

# 《《茶艺与调酒技艺：第2版》（职）》

## 图书基本信息

书名：《《茶艺与调酒技艺：第2版》（职业教育旅游专用教学用书）》

13位ISBN编号：9787121226286

出版时间：2014-4

作者：宋锐主编,刘春英 江军 杜兴旺副主编

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](http://www.tushu111.com)

# 《《茶艺与调酒技艺：第2版》（职）》

## 内容概要

本书主要内容包括茶文化基础知识、茶叶基础知识、茶水与茶具、茶的冲泡方法与技巧、酒文化基础知识、鸡尾酒概述、鸡尾酒的制作、酒吧服务与经营。本书突出以就业为导向,以能力为核心,结合现代市场茶艺与调酒技艺的实践,注重技能学习与训练。本书可作为职业教育旅游专业教学用书,也可作为茶艺师与调酒师的培训用书。本书配有电子教学参考资料包,包括教学指南、电子教案、习题答案、电子模拟试题及茶艺实际操作与调酒的图片,详见前言。

# 《茶艺与调酒技艺：第2版》（职）

## 作者简介

宋锐,武汉市教科院教研员,主编《计算器与点钞技能实训》、《现代营销策略(第2版)》、《收银实务》等教材。

## 书籍目录

### 第一章 茶文化基础知识 1

#### 第一节 中国茶文化的源流 1

##### 一、中国茶文化的形成 1

##### 二、中国茶文化的发展 2

##### 三、中国茶文化的特征 3

#### 第二节 中华茶德与茶礼 5

#### 第三节 丰富多彩的当代茶文化 9

#### 第四节 中国茶文化精神 12

##### 一、茶文化的概念 12

##### 二、中国茶文化的精神内涵 12

##### 三、茶文化的社会功能 13

#### 复习思考题 14

### 第二章 茶叶基础知识 18

#### 第一节 茶叶的分类及特点 18

##### 一、基本茶类 18

##### 二、再加工茶类 21

#### 第二节 茶叶的品质鉴别及保管常识 23

##### 一、茶叶的品质鉴别 23

##### 二、茶叶的储存及保管 27

#### 第三节 中国十大名茶 28

#### 第四节 茶与健康 34

##### 一、茶的营养成分 34

##### 二、茶的功效 34

##### 三、饮茶禁忌 35

四、参加茶艺活动的益处 37

复习思考题 39

第三章 茶水与茶具 41

第一节 泡茶用水的分类和名泉 41

一、古人择水观 41

二、现代择水观 42

三、煮水 42

四、泡茶水温的选择 44

五、天下名泉 44

第二节 茶具分类及产地 46

一、茶具的分类 47

二、茶具的产地 51

第三节 茶艺器具的分类和功能 53

复习思考题 56

第四章 茶的冲泡方法与技巧 59

第一节 茶艺基础知识 59

一、泡茶的准备 59

二、冲泡的技艺 61

三、敬茶与品茶 68

第二节 绿茶的冲泡 69

一、绿茶冲泡的基本方法 69

二、绿茶的冲泡程序及具体要求 70

三、冲泡绿茶的讲究 72

第三节 花茶的冲泡 77

第四节 红茶的冲泡 79

一、红茶的冲泡方法 80

二、冲泡红茶应注意的事项 81

三、冲泡红茶的其他注意事项 82

第五节 乌龙茶的冲泡 82

一、乌龙茶的冲泡技艺 83

二、冲泡乌龙茶应把握的几个方面 87

第六节 黑茶的冲泡 89

一、黑茶冲泡的基本方法 90

二、冲泡黑茶应注意的事项 91

复习思考题 91

第五章 酒文化基础知识 95

第一节 酒的源流及酿酒原理 95

一、酒的源流 95

二、酿酒原理 96

第二节 丰富多彩的酒文化 96

一、酒文化 96

二、名人与酒 97

第三节 酒的分类 99

一、按照酒精度分类 99

二、按照酿酒原料分类 99

三、按照生产工艺分类 99

四、按照酒的功能分类 100

五、其他分类方法 100

第四节 名酒知识 100

一、葡萄酒 100

二、黄酒 102

三、啤酒 104

四、蒸馏酒 106

五、配制酒 110

第五节 非酒精饮料 111

复习思考题 114

第六章 鸡尾酒概述 118

第一节 鸡尾酒的源流 118

一、鸡尾酒的起源 118

二、鸡尾酒的发展 119

三、鸡尾酒在中国 119

第二节 鸡尾酒的特点和分类 120

一、鸡尾酒的概念 120

二、鸡尾酒的特点 120

三、鸡尾酒的组成 120

四、鸡尾酒的分类 121

第三节 调酒师的职业要求 124

一、职业道德 124

二、文化素质 125

三、仪容仪表 125

四、专业素养 125

复习思考题 125

第七章 鸡尾酒的制作 127

第一节 调酒用品和用料 127

一、常用酒杯 127

二、调酒用具 128

三、调酒设备 128

四、调酒用料 129

第二节 调酒的基本技法 131

一、鸡尾酒调制的基本技法 131

二、鸡尾酒常见的装饰 132

三、鸡尾酒调制的一般程序 133

四、鸡尾酒调制的基本原则 133

五、鸡尾酒调制的评价标准 134

六、经典款鸡尾酒的调制 134

第三节 花式调酒表演技法 140

一、基本技法 140

二、花式调酒表演技巧 143

三、即兴调酒 144

第四节 鸡尾酒的创作 145

复习思考题 148

第八章 酒吧服务与经营 150

第一节 酒吧分类 150

一、酒吧来历 150

二、国内酒吧状况 150

三、国内酒吧类型 151

第二节 酒吧服务 152

一、酒吧服务的内容 152



二、酒吧设计原则 153

三、吧台的结构及辅助设施 153

四、酒吧客人的类型 154

第三节 酒吧的经营 155

一、酒吧的人员配备与工作安排 155

二、酒吧的质量监督 156

三、如何经营一家让客人满意的酒吧 158

第四节 酒吧经营者应具备的基本素质 159

复习思考题 162

附录 164

附录A 国家茶艺师职业标准 164

附录B 国家调酒师职业标准 166

附录C 经典鸡尾酒中英文对照 167

参考文献 168

# 《《茶艺与调酒技艺：第2版》（职）》

## 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](http://www.tushu111.com)