

图书基本信息

书名：<<高等学校旅游管理类专业精品课程规划教材>>

13位ISBN编号：9787313081049

10位ISBN编号：7313081049

出版时间：2012-2

出版人：吴慧颖、刘荣、郑向敏 上海交通大学出版社 (2012-02出版)

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>

## 内容概要

《高等学校旅游管理类专业精品课程规划教材:酒品调制与酒水服务》的酒吧服务知识内容全面,包括了酒吧常用英语和专业术语;酒水理论知识完整系统,并配有相应酒标图片;鸡尾酒调制与创作内容实用、新颖,按照英式调酒国际标准规定对鸡尾酒调制的四种方法和鸡尾酒的创作过程进行了详细讲解,并配有相应的实训项目和考核标准。

## 书籍目录

第一章 酒吧服务基础知识 第一节 酒吧概述 第二节 调酒师的基本素质与技能要求 第三节 酒吧常用英语及专业术语 第四节 酒吧的组织结构与岗位职责 第五节 酒吧工作程序和服务标准 第二章 酒吧设备、用具和杯具 第一节 酒吧常见设备 第二节 调酒用具 第三节 酒吧标准载杯 第三章 蒸馏酒服务 第一节 白兰地酒服务 第二节 威士忌酒服务 第三节 金酒服务 第四节 朗姆酒服务 第五节 伏特加酒服务 第六节 特基拉酒服务 第七节 中国白酒 第四章 发酵酒服务 第一节 葡萄酒服务 第二节 啤酒服务 第五章 混配酒服务 第一节 餐前酒服务 第二节 甜食酒服务 第三节 利口酒服务 第四节 鸡尾酒服务 第六章 鸡尾酒的调制与创作设计 第一节 鸡尾酒的调制标准 第二节 鸡尾酒调制的基本方式 第三节 鸡尾酒创作与设计 第七章 咖啡服务 第一节 咖啡概述 第二节 咖啡豆的种类、质量鉴别与储存 第三节 咖啡的加工工艺 第四节 咖啡的冲泡方法 附录一 酒度表示方法与换算 附录二 40款世界流行鸡尾酒配方 附录三 中国鸡尾酒配方选例 附录四 酒的计量单位换算 附录五 鸡尾酒设计与考核 附录六 鸡尾酒图片欣赏 参考文献

## 章节摘录

版权页：插图：白兰地（Brandy）最早起源于法国。

18世纪初，法国的查伦泰河（Charente）的码头因交通方便，成为酒类出口的商埠。

由于当时整箱葡萄酒占船的空间很大，于是法国人便想出了双蒸的办法，去掉葡萄酒的水分，提高葡萄酒的纯度，减少占用空间而便于运输，这就是早期的白兰地。

1701年法国卷入了西班牙战争，白兰地出口大跌，人们不得不将存货装入由橡木制成的木桶内储藏。打完仗后，解甲归田的人们惊奇地发现，储存在橡木桶内的白兰地竟然变得更香更醇，减少了辣味，并且还具有晶莹剔透的琥珀金黄色。

白兰地的酿制者们为这一偶然的发现而雀跃。

于是，用橡木桶酿藏白兰地便成为酿制白兰地的重要环节。

三、白兰地的贮陈 原料葡萄酒经蒸馏后所得的白兰地，香味不圆熟，质地粗糙，需要在橡木桶中进行贮陈，贮陈工艺是完善白兰地品质的重要环节。

白兰地的贮陈过程在葡萄酒行业中被叫做“天然老熟”，在“天然老熟”过程中，发生了两方面的变化：一是颜色的变化，二是口味的变化。

原白兰地都是白色的，它在贮存时不断地提取橡木桶的木质素成分，加上白兰地所含的单宁成分被氧化，经过五年、十年甚至更长时间，逐渐变成金黄色、深金黄色到浓茶色。

新蒸馏出来的原白兰地口味暴辣，香气不足，它从橡木桶的木质素中抽取橡木的香气，与自身单宁成分氧化产生的香气结合起来，形成一种白兰地特有的奇妙香气。

编辑推荐

《高等学校旅游管理类专业精品课程规划教材:酒品调制与酒水服务》每一章前面首先提出知识要求和能力要求,后面有同步的实训项目和能力测试,并配有相应的思考题,利于学生课后对知识的巩固和提高。

本教材做到理论教学与实训指导同步进行,适用于高校旅游与酒店管理专业师生。

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>