

<<咖啡调制与服务>>

图书基本信息

书名：<<咖啡调制与服务>>

13位ISBN编号：9787113091651

10位ISBN编号：7113091652

出版时间：2008-8

出版时间：中国铁道出版社

作者：王立职

页数：148

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>

<<咖啡调制与服务>>

前言

国家社会科学基金课题“以就业为导向的职业教育教学理论与实践研究”在取得理论研究成果的基础上,选取了中等职业教育五个专业大类的20个专业开展实践研究。

中等职业教育酒店服务与管理专业是其中之一。

这套教材的开发团队由职业教育专家、饭店行业专家和经过中等职业技术学校专业骨干教师国家级培训并取得优秀成绩的教师组成。

他们在认真学习《国务院关于大力发展职业教育的决定》所提出的“以服务为宗旨、以就业为导向”办学方针和教育部提出的“以全面素质为基础、以能力为本位”教育教学指导思想的基础上,运用《职业教育课程设计》、《职业教育教学设计》、《职业教育教材设计》、《职业教育实训设计》所提出的理论方法,首先提出酒店服务与管理专业的整体教学解决方案,然后根据专业整体教学解决方案对教材的要求,编写了这套教材。

在教材体系的确立上,依据中等职业教育酒店服务与管理专业能力图表,通过课程设置分析,形成项目课程体系,从而确立教材体系。

这在教材体系的确立上,实现了学科教育向职业教育的转变,落实了职业教育“以全面素质为基础、以能力为本位”的指导思想。

在教材内容的筛选上,应用职业分析方法,将典型的工作任务和成熟的最新成果纳入到教材的同时,又充分考虑了国家职业资格标准,在保证学历教育质量的同时,实现了学历证书和职业资格证书的“双证”融通,为职业学校学生顺利地取得国家职业资格证书提供了条件。

在教材结构的设计上,采用了项目课程、任务驱动教学的结构设计,不但符合职业教育实践导向教学指导思想,还将通用能力培养渗透到专业能力教学当中。

《饭店服务礼仪》依据不同场合要求不同的礼仪,采用了以环境为导向的教材结构设计;在《前厅服务与管理》、《客房服务与管理》、《餐饮服务与管理》教材结构设计中,采用了以工作过程为导向的教材结构,因为这些服务与管理活动体现工作过程的每个服务与管理环节上;《咖啡调制与服务》、《茶艺与服务》、《调酒与服务》、《插花艺术与服务》等教材的设计,采用了以产品为导向的结构,因为这类职业活动通过提供产品进行服务;《康乐服务与管理》教材,采用以康乐项目为导向的结构设计。

<<咖啡调制与服务>>

内容概要

本书根据对学生需求和职业需求的调查, 设置了经典单品咖啡调制、花咖啡调制、浓缩咖啡调制、时尚花式咖啡调制、咖啡创业等5个单元共18项任务。通过学习完成这些任务, 读者能够领略咖啡文化独特的魅力, 进而去热爱咖啡、热爱咖啡事业, 成为咖啡文化的传播者; 能够根据客人的品饮喜好, 调制与服务经典的单品咖啡、浓缩咖啡、花式咖啡; 能够创新咖啡调制与服务, 引领咖啡品味时尚; 能够获取初步的咖啡创业能力。

本书适合作为中等职业学校饭店服务与管理及相关专业的教材, 也可用作培训教材和喜好咖啡的人们自学用书以及咖啡创业者的参考用书。

<<咖啡调制与服务>>

书籍目录

单元一 经典单品咖啡调制 任务一 巴西咖啡滤杯式调制 任务二 滤压冲泡咖啡调制 任务三 蓝山咖啡虹吸式调制 单元实训 经典单品咖啡调制单元二 浓缩咖啡调制 任务一 摩卡壶调制浓缩咖啡 任务二 意大利咖啡机调制浓缩咖啡 单元实训 浓缩咖啡调制单元三 花式咖啡调制 任务一 皇家咖啡调制 任务二 爱尔兰咖啡调制 任务三 热跳舞的拿铁咖啡调制 任务四 冰跳舞的拿铁咖啡调制 任务五 卡布奇诺咖啡调制 单元实训 桔请咖啡调制单元四 时尚花式咖啡调制 任务一 时尚花式咖啡之“月色”调制 任务二 时尚花式咖啡之“午后巧克力”调制 任务三 时尚花式咖啡之“香蕉”调制 单元实训 时尚花式咖啡创新单元五 咖啡创业 任务一 发现商机 任务二 咖啡店的选址 任务三 制订营销策略 任务四 制订创业计划 任务五 登记注册附录 A 咖啡调制器具图示 B 咖啡调制常用词语汉英对照 C 饭店部门、岗位称谓汉英对照

<<咖啡调制与服务>>

章节摘录

插图：（七）咖啡太热怎么办刚刚煮好的咖啡温度过高，可以用咖啡匙在杯中轻轻搅拌，稍等片刻，然后再品饮。

用嘴去吹凉咖啡，是很不文雅的。

（八）咖啡心法 夏季人们愿意品饮淡淡的咖啡清火，冬季品饮浓咖啡增加热量。

面对许多风味不同的咖啡，许多客人一直保持个人的品饮嗜好或习惯，咖啡师要研究客人的品饮喜好规律，用心记下常客品饮嗜好或习惯，服务好每一位客人。

用精湛的咖啡调制技艺赢得客人的赞许，用精妙的咖啡创新引领咖啡品饮时尚。

（一）挑选新鲜的摩卡咖啡豆通过看、闻、剥挑选新鲜的摩卡咖啡豆，熟练辨别新豆与陈豆。

（二）咖啡研磨能够用勺按量准确取咖啡豆，并迅速研磨好咖啡。

（三）咖啡萃取与滤压咖啡萃取：按照表1-3中3.（2）项的方法、注意事项进行咖啡萃取技能练习。注意咖啡萃取要用92℃左右的热热水，避免咖啡与沸水接触。

注意，向倾斜45°。

滤压壶内注水的操作技巧，主水时滤压壶倾斜45度可以防止热水飞溅及咖啡萃取不均。

准确掌握萃取时间。

咖啡滤压：按照表1-3中3.（3）项的方法、注意事项进行技能练习练习。

注意，能够快速套上滤压器，控制压力使滤压器轻轻下压到底，保证过滤干净咖啡渣。

（四）服务咖啡前的质量检查1.检查咖啡杯、杯子底盘、咖啡勺、咖啡伴侣的搭配要做到美观。

2.用200～300ml容量的咖啡杯，杯中咖啡八分满。

3.咖啡杯、盘等清洁无咖啡液渍。

4.咖啡服务时温度不低与75℃，以保证客人加入咖啡调配品后，咖啡入口温度不低于60℃。

5.调制出的咖啡色泽棕褐色，有少量白色细致的泡沫，咖啡液内不得有咖啡渣。

<<咖啡调制与服务>>

编辑推荐

《咖啡调制与服务》可作为各类中等职业技术学校饭店服务与管理及相关专业的教材，作为培训班的教材，也可以作为喜欢咖啡的人们自学用书和咖啡创业者的参考用书。

为了让学习者领略咖啡文化，达到传承的目的，本教材选用了许多脍炙人口的咖啡故事作为每一个单元的引语，并在相关知识中，介绍咖啡历史知识，力图做到以咖啡文化之魅力，引发学习者探秘咖啡世界之兴趣；再以崇尚生活和工作热爱之情，让学习者自然进入学习过程中，学会调制咖啡、品味咖啡、服务咖啡，实践咖啡文化，提升个人职业素养，成为生活和工作中最为优秀的一员。

为了培养学习者咖啡调制与服务的能力，能够就业与创业，教材不但设了咖啡创业单元，培养学生捕捉商机、选择店址、制定营销策略、注册咖啡店的能力，还采用产品导向、任务驱动的教材结构设计，引领学习者轻松愉快地学习，在趣味性和启发性中提升自己分析问题、解决问题的能力。

每个任务由五个部分组成：任务描述、任务分析、相关知识、技能训练、完成任务。

<<咖啡调制与服务>>

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>