

<<新编酒水知识与调酒>>

图书基本信息

书名：<<新编酒水知识与调酒>>

13位ISBN编号：9787807660866

10位ISBN编号：7807660864

出版时间：2009-1

出版时间：广东旅游出版社

作者：徐明 编

页数：243

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>

## <<新编酒水知识与调酒>>

### 前言

近年来，随着旅游产业的兴起，中国已经成为一个旅游大国，旅游经济发展十分迅速，旅游从业人员的规模日益壮大。

与此同时，旅游教育事业也得到了空前的发展，尤其体现在旅游职业教育上，职业学校的数量和规模发展都非常迅猛，据不完全统计，到目前为止全国已有近千所中等职业旅游学校，在校学生达到40万人之多。

然而，在职业教育发展迅速的同时，我们也应该看到当前的中职旅游教育还存在一些不足之处，主要体现在几个方面：一是中职课程目标定位模糊，缺乏社会岗位的针对性，不少学校过于重视学科理论的系统性，而忽视了对学生综合素质和能力的培养，造成人才培养与需求的脱节；二是课程模式缺乏实践性，背离了职业教育培养技能型应用型人才的初衷，导致学生动手能力不强，职业意识低下；三是教材内容过于陈旧，缺乏时代性和一定的前瞻性，旅游业发展日新月异，教师如果不注重知识更新，不关注教学内容的行业应用前景，学生就无法“学以致用”，更谈不上成为合乎国际化标准的高素质复合型人才。

为适应当前旅游职业教育的发展和需要，加强中职中专旅游学科的建设，完善旅游课程的课堂教学知识体系，我社特组织了广东省旅游学校、广州市旅游商贸职业学校、广州市旅游学校等相关院校的专业教师编写了这套“新思维中职中专旅游精品教材”。

本套教材立足于最新中等职业旅游课程教学大纲，采取有新意、重实用、高标准的编写原则，力求体现出以下特点：一是职业教育性，以提高学生的职业素质和能力为出发点，使其通过学习获得相关技术等级和职业资格，提升就业竞争力；二是内容的先进、精简和实用性，结合发展潮流，体现最新趋向，以实用为中心，力戒臃肿深奥，少涉空洞理论，合理设置案例和趣味内容；三是适用于课堂教学，突出中职教学的特点，在教材的内容编排上既充分考虑学生的参与和互动，又兼顾教师的授课效率，统一而又灵活。

## <<新编酒水知识与调酒>>

### 内容概要

近年来,随着旅游产业的兴起,中国已经成为一个旅游大国,旅游经济发展十分迅速,旅游从业人员的规模日益壮大。

与此同时,旅游教育事业也得到了空前的发展,尤其体现在旅游职业教育上,职业学校的数量和规模发展都非常迅猛,据不完全统计,到目前为止全国已有近千所中等职业旅游学校,在校学生达到40万人之多。

## <<新编酒水知识与调酒>>

### 书籍目录

#### 第一章 酒水概述

##### 第一节 酒水的定义与特点

- 一、酒水的定义
- 二、酒类术语
- 三、酒的功用

##### 第二节 酒水分类

- 一、按制造方法分类
- 二、按酒精含量分类
- 三、按商业经营分类
- 四、按配餐方式分类
- 五、按酒水原料分类
- 六、按酒水的物理形态分类
- 七、按是否含有二氧化碳分类

##### 第三节 酒的酿造

- 一、酒精发酵
- 二、淀粉糖化
- 三、制曲
- 四、原料处理
- 五、蒸馏取酒
- 六、酒的老熟和陈酿
- 七、勾兑调校

##### 第四节 酒品的评价

- 一、酒品的风格形成和语言描述
- 二、酒品的质量鉴定和识别

##### 第五节 酒的保管与储藏

- 一、贮存的一般要求
- 二、各种酒类的贮存
- 三、酒品的保管

##### 第六节 饮酒知识

- 一、品酒方法
- 二、最佳饮酒时间
- 三、最佳饮酒量
- 四、最佳佐菜
- 五、饮酒的最佳温度
- 六、酒精在血液中的不同含量对人产生的不同影响
- 七、解酒方法

#### 第二章 中国酒

##### 第一节 中国酒的起源与发展

- 一、中国酒的起源
- 二、我国酒在各个时期的发展历史
- 三、我国古代酒文化的发展

##### 第二节 黄酒

- 一、黄酒的起源和发展
- 二、黄酒的特点与分类
- 三、黄酒的饮用方法与服务要求

<<新编酒水知识与调酒>>

第三节 中国啤酒

- 一、我国啤酒的起源与发展
- 二、我国啤酒的特点与分类
- 三、我国著名啤酒

第四节 中国葡萄酒

<<新编酒水知识与调酒>>

章节摘录

插图：

<<新编酒水知识与调酒>>

编辑推荐

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>