

<<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：9787303132874

10位ISBN编号：7303132872

出版时间：2011-12

出版时间：北京师范大学出版社

作者：申琳琳 主编

页数：227

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

改革开放三十多年来，我国的对外交往日益增多，人民生活水平不断提高，酒吧——这个既具有良好社交功能，又具有休闲娱乐功能的贵族消费场所日益成为今日大众消费范畴，并得到了迅猛发展。但随之而来的问题是整个酒吧行业专业人士匮乏，管理水平较低，服务质量较差。

为了加快培养酒水服务和酒吧管理方面的专业人才，我们在总结大量酒水服务和酒吧管理一线人员实践经验的基础上，参照国际最新发展趋势，针对高等院校旅游专业或酒店管理专业生源的特点，编写了《酒水服务与酒吧管理》一书。

本书共分九章，第一章至第五章是基本理论知识，包括了酒水知识概述、无酒精饮料、发酵酒、世界著名的六人蒸馏酒、配制酒。

第六章和第七章是具体技能操作和相关服务知识的介绍，包括鸡尾酒及其调制、酒吧与酒吧服务。

第八章和第九章是基本管理知识介绍和酒会策划管理，包括酒吧日常管理与酒水成本控制、酒会的筹划与管理。

本书在编写过程中，从酒水服务与酒吧管理的理论知识入手，结合目前酒吧行业的发展现状及趋势，提出了许多具有指导意义的管理服务模式、技巧和实践知识。

本书包括酒水知识及服务与酒吧管理三大部分，全面系统地阐述了国内外酒水饮品的专业理论知识和服务操作技能，

重点介绍了发酵酒、蒸馏酒、混配酒、无酒精饮料以及酒吧服务、酒吧管理的基础知识，具有较强的实用性，

同时又针对管理与服务中经常碰到和用到的常用术语、材料、器具、杯具等附以英文表达，既方便了学校实行双语教学，又能帮助学生或阅读者掌握要点、拓展思路，增加就业渠道。

本书主要供高等职业院校的旅游管理、饭店管理、餐饮管理、航空服务专业的学生学习使用，也可以作为饭店、酒吧、茶艺、康乐服务人员的培训用书，

同时亦可作为高校旅游管理专业学生的参考用书。

<<酒水服务与酒吧管理>>

书籍目录

第一章 饮料的分类

第一节 饮料的一般分类

第二节 酒吧对饮料的习惯分类

第二章 无酒精饮料

第一节 咖啡

第二节 茶

第三节 其他软饮料

第三章 发酵酒

第一节 葡萄酒

第二节 啤酒

第三节 中国黄酒

第四章 蒸馏酒

第一节 白兰地

第二节 威士忌、金酒和伏特加

第三节 朗姆酒和特基拉酒

第四节 中国白酒

第五章 配制酒

第一节 开胃酒

第二节 甜食酒

第三节 利口酒

第四节 中国配制酒

第六章 鸡尾酒

第一节 鸡尾酒的起源

第二节 鸡尾酒的概念及结构

第三节 鸡尾酒的调制技巧

第四节 鸡尾酒操作实例

第七章 酒吧概述

第一节 酒吧的形式

第二节 酒吧的组织结构和岗位职责

第三节 酒吧的设计以及常用器具设备

第八章 酒吧服务

第一节 酒吧服务的基本常识

第二节 酒吧的工作程序和服务标准

第三节 酒吧服务的技巧和对客人服务疑难问题的处理

第九章 酒吧的管理

第一节 酒吧的日常管理

第二节 酒水的成本控制

第三节 酒水的销售管理

第四节 酒会的策划和核算

参考资料

教学支持说明

<<酒水服务与酒吧管理>>

章节摘录

版权页：插图：（二）茶叶的种类茶叶种类繁多，人们一般根据茶叶的颜色、品质、特点的不同，把茶叶分为绿茶、红茶、青茶、白茶、黄茶、黑茶、花茶、紧压茶。

1.绿茶类绿茶是最早出现的一种茶类，其产量、品质、品种都居前位。

绿茶是未经发酵的茶叶，采用高温杀青、干燥等工艺，保持了鲜叶的天然翠绿色，属不发酵茶。

根据最终干燥方式的不同，又可将绿茶分为炒青、烘青、晒青和蒸青等绿茶。

这类茶的茶叶颜色翠绿，茶汤黄绿清澈，茶汤有清新的绿豆香、熟栗香、甜花香等香味，其味清新鲜爽。

绿茶富含叶绿素、维生素C，茶性较寒凉，咖啡碱、茶碱含量较多，较易刺激神经。

由于使用的是嫩芽、嫩叶，所以绿茶不适合久置。

名贵品种有西湖龙井、碧螺春、黄山毛峰、太平猴魁等。

2.红茶类红茶是一种经萎凋、揉捻、发酵、干燥等工艺处理，使绿叶变成暗红色的茶类，属全发酵茶。

红茶通常是碎片状，但条形的红茶也不少。

红茶茶色红艳，味醇厚润，浓烈纯正，具有一种类似麦芽糖的香味。

红茶茶性温和，不含叶绿素、维生素C，因咖啡碱、茶碱较少，兴奋神经效能较低。

名贵品种有祁红、滇红、英红等。

红茶是当今世界上产量最多，销路最广、最大的一种茶，单独饮或加奶、加糖调饮都适宜。

3.青茶类（又名乌龙茶）青茶是一种半发酵茶，它综合了红茶与绿茶的加工技术，经轻度萎凋和发酵，然后高温消毒干燥，使茶叶形成“七分绿、三分红”，俗称“绿叶红镶边”，颜色呈青绿、暗绿色。

青茶既有绿茶的清鲜，又有红茶的甘醇，香气馥郁，回味悠长，耐冲泡，茶汤蜜黄色，有天然的花果香味，馥郁清幽，从清新的花香、果香到熟果香都有，滋味醇厚回甘，略带微苦亦能回甘，是最能吸引人的茶叶。

名贵品种有冻顶乌龙、闽北水仙、铁观音、武夷岩茶、凤凰单丛等。

4.白茶类白茶是我国福建的特产，主要产区在福鼎、政和、松溪、建阳等地。

它采摘良种大白茶幼嫩的多毫芽叶制作，加工时采用不揉不炒的晾晒烘干工艺，因茶表面布满白色茸毫而得名。

属轻微发酵茶类。

白茶叶色白隐绿，干茶外表满披白茸毛，茶汤色浅淡成象牙色，味清鲜爽口、甘醇、香气弱。

<<酒水服务与酒吧管理>>

编辑推荐

《酒水服务与酒吧管理》是全国高等职业教育酒店服务专业精品系列教材之一。

<<酒水服务与酒吧管理>>

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>