

<<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：9787811221725

10位ISBN编号：7811221721

出版时间：2007-9

出版时间：东北财经大学出版社

作者：傅生生,郑渊

页数：224

字数：320000

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

酒吧起源于美国，风行于欧洲，是欧美发达国家人们社交、休闲的重要场所。

现今，它正以惊人的速度风靡亚洲，在日本、韩国等国家发展迅猛。

而随着我国人民生活水平的日益提高，人们对生活质量也提出了更高的要求，酒吧已成为很多中国人生活中的重要组成部分。

当今世界是一个开放的世界，任何行业都将走向国际化，酒吧业更不能例外。

因此，酒吧业面临着更多的新环境、新挑战，酒吧的经营管理人员就必须以适应新环境、新情况的新观念、新思路、新理论、新知识、新方法来代替粗放式的管理模式，做一个成功的酒吧管理人。

本书从酒水知识、酒吧管理两个关键点切入，全书共分十一章，系统地介绍了发酵酒、蒸馏酒、配制酒、鸡尾酒的有关知识，同时结合酒吧管理的实际经验分别介绍了酒吧的酒水服务、营销管理、采购管理等内容。

在体例上，本书每章都附有学习目标、本章小结，章后还附有专门的练习和相关案例。

针对不同的讲授知识，本书还链接了一些小资料。

这既丰富了全书的内容，也便于教学和培训。

全书融理论性、实践性为一体，特别重视学生实践能力的提高，从而也为学生今后考取调酒师资格证打下了一定的基础。

<<酒水服务与酒吧管理>>

书籍目录

第1章 酒水概述 1.1 酒水定义与分类 1.2 酒的成分 1.3 酒与健康第2章 发酵酒 2.1 葡萄酒 2.2 啤酒 2.3 中国黄酒第3章 蒸馏酒 3.1 白兰地 3.2 威士忌 3.3 金酒 3.4 伏特加 3.5 朗姆酒 3.6 特其拉 3.7 中国白酒第4章 配制酒 4.1 开胃酒类 4.2 佐餐酒 4.3 利口酒 4.4 中国配制酒第5章 软饮料 5.1 茶 5.2 咖啡 5.3 软饮料第6章 鸡尾酒 6.1 鸡尾酒的基本知识 6.2 调酒器具及酒吧设备 6.3 鸡尾酒的调制方法 6.4 鸡尾酒的调制知识 6.5 鸡尾酒配方第7章 酒水服务 7.1 酒水服务技巧 7.2 酒水专项服务第8章 酒吧概述 8.1 酒吧与调酒师 8.2 酒吧的选址与设计 8.3 酒吧娱乐项目设置第9章 酒水采购管理 9.1 酒水的采购和验收 9.2 酒水的库存与领发第10章 酒吧营销管理 10.1 酒吧形象的定位 10.2 酒吧酒单设计 10.3 酒吧酒水营销第11章 酒吧日常管理 11.1 酒吧员工聘用与考核 11.2 酒吧的日常管理 11.3 酒水成本控制主要参考文献及网站

<<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>