

<<酒水服务与酒吧管理>>

图书基本信息

书名：<<酒水服务与酒吧管理>>

13位ISBN编号：9787303132874

10位ISBN编号：7303132872

出版时间：2011-12

出版时间：北京师范大学出版社

作者：申琳琳 主编

页数：227

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>

## <<酒水服务与酒吧管理>>

### 内容概要

改革开放三十多年来，我国的对外交往日益增多，人民生活水平不断提高，酒吧——这个既具有良好社交功能，又具有休闲娱乐功能的贵族消费场所日益成为今日大众消费范畴，并得到了迅猛发展。但随之而来的问题是整个酒吧行业专业人士匮乏，管理水平较低，服务质量较差。

为了加快培养酒水服务和酒吧管理方面的专业人才，我们在总结大量酒水服务和酒吧管理一线人员实践经验的基础上，参照国际最新发展趋势，针对高等院校旅游专业或酒店管理专业生源的特点，编写了《酒水服务与酒吧管理》一书。

本书共分九章，第一章至第五章是基本理论知识，包括了酒水知识概述、无酒精饮料、发酵酒、世界著名的六人蒸馏酒、配制酒。

第六章和第七章是具体技能操作和相关服务知识的介绍，包括鸡尾酒及其调制、酒吧与酒吧服务。

第八章和第九章是基本管理知识介绍和酒会策划管理，包括酒吧日常管理与酒水成本控制、酒会的筹划与管理。

本书在编写过程中，从酒水服务与酒吧管理的理论知识入手，结合目前酒吧行业的发展现状及趋势，提出了许多具有指导意义的管理服务模式、技巧和实践知识。

本书包括酒水知识及服务与酒吧管理三大部分，全面系统地阐述了国内外酒水饮品的专业理论知识和服务操作技能，

重点介绍了发酵酒、蒸馏酒、混配酒、无酒精饮料以及酒吧服务、酒吧管理的基础知识，具有较强的实用性，

同时又针对管理与服务中经常碰到和用到的常用术语、材料、器具、杯具等附以英文表达，既方便了学校实行双语教学，又能帮助学生或阅读者掌握要点、拓展思路，增加就业渠道。

本书主要供高等职业院校的旅游管理、饭店管理、餐饮管理、航空服务专业的学生学习使用，也可以作为饭店、酒吧、茶艺、康乐服务人员的培训用书，

同时亦可作为高校旅游管理专业学生的参考用书。

## <<酒水服务与酒吧管理>>

### 书籍目录

#### 第一章 饮料的分类

##### 第一节 饮料的一般分类

##### 第二节 酒吧对饮料的习惯分类

#### 第二章 无酒精饮料

##### 第一节 咖啡

##### 第二节 茶

##### 第三节 其他软饮料

#### 第三章 发酵酒

##### 第一节 葡萄酒

##### 第二节 啤酒

##### 第三节 中国黄酒

#### 第四章 蒸馏酒

##### 第一节 白兰地

##### 第二节 威士忌、金酒和伏特加

##### 第三节 朗姆酒和特基拉酒

##### 第四节 中国白酒

#### 第五章 配制酒

##### 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

#### 第六章 鸡尾酒

##### 第一节 鸡尾酒的起源

##### 第二节 鸡尾酒的概念及结构

##### 第三节 鸡尾酒的调制技巧

##### 第四节 鸡尾酒操作实例

#### 第七章 酒吧概述

##### 第一节 酒吧的形式

##### 第二节 酒吧的组织结构和岗位职责

##### 第三节 酒吧的设计以及常用器具设备

#### 第八章 酒吧服务

##### 第一节 酒吧服务的基本常识

##### 第二节 酒吧的工作程序和服务标准

##### 第三节 酒吧服务的技巧和对客人服务疑难问题的处理

#### 第九章 酒吧的管理

##### 第一节 酒吧的日常管理

##### 第二节 酒水的成本控制

##### 第三节 酒水的销售管理

##### 第四节 酒会的策划和核算

#### 参考资料

#### 教学支持说明

## <<酒水服务与酒吧管理>>

### 章节摘录

版权页：插图：（二）茶叶的种类茶叶种类繁多，人们一般根据茶叶的颜色、品质、特点的不同，把茶叶分为绿茶、红茶、青茶、白茶、黄茶、黑茶、花茶、紧压茶。

1.绿茶类绿茶是最早出现的一种茶类，其产量、品质、品种都居前位。

绿茶是未经发酵的茶叶，采用高温杀青、干燥等工艺，保持了鲜叶的天然翠绿色，属不发酵茶。

根据最终干燥方式的不同，又可将绿茶分为炒青、烘青、晒青和蒸青等绿茶。

这类茶的茶叶颜色翠绿，茶汤黄绿清澈，茶汤有清新的绿豆香、熟栗香、甜花香等香味，其味清新鲜爽。

绿茶富含叶绿素、维生素C，茶性较寒凉，咖啡碱、茶碱含量较多，较易刺激神经。

由于使用的是嫩芽、嫩叶，所以绿茶不适合久置。

名贵品种有西湖龙井、碧螺春、黄山毛峰、太平猴魁等。

2.红茶类红茶是一种经萎凋、揉捻、发酵、干燥等工艺处理，使绿叶变成暗红色的茶类，属全发酵茶。

红茶通常是碎片状，但条形的红茶也不少。

红茶茶色红艳，味醇厚润，浓烈纯正，具有一种类似麦芽糖的香味。

红茶茶性温和，不含叶绿素、维生素C，因咖啡碱、茶碱较少，兴奋神经效能较低。

名贵品种有祁红、滇红、英红等。

红茶是当今世界上产量最多，销路最广、最大的一种茶，单独饮或加奶、加糖调饮都适宜。

3.青茶类（又名乌龙茶）青茶是一种半发酵茶，它综合了红茶与绿茶的加工技术，经轻度萎凋和发酵，然后高温消毒干燥，使茶叶形成“七分绿、三分红”，俗称“绿叶红镶边”，颜色呈青绿、暗绿色。

青茶既有绿茶的清鲜，又有红茶的甘醇，香气馥郁，回味悠长，耐冲泡，茶汤蜜黄色，有天然的花果香味，馥郁清幽，从清新的花香、果香到熟果香都有，滋味醇厚回甘，略带微苦亦能回甘，是最能吸引人的茶叶。

名贵品种有冻顶乌龙、闽北水仙、铁观音、武夷岩茶、凤凰单丛等。

4.白茶类白茶是我国福建的特产，主要产区在福鼎、政和、松溪、建阳等地。

它采摘良种大白茶幼嫩的多毫芽叶制作，加工时采用不揉不炒的晾晒烘干工艺，因茶表面布满白色茸毫而得名。

属轻微发酵茶类。

白茶叶色白隐绿，干茶外表满披白茸毛，茶汤色浅淡成象牙色，味清鲜爽口、甘醇、香气弱。

## <<酒水服务与酒吧管理>>

### 编辑推荐

《酒水服务与酒吧管理》是全国高等职业教育酒店服务专业精品系列教材之一。

<<酒水服务与酒吧管理>>

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>