

<<酒水与酒文化>>

图书基本信息

书名：<<酒水与酒文化>>

13位ISBN编号：9787504737465

10位ISBN编号：7504737461

出版时间：2011-4

出版时间：中国物资出版社

作者：单铭磊 编

页数：319

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>

## <<酒水与酒文化>>

### 内容概要

本书共分九章，内容涉及全面，适应各级旅游或酒店管理类院校关于酒水部分应知、应会知识的学习需要。

其中应知部分包括：必备的酒水知识，如酒的分类及特点；酒水质量等级、主要产地和服务常识；酒水质量鉴别和贮存方法；酒的正确饮用和服务方式；非酒精饮料知识；酒吧服务与管理；中外酒文化等。

应会部分包括：调酒技能、技法；酒水鉴别方法、花式鸡尾酒欣赏等，并附带50款以上经典鸡尾酒的酒方和行业相关标准等。

本书专门设置了一章全面对中外酒文化进行系统阐述，并在每一章节都配以相关酒文化的介绍，突出了本书的文化性和趣味性。

## <<酒水与酒文化>>

### 作者简介

庹政，一个男人，川籍。  
转战十数行业，沉浮不定。

现为云中书城金牌作家，专职写作。

落落江湖，虽千伤而不改，按剑当世，百挫而弥坚，好色则子然自矜，恶酒每坠其中。嗜好光头拖鞋旧棉衣，清茶纸书回锅肉。恐惧城市和人群，沉静面对现实，永远忠于理想。

创作出版黑道文学《大哥——中国版教父》系列，人称“北有二狗，南有庹政”；著有《男人战争》《青铜市长》等官场小说，被誉为“新官场小说第一人”。

《大哥》荣获首届书赢天下征文大赛亚军，《青铜市长》荣获第四届榕树下原创文学大展特别大奖（最高奖），《男人战争》入选2009年网络风云阅读榜。

目前正在创作世情小说《百合心》。

## <<酒水与酒文化>>

### 书籍目录

- 第一章酒水概述
  - 第一节酒与酒度
  - 第二节酒水的分类
  - 第三节酿酒的生产工艺
  - 第四节酒的品评与鉴别
- 第二章发酵酒的基本知识
  - 第一节葡萄酒
  - 第二节啤酒
  - 第三节黄酒
  - 第四节清酒
- 第三章蒸馏酒的基本知识
  - 第一节蒸馏酒概述
  - 第二节威士忌
  - 第三节白兰地
  - 第四节金酒
  - 第五节朗姆酒
  - 第六节伏特加
  - 第七节特基拉
  - 第八节中国白酒
- 第四章配制酒的基本知识
  - 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
- 第五章无酒精饮料的基本知识与饮品制作
  - 第一节茶
  - 第二节咖啡和可可
  - 第三节软饮料
- 第六章鸡尾酒知识与调酒技艺
  - 第一节鸡尾酒概述
  - 第二节调酒用具及载杯
  - 第三节鸡尾酒调制要求
  - 第四节鸡尾酒装饰物
  - 第五节中外时尚鸡尾酒配方选例
- 第七章酒单的策划与设计
  - 第一节酒单概述
  - 第二节酒单策划
  - 第三节酒单设计
  - 第四节酒单定价
- 第八章酒吧与酒吧文化
  - 第一节酒吧简介
  - 第二节酒会的筹划与管理
  - 第三节酒吧营销
  - 第四节酒吧日常管理与酒水成本控制
- 第九章中外酒文化

<<酒水与酒文化>>

- 第一节酒的历史
- 第二节中国酒文化
- 第三节外国酒文化

## &lt;&lt;酒水与酒文化&gt;&gt;

## 章节摘录

版权页：插图：1.杯具要求常用的标准啤酒杯有三种，第一种是杯口大，杯底小的喇叭形平底杯，称为皮尔森杯。

第二种是大口郁金香形高脚或矮脚杯，这两种酒杯倒啤酒可以减少泡沫的产生，常用作瓶装啤酒的服务。

第三种是带柄壁厚的生啤酒杯，酒杯容量大。

啤酒杯的清洁度要求极高，尤其应绝对清除啤酒杯内外壁的油污，因为油脂类成分是啤酒泡沫的大敌，油脂会降低泡沫中的矿酸成分的表面张力，对泡沫形成的稳定性起销蚀作用，不干净的啤酒杯还会影响啤酒清爽纯净的口感。

2.饮用温度及服务为了发挥啤酒的最佳酒品风格，保持丰富细腻的泡沫，并使啤酒能够既清新爽口又能透出非凡的味道来，必须确保啤酒的最佳饮用温度。

酒温过高，则啤酒泡沫多，持久性弱，二氧化碳不足，缺乏杀口力，口感酸涩；酒温过低，则啤酒泡沫不够充盈，苦味突出，酒香丧失或降低。

啤酒的最佳饮用温度与环境温度和贮存温度相互关联。

在对顾客服务前，啤酒都要进行冰镇，适宜低温饮用，酒温在10~C的状况下，啤酒的风味最佳，过于冰镇的啤酒，会使舌头冻麻，失去味觉。

也可根据饮用地的气候和温度变化来适当调节啤酒的最佳饮用温度。

室温条件下，啤酒的最佳饮用温度为10~C；春秋季节啤酒的最佳饮用温度为10~C~15~C；而夏季气候炎热，啤酒的饮用温度在6~C左右更能使人觉得清凉解渴。

在啤酒的服务过程中要掌握斟倒啤酒的基本技能和技巧，斟倒时将啤酒顺杯壁斟入杯中，商标朝向顾客，为了避免泡沫溢出杯口和控制泡沫的厚度，应分两次斟倒，泡沫的厚度宜占据杯口下沿1.5~2cm，在啤酒服务中注意使用新杯具为顾客添酒，以保证啤酒应有的口味。

（二）啤酒的保管啤酒是低酒精含量的谷物酿造酒，除含有少量的酒精外，更多的则是碳水化合物、蛋白质、氨基酸等营养物质，极易促成微生物的生长繁殖。

因此，啤酒的稳定性较差，啤酒的保管和贮存有特定的要求。

## （1）光线。

啤酒要避免阳光直射，更不宜暴晒，因为啤酒对阳光中的紫外线极其敏感。

紫外线透过瓶壁，能加速啤酒的氧化，破坏啤酒的稳定性，产生混浊、沉淀等现象。

为了避免阳光中紫外线的直射，啤酒要选用紫外线透过率较低的棕色啤酒瓶或铝质易拉罐来包装。

## （2）温度。

啤酒不宜在高温下贮存，也不能在过低的温度下存放。

贮存温度过高或过低都会直接破坏啤酒的色、香、味、泡沫等酒品风格。

不同种类的啤酒，其贮存的温度要求也不一样。

桶装鲜啤酒贮藏温度应严格控制在10~C以下，如果贮藏温度为-1.5℃时，啤酒开始冻结，严重破坏啤酒的酒品风格。

瓶装或罐装啤酒的贮藏温度应控制在5~C~25℃，15~C为最佳。

## （3）贮存时间。

桶中或瓶中的啤酒不会因贮存时间愈久而愈加醇香，必须在保质期里饮用。

开瓶后的啤酒不宜长时间存放，应一次饮用完为好。

桶装鲜啤酒在适宜温度下的贮存期为5~7天，瓶装或罐装的熟啤酒在适宜温度下的保质期为6~12个月。

## （4）酒库。

贮存啤酒的酒库应清洁卫生、干燥通风、阴凉避光，不宜堆放其他杂物。

## <<酒水与酒文化>>

### 编辑推荐

《酒水与酒文化》是职业院校饭店服务与管理专业系列教材之一。

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>