

<<酒水知识与调酒技术>>

图书基本信息

书名：<<酒水知识与调酒技术>>

13位ISBN编号：9787111296010

10位ISBN编号：711129601X

出版时间：2012-7

出版时间：机械工业出版社

作者：费寅 等编著

页数：330

字数：543000

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>

<<酒水知识与调酒技术>>

前言

2004年12月瑞士信贷第一波士顿全球股本策略研究团队发布了一份针对中国消费者消费能力增长的研究报告。

报告指出，到2014年，中国消费市场很可能取代美国成为推动全球经济增长的主要动力。

2004年，中国的消费总值折合为美元，分别占全美及全球消费总值的9%及3%，预计到2014年，将分别增长至37%及11%。

2004年中国家庭消费总值达7040亿美元，预计到2014年，很可能上升至37260亿美元。

这意味着到2014年，年收入10000美元以上的中国城市家庭将达到1.51亿户。

党的十七大报告提出“加快发展现代服务业，提高服务业的比重和水平”，国务院《关于加快发展服务业的若干意见》及国务院办公厅《关于加快发展服务业若干政策措施的实施意见》，为我国服务业加快发展奠定了良好政策基础，也给旅游业发展提供难得的机遇。

《国务院关于加快发展旅游业的意见》（国发[2009]41号）明确指出：到2015年，国内旅游人数达33亿人次，年均增长10%；入境过夜游客人数达9000万人次，年均增长8%。

旅游消费稳步增长，城乡居民年均出游超过2次，旅游消费相当于居民消费总量的10%。

经济社会效益更加明显，旅游业总收入年均增长12%以上，旅游业增加值占全国GDP的比重提高到4.5%，占服务业增加值的比重达到12%。

无论是未来强大的消费能力还是持续高速发展的旅游业，都将带动和刺激我国酒店业和酒吧产业的发展。

酒吧产业是为满足人们日益增长的物质和精神文化强烈需求的背景下不断发展壮大，它所散发出的异国情调已经被越来越多的消费者所喜爱。

人们在啤酒、红酒、洋酒觥筹交错中感受着不同国家的艺术风格，酒吧文化已逐渐成为提升城市文化品位，彰显都市时尚魅力的主流文化。

犹如雨后春笋一般，不同形式的酒吧似乎是一夜之间遍及了全国各大主要城市，而随着酒吧的不断增多，作为酒吧的灵魂人物“专业调酒师”也日渐紧俏起来。

喧嚣绚丽的舞台，晶莹亮丽的酒杯，空气中弥漫着醉人的芳香，台上的调酒师们用变幻莫测的手法将各种酒的醇美释放得淋漓尽致。

<<酒水知识与调酒技术>>

内容概要

本书依据《职业教育教材设计》、《职业分析手册》以及教育部基于工作过程导向等有关职业教育的先进理论，结合酒吧的岗位工作内容与过程，进行了系统的分析和归类，分析了岗位任务要求。

本书是以培养高星级酒店调酒师的职业能力为核心，以项目为载体，以任务为驱动，以能力为本位，以学生为主体，突出学生能力素质的培养。

本书以“知识、能力、态度”3个篇章为轴心贯穿全程，根据岗位任务与工作过程设置了酒水知识、酒吧服务、调酒技术与从业素质4大单元，共有13个项目、40余个任务模块。每个项目模块含教学目标、学习任务、工作流程、实训卡片、现场直播、鉴定表、知识拓展、学生活动设计等环节。

本书既可作为高职高专院校酒店管理、餐饮管理及相关专业的教材，也可作为调酒师培训学校的教材和调酒爱好者的自学用书。

<<酒水知识与调酒技术>>

作者简介

费寅，酒店管理专业带头人，中国饭店服务大师，高级调酒技师，国家高级考评员，饭店高级职业经理人。

曾参加联合国开发计划署国际劳动组织培训，获高级研修证书。

2009年入选上海紧缺人才培训工程酒店管理高级经理。

主讲《现代饭店管理》、《现代酒吧服务与管理》、《酒水知识与调酒技术》等课程，其中《现代饭店管理》被评为江苏省精品课程；公开发表论文23篇，其中国家中文核心刊物8篇；编著规划教材《酒水知识与调酒技术》，主编、副主编规划教材6部；主持或参与学院、行业、省级研究课题6项；指导学生获全国技能大赛一等奖一项，三等奖二项。

<<酒水知识与调酒技术>>

书籍目录

- 序一
- 序二
- 前言
- 知识篇
- 第一单元 酒水知识
- 项目一 酒水概念
- 模块一 酒水认知
- 模块二 酒的饮用
- 模块三 酒吧认知
- 学生活动设计
- 项目二 酒的类别
- 模块一 发酵酒
- 模块二 蒸馏酒
- 模块三 配制酒
- 学生活动设计
- 项目三 软饮料
- 模块一 碳酸饮料
- 模块二 果汁与果汁饮料
- 模块三 蔬菜汁及蔬菜汁饮料
- 模块四 乳饮料
- 模块五 瓶装饮用水
- 模块六 茶
- 模块七 咖啡
- 学生活动设计
- 能力篇
- 第二单元 酒吧服务
- 项目一 酒吧准备
- 模块一 识别酒吧用具
- 模块二 酒吧营业准备
- 模块三 杯具擦拭
- 模块四 酒吧物品摆放
- 学生活动设计
- 项目二 酒吧服务
- 模块一 迎客服务
- 模块二 点选酒水服务
- 模块三 啤酒服务
- 模块四 葡萄酒服务
- 模块五 香槟服务
- 模块六 烈性酒服务
- 模块七 咖啡服务
- 模块八 茶水服务
- 模块九 送客服务
- 学生活动设计
- 第三单元 调酒技术
- 项目一 果盘制作

<<酒水知识与调酒技术>>

模块一 西瓜切割
模块二 苹果切割
模块三 橙子切割
模块四 橘子切割
模块五 组合
学生活动设计
项目二 杯饰制作
模块一 挂霜制作
模块二 柠檬制作
模块三 橙子制作
模块四 组合
学生活动设计
项目三 鸡尾酒制作
模块一 调和法
模块二 摇和法
模块三 兑和法
模块四 搅和法
学生活动设计
项目四 能力考核
学生活动设计
素质篇
第四单元 从业素质
项目一 岗位素质
模块一 吧台服务员素质
模块二 调酒师素质
学生活动设计
项目二 岗位礼仪
模块一 吧台服务员礼仪
模块二 调酒师礼仪
学生活动设计
项目三 岗位要求
模块一 岗位职责
模块二 工作程序
学生活动设计
项目四 岗位英语
学生活动设计
参考文献

<<酒水知识与调酒技术>>

章节摘录

5.讲究仗酒次序 在国际宴请中,饮用两种以上相同的酒,从较低级别酒开始。如果是饮用两种以上的葡萄酒,应从味道淡的酒开始,饮用相同种类的烈性酒,先从年代较近的酒开始,渐至陈年老酒。

6.

讲究饮酒道数 按照国际惯例和习惯,比较正式的宴请要饮用3-4道酒。

每道酒的概念就像上菜一样,正式的宴请要上好几道菜。

因此喝酒按照上菜的顺序,先喝餐前酒,吃主菜时饮用餐酒;吃点心时饮用点心酒;餐后饮用利口酒。

一般宴请根据个人爱好和习惯,随意饮用一种至两种酒,而且酒的品种根据个人爱好。

根据欧美人的习惯,餐前喝威士忌酒应当放些冰块或矿泉水调淡,但也可将威士忌酒作为餐后酒。

7.品酒礼节 在餐厅用餐,应由男士负责品酒。

主宾若是女士,则应请同席的男士代劳。

女士适合喝清淡的葡萄酒、啤酒和鸡尾酒,对于不喝酒的人,偶尔喝点清淡酒,可以促进食欲。

女士拒绝餐前酒不算失礼,但礼貌上应浅尝一点。

8.斟酒礼节 为他人倒酒时要谨慎,好的葡萄酒有沉淀物,尤其是红葡萄酒.通常红葡萄酒瓶底都有凹下的部分,使沉淀物沉于其间。

斟酒时不必端起酒杯。

依照餐饮礼节,服务员或他人为自己斟酒时,在没有例外的情况下,不可端起酒杯.按照国际惯例将杯子凑近对方是不礼貌的。

9.控制酒量 根据国际惯例,在商务交往或宴会中,饮酒应控制在自己酒量的1/3。

在国宴接待中,也应按照礼数尽量少用或不用烈性酒.1984年前,我国接待外国元首的指定国酒为茅台酒.1984年后,外交部对国宴有了明确的规定:国宴一律不再使用茅台烈性酒。

根据客人的习惯上酒水,如啤酒、葡萄酒或其他饮料。

1989年2月26日,时任美国总统老布什访华,喝的是长城葡萄酒;2008年8月8日中午,中国国家主席胡锦涛举行隆重宴会,热烈欢迎出席北京奥运会开幕式的贵宾,现场用酒为干红、干白和白水;2009年11月17日,美国总统奥巴马访华,宴会提供的是中国长城干红和长城干白。

<<酒水知识与调酒技术>>

编辑推荐

费寅老师编著的《酒水知识与调酒技术(高职高专旅游及餐饮管理类专业规划教材)》一书，以知识、能力、态度为统领，告诉我们学习调酒先要热爱服务行业，要富有情商，能掌握专业知识并达到能力标准，尤其重要的是要有创新意识。

难能可贵的是，书中有几百幅图片都是费寅老师在教学中的取景，给学习调酒的人士提供了看图学习的便利，将调酒简单化、情趣化了，真正做到“实境、实情、实操”。

<<酒水知识与调酒技术>>

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>