

<<咖啡技艺>>

图书基本信息

书名：<<咖啡技艺>>

13位ISBN编号：9787040279443

10位ISBN编号：7040279444

出版时间：2010-2

出版时间：高等教育

作者：荣晓坤//汪珊珊

页数：112

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>

## <<咖啡技艺>>

### 内容概要

《咖啡技艺（配盘）》是中等职业教育饭店服务与管理专业国家规划教材配套教学用书，是旅游行业岗位技能培训教材。

本书内容包含爱尔兰咖啡、卡布奇诺咖啡、皇家咖啡、拿铁咖啡、维也纳咖啡、越南咖啡、摩卡咖啡、咖啡馆的创办八项既相互联系又相互独立的学习任务。

将咖啡的历史、文化、有关咖啡的科学知识；制作咖啡的方法、技巧等知识和技能穿插于每一项“任务”的编写中。

以“你知道吗、工艺流程、相关知识”的栏目加以表现。

并在每一项任务中提出学习目标、检测与反馈以便学生掌握知识、技能。

在重要环节都附有图片，每项任务要使用的器具均附图注明，操作过程都列表并附图注明，有很强的直观性和可操作性。

本书版面活泼、图文并茂、内容通俗易懂、贴近实际、实用性强。

同时配套了DVD光盘，对教学具有较强的辅助作用。

本书可作为中等职业学校饭店服务与管理专业及相关专业教材，也可用作行业岗位培训教材和喜好咖啡者自学用书。

## &lt;&lt;咖啡技艺&gt;&gt;

## 书籍目录

任务一 维也纳咖啡 学习目标 你知道吗 马车夫与维也纳咖啡的故事 工艺流程 维也纳咖啡制作 服务过程 相关知识 咖啡的历史及文化 检测与反馈任务二 皇家咖啡 学习目标 你知道吗 皇家咖啡的来历 工艺流程 皇家咖啡制作 服务过程 相关知识 咖啡树的生长、结构及种类 检测与反馈任务三 拿铁咖啡 学习目标 你知道吗 拿铁咖啡的典故 工艺流程 热(冰)拿铁咖啡制作 服务过程 相关知识 咖啡豆的采摘及加工 检测与反馈任务四 爱尔兰咖啡 学习目标 你知道吗 关于爱尔兰咖啡的故事 工艺流程 爱尔兰咖啡制作 服务过程 相关知识 咖啡豆的烘焙 检测与反馈任务五 卡布奇诺咖啡 学习目标 你知道吗 卡布奇诺的来历 工艺流程 卡布奇诺咖啡制作 服务过程 相关知识 咖啡豆的研磨 检测与反馈任务六 越南咖啡 学习目标 你知道吗 越南咖啡的来历 工艺流程 越南咖啡制作 服务过程 相关知识 咖啡豆的成分、保存及购买 检测与反馈任务七 摩卡咖啡 学习目标 你知道吗 摩卡咖啡的来历 工艺流程 摩卡咖啡制作 服务过程 相关知识 咖啡的礼仪与健康 检测与反馈任务八 咖啡馆的创办 学习目标 咖啡馆创办流程 你知道吗 星巴克——来自美国的奇迹 创业实践 活动一：为你将要创办的咖啡馆写一份调查报告 活动二：写一份资金筹措草案 活动三：咖啡馆申请开业 活动四：拟定一份店面设计方案 活动五：拟定一份营销计划 检测与反馈附录一 咖啡专业术语及相关英语对话附录二 咖啡调制器具及材料图示主要参考文献

## <<咖啡技艺>>

### 编辑推荐

荣晓坤和汪珊珊主编的《咖啡技艺》以就业为导向，面向五星级酒店咖啡厅相关工作岗位，按照“宽、浅、用、能、新、活”的教学理念编写，理论浅显易懂；将行业新知识、新设备、新技能融入其中；符合学生现有水平，适用、实用为指导，填补专业教材空白。

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>