

<<酒水知识与酒吧管理>>

图书基本信息

书名：<<酒水知识与酒吧管理>>

13位ISBN编号：9787504594259

10位ISBN编号：7504594253

出版时间：2011-12

出版时间：中国劳动社会保障出版社

作者：何立萍 编

页数：177

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>

## <<酒水知识与酒吧管理>>

### 内容概要

何立萍主编的《酒水知识与酒吧管理》为国家级职业教育规划教材，根据高等职业技术学院饭店管理专业教学实际，由人力资源和社会保障部教材办公室组织编写。

《酒水知识与酒吧管理》按照任务驱动教学法的思路编写，从酒水知识与酒吧管理两个关键点切入，共分八个模块，系统地介绍了发酵酒、蒸馏酒、配制酒、鸡尾酒及无酒精饮料等有关基础知识，并结合酒吧管理的实践经验，具体介绍了饭店酒吧管理所涉及的各方面内容，包括确定酒吧布局和吧台设计、为酒吧配置岗位和人员、酒吧的日常业务管理、酒会的设计、酒吧的销售管理、酒吧的成本管理、酒单设计及酒吧的原料管理。

本书为高等职业技术学院饭店管理专业教材，也可供从事饭店管理工作的有关人员参考。

本书由何立萍主编，杜金玲、张雪丽参编。

## <<酒水知识与酒吧管理>>

### 书籍目录

#### 模块一 酒水概述

任务 认识酒水

#### 模块二 发酵酒

任务1 品鉴葡萄酒

任务2 品鉴啤酒

任务3 品鉴中国黄酒和日本清酒

#### 模块三 蒸馏酒

任务1 品鉴中国白酒

任务2 品鉴白兰地、威士忌、金酒

任务3 品鉴伏特加、朗姆酒、特基拉

#### 模块四 配制酒

任务1 品鉴中国配制酒

任务2 品鉴外国配制酒

#### 模块五 鸡尾酒与无酒精饮料

任务1 调制鸡尾酒

任务2 冲泡咖啡

任务3 冲泡茶叶

#### 模块六 酒吧的类型与组织结构

任务1 确定酒吧布局和吧台设计

任务2 为酒吧配置岗位和人员

#### 模块七 酒吧日常管理

任务1 酒吧的日常业务管理

任务2 酒会的设计

#### 模块八 酒吧经营管理

任务1 酒吧的销售管理

任务2 酒吧的成本管理

任务3 设计酒单

任务4 酒吧的原料管理

#### 附录 调酒师的等级标准

## &lt;&lt;酒水知识与酒吧管理&gt;&gt;

## 章节摘录

版权页：插图：（3）闻香味。

闻有什么气味，如有烟熏味、水果味、干果味和草香味等。

（4）品尝酒。

不要一口干掉，先尝一小口，让酒在口齿和舌尖回荡，细细品味各种香味，然后缓缓咽下，感觉一下，国别不同的威士忌都不同，例如，加拿大威士忌酒色棕黄，酒香芬芳，口感轻快爽适，酒体丰满，以淡雅的风格著称。

6.威士忌的饮用与服务 威士忌为烈性酒，酒精含量达40%~43%。

其饮用方法灵活多样，除可直接饮用外，还可用汽水、冰或其他饮料冲淡，混合苏打水等，也可加绿茶、切碎的柠檬片等果品作为饮料（在西欧及日本盛行的饮用方法）。

优质的威士忌加水稀释后，香型不变，澄清透明。

不同的饮用方法所适用的载杯亦不相同，净饮、加冰时通常使用古典杯（见图3—2—8），这种宽大而不深的平底杯，更利于苏格兰威士忌粗犷豪迈风格的表现。

混合各种汽水（如苏打水等）饮用时，则适用柯林杯加入大约30 mL威士忌及适量汽水和冰块。

三、金酒 金酒（Gin）有许多称呼。

中国香港、广东地区称为毡酒，台北称为琴酒；又因其含有特殊的杜松子味道，所以又被称为杜松子酒。

据说，金酒诞生于17世纪中叶，由荷兰莱顿大学医学教授西尔维斯（Sylvius）首创。

最初作为利尿、清热的药剂使用，不久人们发现这种利尿剂香气和谐、口味协调、醇和温雅、酒体洁净，具有净、爽的自然风格，很快就被人们作为正式的酒精饮料饮用。

金酒的怡人香气主要来自具有利尿作用的杜松子。

杜松子的加法有许多种，一般将其包于纱布中，挂在蒸馏器出口部位，蒸酒时，其味便串于酒中。

或者将杜松子浸于绝对中性的酒精中，一周后再回流复蒸，将其味蒸于酒中。

有时还可以将杜松子压碎成小片状，加入酿酒原料中，进行糖化、发酵、蒸馏，以得其味。

有的国家和酒厂配合其他香料来酿制金酒，如豆蔻、甘草、橙皮等。

而准确的配方，厂家一向是保密的。

金酒不用陈酿，但也有的厂家将原酒放到橡木桶中陈酿，从而使酒液略带金黄色。

金酒的酒精度一般在35~55度，酒精度越高，其质量就越好。

比较著名的有荷式金酒、英式金酒和美式金酒。

下面介绍一下以上三种金酒及其他国家的金酒。

1.荷式金酒 荷式金酒产于荷兰，主要产区集中在斯希丹（Schiedam）一带，是荷兰的国酒。

荷式金酒是以大麦芽与裸麦等为主要原料，配以杜松子酶为调香材料，经发酵后蒸馏三次获得的谷物原酒，然后加入杜松子香料再蒸馏，最后将蒸馏而得的酒储存于玻璃槽中，待其成熟，包装时再稀释装瓶。

荷式金酒色泽透明清亮，酒香味突出，香料味浓重，辣中带甜，风格独特。

纯饮或加冰都很爽口，酒精度为52度左右。

因香味过重，荷式金酒只适于纯饮，不宜作为混合酒的基酒，否则会破坏配料的平衡香味。

<<酒水知识与酒吧管理>>

编辑推荐

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>