

<<酒水销售管理>>

图书基本信息

书名：<<酒水销售管理>>

13位ISBN编号：9787811232929

10位ISBN编号：7811232928

出版时间：2008-9

出版单位：清华大学出版社有限公司

作者：王天佑

页数：268

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>

<<酒水销售管理>>

内容概要

“酒水销售管理”的编写是顺应知识经济时代，根据21世纪我国旅游业发展的新趋势、旅游业与饭店业对餐饮经营管理知识的需求，确定以传授知识、培养能力和提高素质为一体的教学内容改革。

同时，是为了实施理论知识与管理实践相结合的旅游高等教育人才培养模式，培养有创新能力的旅游业和饭店业实用人才，满足现代旅游业和饭店业对酒水经营管理的需要。

本书内容设计是基于培养学生的酒水文化和酒水经营能力，使学生既有扎实而宽广的基础理论知识，又有先进而实用的专业知识、复合知识及动手和创新能力，坚持从国内旅游业的人才需要出发，借鉴和吸收国际先进的教学内容，形成面向国际、满足我国旅游业发展需要的专业课教材。

本书共分11章，从介绍酒水种类与特点开始，概述了葡萄酒、啤酒、白兰地酒、威士忌酒、金酒、朗姆酒、伏特加酒、特吉拉酒、中国白酒、开胃酒、甜点酒、利口酒、鸡尾酒和非酒精饮料等的历史发展、生产工艺、销售策略和服务方法等。

本书具有专业理论的深度，体系完整，有较强的科学性、实用性和超前性。

本书可作为高等院校旅游管理、饭店管理、餐饮管理专业教材使用，也可供高星级酒店管理人员培训使用。

<<酒水销售管理>>

书籍目录

第1章 酒水概述 1.1 酒水介绍 1.1.1 酒的特点 1.1.2 非酒精饮料 1.2 酒的分类 1.2.1 根据乙醇含量分类 1.2.2 根据颜色分类 1.2.3 根据原料分类 1.2.4 根据生产工艺分类 1.2.5 根据用餐习惯分类 1.2.6 根据酒的产地分类 1.2.7 根据酒的等级分类 1.2.8 根据消费需求分类 1.3 酒精度 1.3.1 标准酒精度 1.3.2 英制酒精度 1.3.3 美制酒精度 1.3.4 酒精度换算 1.4 国际饮酒礼仪 1.4.1 酒杯选择 1.4.2 酒杯摆放 1.4.3 持杯方法 1.4.4 饮酒顺序 1.4.5 酒的道数 1.4.6 试酒礼仪 1.4.7 斟酒礼节 1.4.8 控制酒量
本章小结 练习题第2章 葡萄酒销售管理 2.1 葡萄酒概述 2.1.1 葡萄酒的含义和特点 2.1.2 葡萄酒的起源与发展 2.1.3 葡萄酒的原料 2.1.4 葡萄酒的生产工艺 2.2 法国葡萄酒概况 2.2.1 法国葡萄酒的发展 2.2.2 著名葡萄酒生产地 2.2.3 法国葡萄酒级别 2.3 意大利葡萄酒概况 2.3.1 意大利葡萄酒的发展 2.3.2 著名葡萄酒生产地 2.3.3 意大利葡萄酒级别 2.4 德国葡萄酒概况 2.4.1 德国葡萄酒的发展 2.4.2 葡萄酒生产地 2.4.3 德国葡萄酒级别 2.5 美国葡萄酒概况 2.5.1 美国葡萄酒的发展 2.5.2 著名葡萄酒生产地 2.6 澳大利亚葡萄酒概况 2.6.1 澳大利亚葡萄酒的发展 2.6.2 著名葡萄酒生产地 2.7 西班牙葡萄酒概况 2.7.1 西班牙葡萄酒的发展 2.7.2 著名葡萄酒生产地 2.7.3 西班牙葡萄酒级别及专业术语 2.8 葡萄牙葡萄酒概况 2.8.1 葡萄牙葡萄酒的发展第3章 啤酒销售管理第4章 蒸馏酒销管理第5章 配制酒销管理第6章 鸡尾酒销售管理第7章 非酒精饮料销售管理第8章 酒水经营组织管理第9章 酒单筹划与设计第10章 酒水销售与服务第11章 酒水成本管理练习题参考答案参考文献

章节摘录

2.3 意大利葡萄酒概况
2.3.1 意大利葡萄酒的发展
意大利是世界上最大的葡萄酒生产国和消费国之一，其葡萄酒生产遍及全国各地，不像法国葡萄酒生产区那样集中。

意大利生产的葡萄酒种类繁多，风格各异。

根据记载，意大利生产葡萄酒有悠久的历史，两千多年前古罗马人已经饮用葡萄酒。

意大利葡萄酒的名称常采用葡萄名称、地名、历史典故名或历史传说等。

葡萄酒对古罗马人非常重要，部落的繁荣随着葡萄酒的发展而壮大，葡萄酒被称为意大利最有价值的商品。

由于地中海的明媚阳光和温和的气流使意大利葡萄生长茂盛，因此人们将意大利称为葡萄酒之乡（Oenotria）。

历史上，定居在意大利南部、中部和西西里岛（Sicily）的希腊人和伊特鲁里亚人（Etruscans），给意大利带来了种植葡萄的新工艺。

几个世纪以来，罗马人不断总结和改进希腊人和伊特鲁里亚人的葡萄种植技术，并且发明了为葡萄树剪枝的技术。

公元前2世纪意大利的葡萄不论在数量上还是质量上都发展很快，达到最佳效果。

中世纪随着罗马帝国的衰退，意大利葡萄酒的产量不断下滑。

后来天主教堂的出现对意大利葡萄种植业的发展产生了很大动力，当时葡萄酒作为意大利人集会的饮用酒，质量不断得到改善。

天主教的僧侣们在意大利种植葡萄并带着葡萄在各地传道。

葡萄的种植方法通过僧侣传道在意大利进一步发展，葡萄种植区也不断扩大。

后来，由于各地的气候和土壤不同，培育的葡萄品种不断增加，因此出现了愈来愈多的意大利著名葡萄酒生产区和葡萄酒。

18世纪意大利北部的葡萄园被霜冻破坏，种植葡萄的人们不得不寻找更能抵抗低温天气的新葡萄品种，建立新的葡萄园。

当时欧洲人已经意识到葡萄酒的制作应当依靠科学。

19世纪由于使用新方法种植葡萄及新的葡萄酒制作工艺和软木塞的发明，意大利的葡萄酒酿造技术和质量不断提高，那时著名的马萨拉（Marsala）、巴鲁罗（Barolo）和奇安蒂（Chianti）地区生产的葡萄酒已进入欧洲的优秀葡萄酒行列。

19世纪末葡萄的瘤蚜病几乎毁坏了所有意大利葡萄园。

20世纪初意大利葡萄园开始种植新品种，由于当时只顾大量种植和生产，再加上战争和经济萧条，忽视了对葡萄和葡萄酒的质量管理，使意大利葡萄酒成为低级葡萄酒的代名词，损害了意大利的形象。

20世纪60年代，意大利政府通过DOC葡萄酒质量管制法使意大利葡萄酒质量不断飞跃。

1980年，意大利政府又通过DOCG法，促使意大利生产更高级别的葡萄酒。

目前意大利种植的葡萄品种比世界任何国家都多，被官方承认的品种就超过100多种，而意大利生产的著名葡萄酒的种类在世界也名列前茅。

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>