

Содержание

Введение

1. Алкогольные напитки
 - 1.1.Общая характеристика
 - 1.2.Основные сырьевые компоненты
2. Крепкие спиртные напитки на основе зерна
 - 2.1.Виски
 - 2.2.Водка
 - 2.3.Джин
3. Крепкие спиртные напитки на основе растений
 - 3.1.Ром
 - 3.2.Текила
 - 3.3.Коньяк
 - 3.4.Бренди
4. Настойки. Общая характеристика
 - 4.1.Анисовые настойки. Абсент
 - 4.2. Биттеры, бальзамы
5. Ликеры
6. Вино. Общая характеристика
 - 6.1. Сырьевые компоненты. Технология производства
 - 6.2.Классификация вин
 - 6.3.Розлив, упаковка, маркировка вина
 - 6.4.Крепленые и ароматизированные вина
 - 6.5.Тихие вина
 - 6.6.Игристые вина

7. Пиво

8. Организация работы с вином в ресторане

8.1.Профессия сомелье

8.2.Формирование плана мероприятий

8.3.Формирование винного ассортимента в ресторане

8.4. Принципы эногастрономии в формировании винного ассортимента

8.5.Оформление карты вин. Основные правила.

8.6.Хранение вина в ресторане

8.7.Правила профессиональной дегустации

8.8.Подача вина в ресторане

Приложения

Литература