

《酒品鉴赏与服务》

书籍信息

版次：1

页数：

字数：

印刷时间：2011年07月01日

开本：16开

纸张：胶版纸

包装：平装

是否套装：否

国际标准书号ISBN：9787111344827

丛书名：普通高等教育十一五国家级规划教材.高职高专旅游及餐饮管理类专业规划教材

编辑推荐

由陈秋萍主编的《酒品鉴赏与服务》围绕实践能力的提高来编写教材，内容系统翔实，酒标丰富多样。重点突出了各类酒品的鉴赏要领、服务程序与饮用方法。推开一扇了解酒品、鉴赏酒品、品味名酒的窗，开启一次次快乐的心灵之旅！《酒品鉴赏与服务》融实用性、知识性与趣味性于一体，兼顾系统性与实践性，不仅贴近餐饮业、酒吧经营管理的实践，而且能够从日常鉴赏与品评的角度出发，将酒品理论知识融入服务与品鉴实践活动中，寓教于乐，使读者通过酒标识别、酒品服务、混合酒调制等途径，达到对酒品基本信息的熟悉，并日渐熟悉与爱上酒的品鉴。品一瓶好酒，就如同与一位知音作灵魂的交谈，唇齿留香，馨香绕杯，是一种享受、一种思考、一种激励。酒品的鉴赏同时也是一个不断实践与探索、经验日臻丰富的过程，该书将陪伴您的成长与成熟！让您在闲暇之余增加一种休憩与修身养性的方式！

内容简介

由陈秋萍主编的《酒品鉴赏与服务》融实用性、知识性与趣味性于一体，兼顾系统性与实践性。《酒品鉴赏与服务》贴近餐饮业、酒吧经营管理实践，将酒品理论知识融入服务与品鉴的实践活动中，寓教于乐，使学生通过酒标识别、酒品服务、混合酒调制等途径，达到对酒品基本信息的熟悉及服务技能技巧的掌握。《酒品鉴赏与服务》共十二章，分别为概论、葡萄酒、啤酒、黄酒、清酒、果酒、烈酒、中国白酒、配制酒、混合酒、软饮料、酒的品评。

《酒品鉴赏与服务》的突出特点是服务于教学，变知识型教育为素质型教育；服务于行业，兼顾岗位培训与技能提高的需要。《酒品鉴赏与服务》既是一本专业性的教材，也是贴近生活的良师益友。《酒品鉴赏与服务》适合于高职高专旅游管理专业、饭店管理或餐饮管理专业的学生使用，同时也是饭店、酒吧经营管理人员及酒品爱好者有益的参考用书。

目录

??	
???	??
???	?????
???	????
???	????
????	
?????	
???	???
???	???????????
???	?????????
???	?????????
?????	
??????	
???	??
???	?????
???	???????
???	???????
?????	
??????	
???	??
???	?????
???	???????
???	???????????
?????	
??????	
???	??
???	?????
???	???????
???	???????????
?????	
??????	
???	??
???	?????
???	???????
???	???????????
?????	
??????	

???

???

???

???

???

???

???

???

???

???

???

???

???

???

???

???

???

???

???

???

???

???

???

???

???

???

???

???

???

???

???

???

???

???

???

???

???

???

???

???

???

???

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