

<<酒水知识与酒吧管理>>

图书基本信息

书名：<<酒水知识与酒吧管理>>

13位ISBN编号：9787563714049

10位ISBN编号：7563714049

出版时间：2006-9

出版时间：旅游教育出版社

作者：贺正柏

页数：257

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>

## <<酒水知识与酒吧管理>>

### 内容概要

本书是一本专为培养酒水知识和酒吧管理的专业人才而编写的教材，内容丰富，知识准确，深入浅出，生动可读，实用性强。

本书全面系统地介绍了发酵酒、蒸馏酒、配制酒、鸡尾酒、茶、饮料，以及酒吧管理和中国酒文化方面的知识。

总体而言。

本书知识准确、通俗易懂、实用性强。

本书内容紧密联系酒吧工作实际，并注意运用图表和例子说明问题，书中重要的专业术语和酒水名称都配有外语译文，便于读者学习，每章的基本概念、学习目标和思考与练习，写得较为简练，便于读者预习和复习。

本书既可作为各大专院校饭店管理和餐馆管理专业的教材，也可供饭店业和餐饮业酒水知识和酒吧管理培训之用。

<<酒水知识与酒吧管理>>

书籍目录

第一章 酒水概述 基本概念 学习目标 第一节 饮料分类 第二节 酿酒原理 第三节 酒品风格 思考与练习  
第二章 发酵酒 基本概念 学习目标 第一节 葡萄酒 第二节 啤酒 第三节 中国黄酒 第四节 清酒 思考与练习  
第三章 蒸馏酒 基本概念 学习目标 第一节 中国白酒 第二节 白兰地 第三节 威士忌 第四节 其他蒸馏酒 思考与练习  
第四章 配制酒 基本概念 学习目标 第一节 中国配制酒 第二节 外国配制酒 思考与练习  
第五章 鸡尾酒 基本概念 学习目标 第一节 鸡尾酒概述 第二节 鸡尾酒的成分 第三节 鸡尾酒调制技巧 第四节 鸡尾酒调制 思考与练习  
第六章 茶 基本概念 学习目标 第一节 茶叶概述 第二节 茶的制备 第三节 中国外茶 第四节 中国茶艺 思考与练习  
第七章 咖啡和咖啡饮料 基本概念 学习目标 第一节 咖啡 第二节 无咖啡饮料 思考与练习  
第八章 酒吧管理 基本概念 学习目标 第一节 酒吧概述 第二节 酒吧人员管理 第三节 酒吧服务管理 第四节 酒水成本管理 第五节 酒水销售管理 思考与练习  
第九章 中国酒文化附录主要参考书目

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>