

<<调酒师手册>>

图书基本信息

书名：<<调酒师手册>>

13位ISBN编号：9787122005335

10位ISBN编号：712200533X

出版时间：2007-9

出版时间：化学工业出版社

作者：李祥睿，陈洪华编

页数：192

字数：335000

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>

<<调酒师手册>>

内容概要

本书全面、规范地介绍了鸡尾酒的产生与发展、调制原料、调制工具和设备、调制方法等相关的内容。

在160多人鸡尾酒的配方中，不仅对鸡尾酒品的来龙去脉和相关典故做了详细介绍，而且每一个配方都有相应的图片相对应，使读者有着直观的感受，甚至身临其境的感受，具有很高的实用价值。

<<调酒师手册>>

书籍目录

第一章 调酒业简述 第一节 调酒业的产生与发展 第二节 调酒师职业 第三节 调酒师等级标准 第二章 鸡尾酒概述 第一节 鸡尾酒的概念 第二节 鸡尾酒的分类 第三节 鸡尾酒的命名 第四节 鸡尾酒的基本组成结构 第三章 鸡尾酒的基酒 第一节 酿造酒 第二节 蒸馏酒 第三节 配制酒 第四节 中国白酒 第四章 鸡尾酒的辅料 第一节 鸡尾酒的配料 第二节 鸡尾酒的调料 第三节 鸡尾酒的装饰物 第五章 鸡尾酒调制常用的工具和设备 第一节 鸡尾酒调制常用器具 第二节 鸡尾酒调制常用设备 第三节 鸡尾酒调制常用器具设备的清洗、消毒和 擦拭 第六章 鸡尾酒的调制 第一节 鸡尾酒的调制方法 第二节 鸡尾酒的色彩配制 第三节 鸡尾酒的香气调配 第四节 鸡尾酒的口味调配 第五节 鸡尾酒的装饰 第七章 鸡尾酒的欣赏、饮用与创新 第一节 鸡尾酒的欣赏 第二节 鸡尾酒的饮用 第三节 鸡尾酒的创新 第八章 鸡尾酒的国际调酒师组织与活动 第一节 国际调酒师组织状况 第二节 国际调酒师组织的活动状况 第九章 鸡尾酒的配方 第一节 鸡尾酒常用度量换算 第二节 世界上著名的鸡尾酒 配方附录 调酒师国家职业标准参考文献

<<调酒师手册>>

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>