



## <<专业酒水>>

### 内容概要

本书内容丰富，指导我们如何通过市场营销和成本管理来提高酒水经营利润率。

本书内容共分14章，前10章主要介绍了酒精饮料和无酒精饮料。

包括美国葡萄酒、意大利葡萄酒、法国葡萄酒、其他国家葡萄酒、汽酒和香槟酒、开胃酒、白兰地、利口酒和蒸馏酒等。

详细而深入地介绍了这些酒的产区、酿酒厂的分布、原料的来源、酿制过程、贮藏期限及所产酒的分类、特性、酒度的高低、色泽、酸度及各类酒的调制、装饰、适合什么时间、地点、场合饮用以及酒类的级别和标签的严格界定等内容。

后4章主要讲述了酒水的管理。

包括酒单的制作、酒具的选择、酒水的购买、贮存和成本的控制、酒水服务及面向21世纪的营销思想等内容。

不同于以往那些技术性强，文字晦涩难懂的研究酒水知识的书籍，本书以平实的文字，丰富、详实地介绍了各类酒水的生产及管理知识，具有极强的可读性、实用性和指导性。

书籍目录

第1章 美国葡萄酒第2章 意大利葡萄酒第3章 法国葡萄酒第4章 其他国家葡萄酒第5章 汽酒和香槟酒第6章 开胃酒和强化葡萄酒第7章 发酵酒第8章 白兰地、利口酒和其他利口酒第9章 蒸馏酒第10章 低酒精和无酒精饮料第11章 酒单制作第12章 采购、储存和成本控制第13章 销售与市场推广第14章 酒精饮料的服务附录A 重量和容积的公式换算附录B 佳酿图表附录C Chaateau Mouton-Rothschild葡萄酒商标附录D 葡萄酒副商标附录E 调制附录F 相关机构和商会的联系方式 参考书目

#### 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>