

<<酒吧服务>>

图书基本信息

书名：<<酒吧服务>>

13位ISBN编号：9787300082745

10位ISBN编号：7300082742

出版时间：2007-11

出版单位：人民大学

作者：何强

页数：119

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>

<<酒吧服务>>

内容概要

本书的每一章节，都以教学任务和工作任务为引领，在理论知识中结合实际操作，将大量的篇幅重点放在实务操作和学生的实践能力的培养上，同时还提供一定的拓展知识，真正做到理论与实践相结合的一体化教学，更加体现与国际接轨的教学目标，对于有志于将酒店行业作为自身职业的起步的人士来说，是不可多得的教材。

不仅如此，事实上对于许多对酒店管理和餐饮知识感兴趣的人来说，本书同样能成为其了解酒店的餐饮文化的优秀参考书。

<<酒吧服务>>

书籍目录

第1章 认识酒吧 1.1 酒吧的起源和发展 1.2 酒吧的定义及组成 1.3 酒吧分类第2章 酒吧服务 2.1 酒吧服务的形成 2.2 酒吧服务的组成第3章 常见酒水的基本知识 3.1 酒水的基础知识 3.2 开胃酒 3.3 强化酒 3.4 威士忌 3.5 白兰地 3.6 朗姆酒 3.7 金酒 3.8 伏特加 3.9 龙舌兰酒 3.10 力娇甜酒 3.11 鸡尾酒 3.12 啤酒 3.13 软饮料 3.14 果汁 3.15 热饮 3.16 葡萄酒 3.17 中国酒第4章 酒吧常用设备、器具及附属用具 4.1 酒吧设备 4.2 酒吧用具 4.3 酒吧的玻璃器皿 4.4 酒吧的附属用具第5章 酒吧常用术语及相关操作 5.1 常用酒吧术语名词 5.2 常用酒吧操作术语及技巧第6章 各类酒水的服务标准 6.1 酒水的标准度量 6.2 出品标准度量 6.3 常见酒水的饮用习惯 6.4 酒水的一般服务程序第7章 鸡尾酒服务 7.1 鸡尾酒的组成和种类 7.2 鸡尾酒的制作方法 7.3 经典鸡尾酒配方第8章 葡萄酒服务 8.1 葡萄酒与食物的搭配 8.2 葡萄酒的品尝 8.3 葡萄酒的服务程序第9章 雪茄 9.1 雪茄的起源 9.2 雪茄的制作 9.3 雪茄的服务第10章 酒吧的日常操作与管理 10.1 酒吧的日常工作内容 10.2 酒吧的日常控制管理附录 本书教学的课时安排(仅供参考)

<<酒吧服务>>

编辑推荐

本套饭店服务与管理专业教材以先进的研发理念为指导，以上海市中等职业教育专业教学改革项目成果为主要依据，以就业为导向，以能力为本位，以饭店岗位需要和饭店从业人员职业标准为依据，能够满足饭店专业学生职业生涯发展的需求。

本套丛书具有以下特点： 1.任务引领。

以工作任务引领知识、和态度，让学生在完成工作任务的过程中学习相关知识，发展学生的综合职业能力。

2.结果驱动。

把焦点放在通过完成工作任务所获得的成果，以激发学生的成就动机，通过完成工作任务来提升工作智慧。

3.突出能力。

课程定位与目标、课程内容与要求、教学过程与评价等都突出学生职业能力的培养，体现职业教育课程的本质特征。

4.内容实用。

围绕工作任务完成的需要来选择课程内容，不过分强调知识的系统性，而注重内容的实用性和针对性。

5.做学一体。

打破长期以来教学的理论与实践二元分离的书面以工作任务为中心，实现理论与实践的一体化教学。

<<酒吧服务>>

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>