

<<酒水知识与调酒技术>>

图书基本信息

书名：<<酒水知识与调酒技术>>

13位ISBN编号：9787503144684

10位ISBN编号：7503144688

出版时间：2007-8

出版时间：中国地图

作者：黄进 编

页数：168

字数：246400

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>

## <<酒水知识与调酒技术>>

### 前言

中国在改革开放之初。留给外国游客印象最深刻的除了衣服都是一个款式和同样的颜色之外，酒水的单调和贫乏也是一个方面。

其实这很容易理解，在人们还没有解决温饱问题的情况下，是不会有人的心思去考虑酒水的。

但是进入21世纪的今天，中国已经发生了翻天覆地的变化。

人们解决了温饱问题，我国的国门打开了，人们生活也随之富裕了，我国进入了全面建设小康社会的时期。

人们以前所未有的开放心态吸收着世界的先进文化。

人们越来越重视提高自己的生活质量，选择自己的生活方式。

口渴了，你可以饮用中国茶，也可以喝可乐；要强健体魄，你可以喝牛奶，也可以选择果蔬饮料；要把酒言欢，你可以喝白酒，也可以来瓶洋酒；在酒吧，你也可以像电影007中的男主角一样，拿起一杯色彩斑斓的鸡尾酒细细品味。

酒水在我们生活中扮演了越来越重要的角色，几乎处处都有酒水的存在。

因此，把酒水知识系统而又浅显地介绍给读者一直是编者的心愿。

本书主要针对中等职业学校学生的学习特点。

强调了实用性和针对性。

考虑到目前中等职业学校的学制和教学水平的要求，更考虑到中职学生年龄较小，生活阅历和体验较少，因而本书在编写时力求简单、系统、实用、新颖。

本书主要介绍了酒水知识、酒水调制和服务、酒吧概况。

通常酒水教材所涉及的相关管理学知识没有编入章节；介绍了发酵酒、蒸馏酒、配制酒、无酒精饮料、鸡尾酒，强调了知识的系统性；在实用性方面，介绍了酒水的调制方法和流行的酒水配方，初学者可以“依葫芦画瓢”，调制自己心仪的酒水；书中选用大量图片，增加了文章的趣味性，也非常符合这个年龄段的学生。

## <<酒水知识与调酒技术>>

### 内容概要

本书是中等职业学校旅游与饭店管理专业双S系列规划教材之一。

全书内容丰富，简单易懂，生动有趣，操作性强。

全书的主要内容包括：酒水知识的全面介绍，酒水的调制，酒吧、酒水服务和酒单制作。

本书不仅适合于中等职业学校旅游与饭店管理专业的学生使用，还对相关从业人员有较大的指导作用；本书也可供家庭使用，通过学习来提高人们对酒水知识的了解和提高调制酒水的技术。

## <<酒水知识与调酒技术>>

### 书籍目录

第一章 酒水概述 第一节 酒水的定义和酒度 第二节 酒水的分类 第三节 中国酒文化第二章 酿造酒 第一节 葡萄酒 第二节 啤酒 第三节 黄酒第三章 蒸馏酒 第一节 白兰地 第二节 威士忌 第三节 金酒 第四节 伏特加 第五节 朗姆酒 第六节 特基拉 第七节 中国白酒第四章 配制酒 第一节 开胃酒 第二节 甜食酒 第三节 利口酒第五章 无酒精饮料 第一节 茶 第二节 咖啡 第三节 乳饮料与果蔬饮料第六章 无酒精饮料调制方法 第一节 茶叶冲泡技术 第二节 咖啡冲调技术 第三节 乳饮操作实例 第四节 果蔬饮料配制操作第七章 鸡尾酒 第一节 鸡尾酒的故事 第二节 鸡尾酒的特点和类型 第三节 鸡尾酒的基本结构 第四节 鸡尾酒的调制方法 第五节 鸡尾酒的创新 第六节 常见鸡尾酒酒谱第八章 酒吧概述 第一节 酒吧的定义和分类 第二节 酒吧结构与设计 第三节 酒吧设备、用具与载杯 第四节 调酒师的职业与职责第九章 酒水服务 第一节 酒水服务 第二节 酒会服务第十章 酒单制作 第一节 酒单的作用及设计原则 第二节 酒单的基本内容 第三节 酒单定价方法附录主要参考文献

## &lt;&lt;酒水知识与调酒技术&gt;&gt;

## 章节摘录

第一章 酒水概述 第一节 酒水的定义和酒度 一、酒水的定义 酒水就是人们通常所说的饮料 (beverage) 的总称, 按照饮料中是否含有酒精成分, 人们通常把酒水分为酒精饮料和无酒精饮料两种。

酒精是酒中最主要的成分, 其学名为乙醇。

酒精是将含有足够糖分或淀粉的物质加入酵母进行发酵而产生的: 糖分或淀粉+酵母=乙醇+二氧化碳 乙醇具有不感染细菌、刺激性较强等特点, 摄入一定量酒精会使人精神振奋, 神经麻痹。

酒精饮料就是人们通常所说的酒。

酒是一种十分复杂的物质, 其特性、成分及生产工艺难以用三言两语来概括。

糖或淀粉在酶的作用下变成酒精, 再加上其他物质便可以制成酒。

酒是可以自然生成的。

自然界中许多物质如粮食、水果以及其他含有足够糖和淀粉的植物都可以用来制酒。

因此, 酒是一种用含有足够糖分和淀粉的物质经过发酵、蒸馏等方法生产出来的含食用酒精的饮料。

常见的酒品有啤酒、葡萄酒、黄酒、中国白酒、白兰地、威士忌等 (图1-1)。

无酒精饮料又称为软饮料 (soft drink), 是对不含酒精和含有微量酒精饮料的泛称。

极少数饮料中含有微量酒精成分, 其作用也仅是调剂饮品的口味或改善饮品的风味。

软饮料是日常生活中用于解渴、补充水分的主要饮料类型。

其主要的饮品有茶、咖啡、乳饮品、矿泉水、果蔬饮品等。

<<酒水知识与调酒技术>>

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>