

<<酒品与调酒>>

图书基本信息

书名：<<酒品与调酒>>

13位ISBN编号：9787504716767

10位ISBN编号：7504716766

出版时间：1999-8

出版时间：中国物资出版社

作者：高运华

页数：309

字数：227000

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>

## <<酒品与调酒>>

### 内容概要

为适应社会主义市场经济体制的要求，国内贸易部于1998年颁发了商品经营等7个专业教学计划和专业课教学大纲。

《酒品与调酒》一书是根据新编的教学计划和教学大纲的要求，充分吸收和借鉴本学科国内外研究的最新成果，重点放在学科体系、内容体系、结构体系的创新，强化知识应用性和可操作性。

本书是商贸中等职业技术学校的必用教材，也可供业务岗位培训、再就业培训使用，还可作为广大企业职工的自学读物。

## &lt;&lt;酒品与调酒&gt;&gt;

## 书籍目录

第一章 中国酒 第一节 中国酒的概述 第二节 中国白酒 第三节 中国黄酒 第四节 中国啤酒。  
第五节 中国葡萄酒和果酒 第六节 中国配制酒第二章 外国酒。  
第一节 世界蒸馏酒、 第二节 世界葡萄酒。  
第三节 合成酒（配制酒） 第四节 世界名啤 第五节 日本米酒第三章 调酒原理与技法 第  
一节 鸡尾酒概述 第二节 鸡尾酒的主、配料及装饰物 第三节 调酒器具和酒杯 第四节 调酒  
技法 第五节 世界著名鸡尾酒调制实例 第六节 中国鸡尾酒调制实例第四章 彩虹酒的调配与欣  
赏 第一节 彩虹酒的调配 第二节 鸡尾酒会 第三节 鸡尾酒的欣赏 第四节 彩虹鸡尾酒调制  
实例 第五节 多人份鸡尾酒调制实例第五章 新型混合饮品及软饮料 第一节 茶 第二节 咖啡、  
可可 第三节 矿泉水、冰淇淋 第四节 新型混合饮品调制实例第六章 酒吧服务与经营策略 第  
一节 酒吧的种类与设置 第二节 酒吧经营策略 第三节 酒吧服务第七章 水果装饰制作 第  
一节 水果装饰刀具 第二节 水果原料的选购与操作卫生 第三节 水果装饰搭配 第四节 鸡尾酒水果  
装饰制作 第五节 混合饮品装饰制作图解 第六节 水果装饰部件制作与拼合附录一 酒的量度换算附  
录二 鸡尾酒及混合饮品示例（彩图）

## &lt;&lt;酒品与调酒&gt;&gt;

## 章节摘录

第一章 中国酒：第一节 中国酒的概述：一、酒的起源：对于中国酒产生于何时，历来众说纷纭，其主要说法有以下三种：1. 《吕氏春秋》、《战国策》等古籍中，记载酒为夏禹时期的仪狄所始创。

2. 《黄帝内经·素问》有“以酒为浆”的记载，说明在很远的古代就已经有酒了。

3. 流传最广的是有关杜康制酒的传说。

相传，杜康是西周人，距今有约3000年的历史。

杜康因造酒而垂名青史。

把他作为我国酿造粮食酒的创始人，在史书上有不少记载。

明代冯时化的《酒史》记载“酒自仪狄、杜康始”。

在《博物志》、《中国名人大辞典》等书中，均有“杜康始作酒”、“杜康善造酒”的文字记载。

几千年来，人们一直视杜康为酿酒的鼻祖，在各地兴建“杜康祠”、祭奉“杜康神”，至今河南汝阳县还保留有清代石碑“杜康村”字样，并把杜康作为酒的代名词。

考古工作者近年在陕西临潼姜寨村遗址，发现了约8000年前新石器时代的酿酒工具“滤缸”，这说明在8000年前就已经发明了酿酒法。

二、酒的发展阶段：在几千年漫长的历史中，中国传统酒的制作工艺呈段落性发展。

（一）新石器时代——我国传统酒的启蒙期：公元前4000年——前2000年，我国制酒工艺主要以发酵的谷物来泡制水酒为主要形式。

这个时期为原始社会的晚期，人们把酒看作是一种含有极大魔力的饮料。

.....

## <<酒品与调酒>>

### 编辑推荐

《酒品与调酒》主要包括:中国酒、外国酒、调酒原理与技法、彩虹酒的调配与欣赏、新型混合饮品及软饮料、酒吧服务与经营决策、水果装饰制作。

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>