

<<调酒技艺>>

图书基本信息

书名：<<调酒技艺>>

13位ISBN编号：9787302257295

10位ISBN编号：7302257299

出版时间：2011-8

出版时间：清华大学出版社

作者：龚威威 编

页数：203

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>

## <<调酒技艺>>

### 内容概要

越来越多的调酒爱好者、工作者，涉猎于调酒书之中以拓展知识、丰富内涵，针对这样的需求，在积累了多位老师和专家的多年教学和实践经验的基础上《调酒技艺》应运而生。

龚威威主编的《调酒技艺》着眼于实际应用，内容设计新颖，在知识点的衔接上既巧妙又灵活，力求给读者耳目一新的感觉。

《调酒技艺》涵盖了我眼中的酒吧、如何为单饮客人服务、如何调制混合饮品、你距离一名合格的调酒师还有多远等相关内容。

《调酒技艺》通过设置由浅至深、由易到难的相关任务，以及相应工作情境、具体任务描述、信息页、知识链接等环节来激发学习者的兴趣，培养动手实操的能力，拓展提升其知识面和创新意识。

《调酒技艺》既可作为中等职业学校相关专业的教学用书，也可以作为调酒爱好者的参考书。

## &lt;&lt;调酒技艺&gt;&gt;

## 书籍目录

## 单元一 我眼中的酒吧

## 任务一 酒吧类型介绍

## 活动一 畅想酒吧

## 活动二 我与酒吧

## 任务二 酒吧设备及器具介绍

## 活动一 酒吧设备设施的认知

## 活动二 调酒用具的认知

## 单元二 如何为单饮客人服务

## 任务一 白兰地酒服务

## 活动一 白兰地酒服务准备

## 活动二 白兰地饮用与服务

## 任务二 威士忌酒服务

## 活动一 威士忌酒服务准备

## 活动二 威士忌饮用与服务

## 任务三 金酒服务

## 活动一 金酒服务准备

## 活动二 金酒饮用与服务

## 任务四 伏特加酒服务

## 活动一 伏特加酒服务准备

## 活动二 伏特加酒饮用与服务

## 任务五 朗姆酒服务

## 活动一 朗姆酒服务准备

## 活动二 朗姆酒饮用与服务

## 任务六 龙舌兰酒服务

## 活动一 龙舌兰酒服务准备

## 活动二 龙舌兰酒饮用与服务

## 任务七 酒吧常见配制酒服务

## 活动一 酒吧常见配制酒服务准备

## 活动二 酒吧常见配制酒饮用与服务

## 任务八 啤酒服务

## 活动一 啤酒服务准备

## 活动二 啤酒服务

## 单元三 如何调制混合饮品

## 任务一 “彩虹酒”的调制——兑和法

## 活动一 “彩虹酒”的调制——兑和法

## 活动二 “天使之吻”的调制

## 活动三 “龙舌兰日出”的调制

## 任务二 干马天尼的调制——调和法

## 活动一 “干马天尼”的调制

## 活动二 “黑(白)俄罗斯”的调制

## 活动三 “长岛冰茶”的调制

## 任务三 “红粉佳人”的调制——摇和法

## 活动一 “红粉佳人”的调制

## 活动二 “新加坡司令”的调制

## 活动三 “玛格丽特”的调制

## <<调酒技艺>>

任务四 香蕉得其利的调制——搅和法

活动一 “香蕉得其利”的调制

活动二 香蕉奶昔的制作

任务五 其他饮料的调制

活动一 无酒精类鸡尾酒的调制

活动二 果蔬饮料的制作

活动三 碳酸饮料的制作与服务

单元四 你距离一名合格的调酒师还有多远

任务一 调酒师必修

活动一 调酒师应具备的基本素质

活动二 调酒师应具备的专业素质

任务二 调酒师的一天

活动一 开吧前的准备工作

活动二 今天由你来服务

活动三 关吧后的整理工作

任务三 调酒师在服务中的创新

活动一 酒单设计

活动二 鸡尾酒的创制

参考文献

<<调酒技艺>>

章节摘录

版权页：插图：

## <<调酒技艺>>

### 编辑推荐

《调酒技艺》为中等职业学校酒店服务与管理类规划教材之一。

<<调酒技艺>>

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>