

<<葡萄酒侍服>>

图书基本信息

书名：<<葡萄酒侍服>>

13位ISBN编号：9787302260554

10位ISBN编号：7302260559

出版时间：2011-9

出版时间：清华大学出版社

作者：姜楠 编

页数：155

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>

<<葡萄酒侍服>>

内容概要

“葡萄酒侍服”是酒店服务与管理专业的一门专业课。

本书坚持全面性、系统性、实用性及可操作性等原则，以葡萄酒服务的过程为主线来介绍葡萄酒的相关理论和实践知识，引导学生规范地进行葡萄酒服务。

本书通过创设真实的工作情境，布置具体的工作任务，以信息页的方式展开介绍，并借助任务评价表检验任务的完成情况。

本书共分为5个单元，涵盖了葡萄酒的基础知识、品味葡萄酒、“旧世界”国家的葡萄酒、“新世界”国家的葡萄酒以及体验葡萄酒服务等内容。

《葡萄酒侍服》可作为高、中等职业学校酒店服务与管理专业、调酒专业等相关专业的教材，也可作为相关岗位培训及葡萄酒爱好者的学习参考资料。

<<葡萄酒侍服>>

书籍目录

单元一葡萄酒的基础知识

任务一葡萄酒的定义与分类

活动一说出葡萄酒的定义

活动二认识葡萄酒家族

任务二世界主要的葡萄品种

活动一介绍葡萄的种植条件与地理分布

活动二识别世界主要的生产红葡萄酒的葡萄品种

活动三识别世界主要的生产白葡萄酒的葡萄品种

任务三葡萄酒的酿造过程

活动一体验红葡萄酒的酿过程

活动二体验白葡萄酒的酿造过程

活动三介绍强化葡萄酒的酿造过程

活动四介绍香槟酒的酿造过程

单元二品味葡萄酒

任务一品味葡萄酒的艺术

活动一喝葡萄酒的顺序

活动二品味葡萄酒的方法

任务二葡萄酒与食物的搭配

活动一葡萄酒与食物搭配的原则

活动二葡萄酒与中餐菜肴的搭配

活动三葡萄酒与西餐菜肴的搭配

活动四葡萄酒与奶酪的搭配

任务三葡萄酒与健康

活动一了解葡萄酒的营养成分

活动二葡萄酒的保健作用

单元三“旧世界”国家的葡萄酒

任务一法国有代表性的葡萄酒产地

活动一介绍法国葡萄酒的等级

活动二了解法国葡萄酒产区

活动三学读法国葡萄酒酒标

任务二法国波尔多葡萄酒

活动一介绍法国波尔多产区

活动二了解法国波尔多的5大酒庄

活动三鉴赏法国波尔多红葡萄酒

活动四鉴赏法国波尔多白葡萄酒

任务三法国勃艮第葡萄酒

活动一介绍法国勃艮第的特点

活动二鉴赏法国勃艮第白葡萄酒

活动三鉴赏法国勃艮第红葡萄酒

活动四鉴赏法国勃艮第薄若莱葡萄酒

任务四法国香槟酒

活动一认识法国香槟区

活动二鉴赏法国香槟酒

任务五意大利葡萄酒

活动一认识意大利葡萄酒的著名产区

<<葡萄酒侍服>>

活动二读懂意大利葡萄酒酒标

任务六德国葡萄酒

活动一了解德国葡萄酒的等级和著名产区

活动二鉴赏德国白葡萄酒

活动三鉴赏德国冰酒

单元四“新世界”国家的葡萄酒

任务一澳大利亚葡萄酒

活动一读懂澳大利亚葡萄酒酒标

活动二澳大利亚葡萄酒的著名品牌

任务二美国葡萄酒

活动一读懂美国葡萄酒酒标

活动二鉴赏美国葡萄酒

任务三智利葡萄酒

活动一读懂智利葡萄酒酒标

活动二智利葡萄酒著名品牌

任务四中国葡萄酒

活动一中国葡萄酒的主要产区

活动二中国葡萄酒的著名品牌

单元五体验葡萄酒服务

任务一白葡萄酒侍服

活动一准备白葡萄酒和酒杯

活动二开启白葡萄酒瓶

活动三斟倒白葡萄酒

任务二红葡萄酒侍服

活动一准备红葡萄酒和酒杯

活动二开启红葡萄酒瓶

活动三斟倒红葡萄酒

任务三香槟酒侍服

活动一准备香槟酒和酒杯

活动二开启香槟酒瓶

活动三斟倒香槟酒

参考文献

<<葡萄酒侍服>>

章节摘录

版权页：插图：椒盐排骨：外酥里嫩，椒盐香味突出。

可选配干红葡萄酒或结构感强的干白或桃红葡萄酒。

乱蒜肚丝：蒜香浓郁，猪肚软嫩。

可选配干红葡萄酒或结构感强的干白或桃红葡萄酒。

白灼牛百叶：百叶爽脆，口味咸鲜。

是干白葡萄酒的最佳搭档。

双红炖牛眼：汤味清甜、咸鲜，牛眼软糯。

可选配干红葡萄酒。

(2) 在禽肉中，蚝油滑手撕鸡、豉油鸡、豉味荷香鸡、板栗鸡煲、时菜扒红鸭、广东烧鹅等，是干红葡萄酒的最佳搭档。

根据情况，也可选配桃红或结构感强的干白葡萄酒。

(3) 咖喱类、沙嗲类，应选配半干或半甜葡萄酒。

(4) 在水产类中，所有的生吃、清蒸等海鲜，均是干白葡萄酒的最好搭档。

(5) 红焖类、豉汁类和咸鱼，可选用干红葡萄酒。

(6) 蒜茸类，可选用桃红葡萄酒。

(7) 甜香类，可选用半干或甜型葡萄酒。

如龙虎斗、脆皮乳猪、咕嚕肉、大良炒鲜奶、潮州火筒炖鲍翅、蚝油牛柳、冬瓜盅、文昌鸡等。

二、葡萄酒与鲁菜搭配 鲁菜最突出的特点，一是选料、刀工十分讲究，不厌其精细，注重菜肴的色彩和形象。

二是烹调方法多样，如油爆、芫爆、酱爆、清炒、锅烧、扒菜、拔丝、蜜汁、清汤、奶汤等都是济南菜的手法，而烹、煮、扒、炒、熘又是海味原料的福山菜技法。

烹制中多先用水焯、水划、水煮、油划、油氽、蒸、油炸的方法，对原料做两次以上的热加工而成菜，以保证菜肴的纯正、清淡与利口，较少采用生原料一次加热至熟食用的做法。

三是十分重视火候，讲究口味，不论何种烹制方法，都强调火候掌握的恰到好处，尽量避免过犹不及。

。

口味讲究清、鲜、脆、嫩、纯的特点。

所谓纯，就是要求保持原味。

鲁菜中善于用汤，吊制的清汤、煮制的奶汤都十分鲜美，这也保证了鲁菜味道的可口。

由鲁菜的特点可知，其最佳葡萄酒搭档应为干白葡萄酒、桃红葡萄酒或柔和的新鲜干红葡萄酒。

下面是鲁菜中最具特色的菜肴及其与葡萄酒的和谐搭配。

(1) 扒栗子白菜：咸鲜软烂，有栗子的甜香味。

可选用干白葡萄酒或半干白葡萄酒或新鲜干红葡萄酒。

(2) 奶油西兰花：芡乳白，菜碧绿，鲜脆咸嫩，清爽适口。

可选用干白葡萄酒或半干白葡萄酒或新鲜干红葡萄酒。

(3) 炸藕夹：色金黄，外焦里嫩，鲜脆咸香。

是干红葡萄酒的最佳搭档。

(4) 干烧冬笋：色白、绿，鲜嫩酥脆清香。

可配干白或桃红葡萄酒。

(5) 霸王别姬：以鳧鱼当霸王，以鸡当虞姬，汤清，红、绿、黑点缀其中，鱼、鸡咸嫩咸香。

是干白葡萄酒的最佳搭档。

(6) 盐水大虾、侉炖目鱼、山东海参、扒鲍鱼菜胆、各类清蒸海鲜等，都是干白葡萄酒的最佳搭档。

。

(7) 松鼠黄鱼：象形菜，焦脆、鲜嫩，甜、咸、香，色泽美。

可选用半干或半甜葡萄酒。

而干煎黄鱼，则色金黄，鱼肉软嫩，咸鲜醇香，应配干白或桃红葡萄酒。

<<葡萄酒侍服>>

(8) 炒虾仁腰果：清汁，鲜嫩脆，咸香。

可配干白或桃红葡萄酒。

(9) 烧鸡丁辣子：红绿色，质地软嫩脆，酸辣甜咸香。

可配桃红或干红葡萄酒。

(10) 白斩鸡：乳白色，甜咸香，五香味浓。

可根据调料不同而选用干白、桃红、干红葡萄酒。

<<葡萄酒侍服>>

编辑推荐

《中等职业学校酒店服务与管理类规划教材:葡萄酒侍服》可作为高、中等职业学校酒店服务与管理专业、调酒专业等相关专业的教材,也可作为相关岗位培训及葡萄酒爱好者的学习参考资料。

<<葡萄酒侍服>>

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>