

<<葡萄酒基础知识教程>>

图书基本信息

书名：<<葡萄酒基础知识教程>>

13位ISBN编号：9787562466420

10位ISBN编号：7562466424

出版时间：2012-9

出版时间：重庆大学出版社

作者：夏薇 编

页数：70

字数：90000

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>

<<葡萄酒基础知识教程>>

内容概要

本书主要是面向葡萄酒初学者而编写的，侧重介绍了葡萄酒方面的基础知识，包括葡萄酒的历史文化、酿造方法、主要的葡萄品种及其特性、各种不同的葡萄酒酒杯，以及红葡萄酒、白葡萄酒、桃红葡萄酒、起泡葡萄酒和甜白葡萄酒的相关知识，并简单介绍了酒菜搭配的基本原则。

本书作为中等职业教育酒店服务与管理专业以及旅游服务类专业的学生教材，也可作为葡萄酒相关从业人员的培训用书。

<<葡萄酒基础知识教程>>

书籍目录

项目一初识葡萄酒

任务一葡萄酒的历史和文化

任务二 葡萄品种知多少

任务三葡萄酒的酿造过程

任务四 葡萄酒酒杯有多重要

项目二了解葡萄酒

任务一酸酸的白葡萄酒

任务二可爱的桃红葡萄酒

任务三奇妙的红葡萄酒

任务四 欢乐浪漫的起泡酒

任务五甜蜜的甜白葡萄酒

项目三葡萄酒与菜式的搭配

参考文献

<<葡萄酒基础知识教程>>

章节摘录

版权页：插图：2.擦拭瓶口用准备好的干净餐布擦拭瓶口，除掉瓶口的灰尘和霉菌。

3.拔出软木塞 将螺丝钻的尖头轻压入软木塞的中间，顺势旋转而入。

注意不要将螺丝钻全部钻进软木塞，而应留一环，以免木屑掉入酒中。

然后将金属部分的卡口轻轻卡住瓶口的突出部分，用左手固定，右手提起把手，利用杠杆的作用将软木塞慢慢拔出。

等到软木塞将近全部被拔出时，再换用右手直接握住塞子，轻轻地摇晃拔出即可。

4.再次擦拭瓶口，并试酒 将软木塞取下，收起酒刀，用鼻子嗅闻软木塞的气息，看是否有异味，并将其放在小碟中递给客人看。

用干净餐布再次擦拭瓶口，倒出大约30毫升的酒试酒，以确定酒是不是正常，有没有变坏。

在确认酒没有变坏的情况下，再将酒正式倒给客人品尝。

【知识拓展——白葡萄酒的温度（节选）】有一点寒凉的4月夜晚，下了一点雨，温度降到15℃。从高雄开车上来的朋友迟了整整两个小时，赶到J-Ping餐厅时已经晚上9点多，还好老板在满座的周末晚上还给我们留了一张空桌，不过，袋子里的白葡萄酒却已经退冰了。

才坐下来，匆忙地要了两个酒杯，但却忘了提醒侍者带的是白葡萄酒，要准备冰桶。

没多久服务生果然拿来了两个巨大的波尔多红葡萄酒酒杯上来。

也许，上餐厅只喝白葡萄酒的人毕竟不多吧！

望着桌上那双可以满满装进整瓶白葡萄酒的酒杯和那瓶Domaine de Richard的贝杰哈克干白酒Bergerac Sec。

幸亏一起吃饭的朋友平时只喝啤酒，还分不太清楚葡萄酒该怎么喝，所以他并没有用匪夷所思的表情看着我将闪着金黄颜色、还没冰的白葡萄酒匆匆地开瓶倒进杯子里。

对于一瓶贝杰哈克干白葡萄酒，这酒其实算是有点老了，1996年份，酸味是重了一些，所以保存得还不错，才刚开始要转成陈年的特殊酒香很快地就从那宽阔的杯身中散出来。

这酒喝了好多回，还是第一次变化出这样的香味呢！

像是甜熟的糖水西洋梨磨入一点肉桂粉和加上一大匙的野花蜂蜜，最后再泡入一点糖渍柠檬皮以及帮助睡眠的椴树花茶（tilleul）。

这样温柔软调的香气风格真是迷人，只有当熟的白葡萄酒才能有这般的温润丰富，当然，也因为这酒没有被那寒凉的冰桶给镇吓住，没把难能可贵的香气完全封闭起来。

显然，那晚的意外多了一次美味的新体验。

<<葡萄酒基础知识教程>>

编辑推荐

《中等职业教育酒店服务与管理专业系列教材(项目课程):葡萄酒基础知识教程》作为中等职业教育酒店服务与管理专业以及旅游服务类专业的学生教材,也可作为葡萄酒相关从业人员的培训用书。

<<葡萄酒基础知识教程>>

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>