

《饮料与调酒》

图书基本信息

书名：《饮料与调酒》

13位ISBN编号：9787310022052

10位ISBN编号：731002205X

出版时间：2005-1

出版社：南开大学出版社

作者：王珊珊/李继强 编

页数：216

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：www.tushu111.com

《饮料与调酒》

内容概要

《饮料与调酒》介绍饮料学绪论、酒的类别、鸡尾酒的调制、非酒精性饮料、无咖啡因饮料、含咖啡因饮料的特征、制作方法等还介绍了酒类的服务。

《饮料与调酒》特点：内容新颖、图文并茂、实操性强、互动性强。

读者对象：中职、中专、高职、高专饭店服务专业学生以及饭店业相关从业人员。

插图：

《饮料与调酒》

书籍目录

第一章 绪论 第一节 饮料学的概念 第二节 饮料的分类 第三节 饮料所扮演的角色第二章 酒的类别 第一节 酒的起源 第二节 酒精性饮料的分类 第三节 酿造酒系列 第四节 蒸馏酒系列 第五节 再制酒系列第三章 鸡尾酒的调制 第一节 鸡尾酒的特性 第二节 调酒的用具与材料 第三节 常见的基本酒 第四节 调酒的基本原则 第五节 鸡尾酒的种类 第六节 鸡尾酒的调制方法 第七节 宾治酒 第八节 香槟酒第四章 非酒精性饮料 第一节 茶的分类及其特性 第二节 茶的冲调与服务 第三节 调味茶的变化 第四节 特调茶类的制作方法第五章 无咖啡因饮料 第一节 乳制品的特性 第二节 果汁的分类 第三节 综合果汁调制方法 第四节 苏打水、冰淇淋、矿泉水的认识第六章 含咖啡因饮料 第一节 咖啡的历史及特性 第二节 咖啡调制的分类 第三节 其他含咖啡因饮品的认识 第四节 各式特调热咖啡制作方法 第五节 各式特调冰咖啡制作方法第七章 酒类的服务 第一节 酒单的认识 第二节 酒的服务与分类 第三节 酒与食物的搭配附录一 酒吧常见术语英汉对照附录二 各式鸡尾酒的调制方法附录三 十二星座花草茶特性参考书目

章节摘录

3. 美国威士忌 (American Whiskey) (图2-43) 美国是世界上最大的威士忌生产国和消费国。平均每个成年人每年喝掉16瓶威士忌。美国制造威士忌的方式与苏格兰制造谷物威士忌大致相似,但是用的谷物不同,蒸馏出的酒精纯度也比较低。美国的宾州、肯塔基州和田纳西州是威士忌的制造中心,主要是因为当地的水质含有石灰质的成分,它是制造威士忌最重要的条件之一。美国威士忌可分为下列几种:(1) 波本威士忌 (Bourbon Whiskey): 波本威士忌的主要原料为玉米,至少要占总原料的51%以上,蒸馏过程的酒精浓度不可超过80%,蒸馏后要放在新的炭烧橡木桶里陈年至少2年,酒色呈琥珀色。但是,几乎所有的波本威士忌储存年限至少4年。以肯塔基州 (Kentucky) 的产品最有名。

精彩短评

- 1、实用，但纸张不好！！
- 2、买来也是充当课堂教材用了

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：www.tushu111.com