

<<调酒知识与酒吧服务实训教程>>

图书基本信息

书名：<<调酒知识与酒吧服务实训教程>>

13位ISBN编号：9787040293265

10位ISBN编号：7040293269

出版时间：2010-6

出版时间：徐利国 高等教育出版社 (2010-06出版)

作者：徐利国 编

页数：242

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>

<<调酒知识与酒吧服务实训教程>>

前言

酒吧作为人们娱乐、休息的场所，在我国改革开放三十多年来得到了迅速的发展。

酒吧不仅满足了中外旅游者的需要，更丰富了普通消费者的文化生活。

服务于酒吧的调酒师逐渐成为一门时髦和热门的职业。

随着我国经济和教育事业的不断发展，社会对职业技能人才的需求日渐增强，对调酒技能人才的需求也呈上升趋势，各地职业院校纷纷把调酒课程纳入重点课程，尤其希望有一本实用性强的教材应用于教学。

本书在充分征询调酒专家意见的基础上，在高等教育出版社、上海旅游高等专科学校、广州市教研室、广州市旅游职业学校专家的精心指导下编写完成。

本书具有以下特色：1.全面、易懂本书内容全面、通俗易懂、图文并茂、构思巧妙，精练地阐述酒水理论知识、酒吧岗位实用操作技能、出品服务等相关内容。

有重点地插入实际工作需要的扩展知识，拓宽学生的知识视野，补充课外学习内容。

读者既可通篇学习，也可有选择性地按照兴趣或需要挑选学习内容。

通过学习掌握，完全可以做到在工作中应对自如。

2.新奇、趣味本书的体例与表现形式较新，以第一人称（我）在工作岗位的成长故事为主线，采取递进式的方法，逐一安排相应的实训内容。

在每个活动设计中，均设立“任务导入”、“学习目标”、“预备知识”、“工作日记”、“知识延伸”、“想一想”和“课后练习”等栏目，力求做到活泼新颖、循序渐进。

专业学习更加“场景化”，其中“工作日记”栏目以调酒师丰富的工作经验为例子，介绍更多专业知识，趣味性与知识性相结合，使学生易于接受，乐于学习。

“课后练习”与调酒师国家职业技能考试相结合，学生通过练习，考试通过率高。

<<调酒知识与酒吧服务实训教程>>

内容概要

《调酒知识与酒吧服务实训教程》按照“任务引领、实践导向”的课改理念设计教学内容，循序渐进地介绍了调酒师需要掌握的基础理论知识；按调酒师成长过程，采取递进式的方法，逐一安排相应的实训内容；用图片的形式将调酒操作流程详细展示出来，充分体现在“做”中“学”的教学思想。

全书由5个模块共30个任务组成，精练阐述酒水理论知识、酒吧岗位操作技能、出品服务等相关内容。

全书图文并茂，通俗易懂，突出知识与技能的实用性。

《调酒知识与酒吧服务实训教程》既可作为中等职业学校饭店服务与管理专业教材，也可作为餐饮从业人员技能培训教材和参考用书。

<<调酒知识与酒吧服务实训教程>>

书籍目录

模块一 我是实习调酒师 任务1 擦拭、认识酒杯 活动1 擦拭酒杯 任务2 认识、摆放酒吧用具 活动1 认识酒吧用具 活动2 摆放酒吧用具 任务3 陈列酒水 活动1 懂得酒水的简易分类 活动2 摆设酒水 任务4 补充酒水, 准备冰块 活动1 补充酒水 活动2 准备冰块 任务5 制作饮品装饰物 活动1 认识常用装饰物原料 活动2 制作常用装饰物 任务6 认识酒单 任务7 待客服务 活动1 营业中清理前吧台 活动2 斟酒水与点烟服务 模块二 我能对软饮料进行服务 任务1 认识软饮料 任务2 鲜榨果汁 活动1 鲜榨橙汁、西瓜汁 活动2 鲜榨芒果汁 任务3 调制果汁 活动1 调制青柠苏打 活动2 混合鲜榨果汁 任务4 软饮料服务 活动1 矿泉水出品服务 活动2 果汁出品服务 活动3 汽水出品服务 模块三 我开始接触酒水了 任务1 酒水类别的认识 活动1 按商品类别进行酒水分类 活动2 按生产工艺进行酒水分类 任务2 啤酒服务 活动1 向客人介绍啤酒 活动2 瓶装、罐装啤酒出品服务 活动3 生啤酒出品服务 任务3 葡萄酒服务 活动1 认识法国葡萄酒 活动2 认识德国葡萄酒 活动3 认识意大利葡萄酒 活动4 向客人介绍葡萄酒 活动5 红葡萄酒出品服务 活动6 白葡萄酒出品服务 活动7 汽酒出品服务 活动8 强化葡萄酒出品服务 活动9 零杯葡萄酒出品服务 任务4 白兰地服务 活动1 认识白兰地 活动2 白兰地出品服务 任务5 威士忌服务 活动1 认识威士忌 活动2 威士忌出品服务 任务6 特基拉服务 活动1 认识特基拉 活动2 特基拉出品服务 任务7 朗姆酒服务 活动1 认识朗姆酒 活动2 朗姆酒出品服务 任务8 伏特加服务 活动1 认识伏特加 活动2 伏特加出品服务 任务9 金酒服务 活动1 认识金酒 活动2 金酒出品服务 任务10 餐前酒服务 活动1 认识餐前酒 活动2 餐前酒出品服务 任务11 利口酒服务 活动1 认识利口酒 活动2 利口酒出品服务 模块四 我能按配方准确调制鸡尾酒 任务1 认识调酒的四种基本方法 活动1 搅和法操作程序 活动2 兑和法操作程序 活动3 调和法操作程序 活动4 摇和法操作程序 任务2 熟记鸡尾酒配方 活动1 熟记用搅和法调制的鸡尾酒配方 活动2 熟记用兑和法调制的鸡尾酒配方 活动3 熟记用调和法调制的鸡尾酒配方 活动4 熟记用摇和法调制的鸡尾酒配方 任务3 鸡尾酒服务 模块五 我是调酒师 任务1 酒水报损 任务2 酒水调拨 任务3 酒会服务 活动1 酒会前工作程序 活动2 酒会中工作程序 活动3 酒会后工作程序 任务4 营业结束工作 活动1 清理酒吧 活动2 盘存酒水 任务5 创作饮品 活动1 掌握饮品的创作方法 活动2 自创饮品 主要参考文献

<<调酒知识与酒吧服务实训教程>>

章节摘录

插图：酒吧在营业结束后需要将部分工具、器皿以及酒水原料收拢保管起来，到第二天营业前再重新摆放出去。

今天是我在大堂酒吧上班的第二天。

领班小李正指引我摆放各类调酒工具与器皿……小李：“每种用具的摆放都有相应位置，如摆放不合理则会大大降低工作效率以及设备的使用寿命。

例如，摆放冰铲，按标；佳应置于制冰机外侧（外挂于机身旁）。

若冰铲置于制冰机内，当冰块制满后，冰铲也就被压在制冰机储冰槽底部而很难取出了。

”小徐（我）：“如何取出被压着的冰铲？

用手去挖？

”小李：“有职业道德的从业人员绝不会用手接触冰块。

如要取出冰铲，可用另一只冰铲将冰块掏出后再取出。

用于制作饮品的冰块在使用时是有要求的：冰块要绝对新鲜；冰块应是干爽的，没有被溶解的冰水浸泡着；冰块也是食品，因此要绝对干净，对待冰块应像对待食品一样严谨；绝不能使用玻璃杯铲冰块。

”角色任务：请参照以下内容，以实习生小徐的身份按实际情况合理摆放调酒用具。

<<调酒知识与酒吧服务实训教程>>

编辑推荐

《调酒知识与酒吧服务实训教程》：内容全面，真实走入调酒师色彩斑斓的专业世界实用性强，操作图例生动、易懂、易操作调酒技能学了能用，用了能上岗，上岗能胜任配有调酒师国家职业技能考证练习题，通过率高

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>