

<<鸡尾酒技艺>>

图书基本信息

书名：<<鸡尾酒技艺>>

13位ISBN编号：9787030251343

10位ISBN编号：7030251342

出版时间：2009-9

出版时间：科学出版社

作者：张树坤 主编

页数：135

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>

<<鸡尾酒技艺>>

前言

随着人们生活水平的提高，源自西方社会的鸡尾酒开始被越来越多的消费者所接受，正逐步进入普通老百姓的家庭。

近年来，国内许多高等职业院校虽然也都开设了相关课程，但专门向鸡尾酒爱好者和大专院校学生介绍鸡尾酒技艺的书籍并不多。

为此，我们编写了本书，以供各高等职业院校的餐旅管理与服务类专业选用。

本书在编写过程中，突出现代高职教育的特点，按照“工作过程导向”的原则设置每一个专题内容和排列专题顺序，从而保证了知识的模块化以及技能的循序渐进等特点。

作为一本面向高等职业院校餐旅管理与服务类专业的教材，本书充分考虑了内容的实用性与知识性，克服了某些专业教材只注重知识的堆砌而忽视内容的实用性的缺点，力求做到简明扼要、通俗易懂。

由于调制鸡尾酒的基酒全部是洋酒，而且高星级酒店、酒吧的客人中很多都不会讲中文，因此本书中的洋酒名、鸡尾酒名以及常用调酒工具等都加注了英语或其他语言注释，便于学生在今后的工作中运用自如。

本书共分三大模块十八个专题，模块1涉及酒水基础知识。

通过模块1的学习，读者可以了解与鸡尾酒相关的各类酒水的基本知识。

模块2为调酒技巧。

通过模块2的学习，读者可以掌握鸡尾酒调制的主要知识和技能。

模块3为经典鸡尾酒实例。

通过模块3的学习，读者可以学习用不同的基酒调制的经典鸡尾酒。

<<鸡尾酒技艺>>

内容概要

本书共分三大模块十八个专题，每一专题均由学习目标、学习内容、知识回顾、实践项目构成。每个专题都配有丰富的图片，旨在通过图文并茂的形式直观地讲述鸡尾酒的相关知识，传授鸡尾酒调制的基本技艺，从而培养学生从事鸡尾酒调制工作所需的基础能力。

本书既可作为高等职业院校餐旅管理与服务类专业教材使用，也可作为酒吧调酒员的培训资料以及鸡尾酒爱好者的自学参考书。

<<鸡尾酒技艺>>

书籍目录

模块1 酒水基础知识 专题1 酒水常识 专题2 烈酒(一) 专题3 烈酒(二) 专题4 利口酒 专题5 葡萄酒、香槟酒及加强酒 专题6 啤酒 专题7 非酒精类酒吧配料 模块2 调酒技巧 专题8 酒吧设备及工具 专题9 玻璃杯具及容器 专题10 鸡尾酒装饰物 专题11 鸡尾酒调制基本技巧与酒吧度量知识 模块3 鸡尾酒调制实例 专题12 以金酒为基酒的鸡尾酒 专题13 以伏特加酒为基酒的鸡尾酒 专题14 以朗姆酒为基酒的鸡尾酒 专题15 以威士忌酒为基酒的鸡尾酒 专题16 以特基拉酒为基酒的鸡尾酒 专题17 以白兰地酒及利口酒为基酒的鸡尾酒 专题18 其他附录主要参考文献

<<鸡尾酒技艺>>

章节摘录

插图：模块1酒水基础知识专题1酒水常识学习内容1.1酒的定义酒是一种用粮食、水果等含有淀粉或者糖分的物质，经过发酵、蒸馏、陈酿、调配而成的含有酒精（乙醇）成分的刺激性饮料：凡酒精含量在0.5%~75.5%之间的酒精饮料就可以称为酒。

酒的主要成分是乙醇和水，其他的微量成分约占2%，包括有机酸、高级醇、脂类、醛类、多元醇等有机化合物以及蛋白质和微生物等。

这些微量成分决定着酒的香气、口味和风格。

食用酒精，也叫乙醇，其物理特性为：常温下呈液态，无色透明，易挥发，易燃烧，不易感染细菌，刺激性较强，可溶解酸、碱和少量油类，不溶解盐类，可溶于水，沸点为78.3℃，冰点为-114℃。

酒度就是乙醇在酒液中含量的表示。

国际上酒度的表示方法包括以下几种：1. 标准酒度标准酒度由法国化学家盖·吕萨克（GayLussac）发明的，用体积百分数（%）表示，也可用GL表示。

<<鸡尾酒技艺>>

编辑推荐

《鸡尾酒技艺》：高等教育“十一五”规划教材，高职高专餐旅管理与服务类专业教材系列

<<鸡尾酒技艺>>

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>