视实践能力的培养，突出职业技术教育特色。

根据饭店服务专业毕业生所从事职业的实际需要，合理确定学生应具备的能力结构与知识结构，对教材内容的深度、难度作了较大程度的调整；同时，进一步加强了实践性教学内容，以满足企业对技能型人才需求。

第二，根据饭店服务行业发展，合理更新教材内容，尽可能多地在教材中充实新理念、新知识、新方法和新设备等方面的内容，力求使教材具有鲜明的时代特征。

第三，努力贯彻国家关于职业资格证书与学历证书并重、职业资格证书制度与国家就业制度相衔接的政策精神，力求使教材内容涵盖有关国家职业标准（中级）的知识和技能要求。

第四，在教材编写模式方面，尽可能使用图片、实物照片或表格形式将各个知识点、技能点生动地展示出来，力求给学生营造一个更加直观的认知环境。

本套教材可供中等职业技术学校饭店服务专业使用，也可作为职工培训教材。

本次教材的修订工作得到了北京、湖南、湖北、广东、福建、河南等省、直辖市劳动和社会保障厅（局）及有关学校的大力支持，在此我们表示诚挚的谢意。

《调酒技术（第二版）》的主要内容有：酒吧概述，酒吧的设备与人员配置、酒的分类以及鸡尾酒调制。

本书由杨真、陈昕、胡涛编写。

内容概要

《调酒技术(第2版)》的主要内容有：酒吧概述，酒吧的设备与人员配置、酒的分类以及鸡尾酒调制。

书籍目录

第一章 酒吧概述第一节 酒吧的分类第二节 酒吧的设计要求第二章 酒吧的设备与人员配置第一节 酒吧设备配置第二节 酒吧人员配置及职责第三章 酒的分类第一节 发酵酒第二节 蒸馏酒第三节 鸡尾酒第四节 配制酒第四章 鸡尾酒调制第一节 调酒术语及常识第二节 调酒装饰物的制作第三节 鸡尾酒调制的方法附录一 酒水的销售管理和控制附录二 色彩知识附录三 液体的量度换算附录四 酒吧实用英语

章节摘录

插图：二、中国黄酒中国黄酒，也称为米酒（ricewine），属于发酵酒，在世界三大发酵酒（黄酒、葡萄酒和啤酒）中占有重要的一席，其酿酒技术独树一帜。
黄酒是用谷物作原料，用麦曲或小曲作糖化发酵剂制成的发酵酒。
在历史上，黄酒的生产原料在北方为粟（在古代，是秫、粱、稷、黍的总称，有时也称为粱，现在也称为谷子，去除壳的叫小米），在南方为稻米（尤其以糯米为最佳原料）。
由于从宋代开始，政治、文化、经济中心的南移，黄酒的生产仅局限于南方数省；南宋时期，黄酒开始生产；元朝，黄酒开始在北方得到普及，在南方，黄酒生产得以保留；清朝时期，南方绍兴一带的黄酒称雄于国内外。
目前，黄酒生产主要集中于浙江、江苏、上海、福建、江西和广东、安徽等地，山东、陕西、大连等地也有少量生产。
黄酒绝大多数色泽金黄或黄中带红，香气浓郁芬芳，口味鲜甜甘美，酒质醇厚，酒度适中，无刺激性，风格独特，营养丰富，并有健胃明目、活血舒络之功能。
质量上要求颜色透明，香味柔和爽口。
黄酒在饮用上具有其特殊方法。
人们喜欢把黄酒加温后配菜肴饮用，在加热过程中可加入少量的姜片、话梅、红糖等来提高口感。
加热方法比较简单，其一是直接将黄酒和辅料倒人瓷盆中，用小火加热；其二是将黄酒和辅料加入玻璃杯中，然后将玻璃杯放人热水中温烫。
无论采用哪种方法，只要将黄酒加温至30一40°C即可。

编辑推荐

《调酒技术(第2版)》全国中等职业技术学校饭店服务专业教材，由中国劳动社会保障出版社出版。

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