

<<调酒师操作技能考试手册>>

图书基本信息

书名：<<调酒师操作技能考试手册>>

13位ISBN编号：9787304025441

10位ISBN编号：7304025441

出版时间：2003-12

出版时间：中央广播电视大学出版社

作者：杨真

页数：78

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>

## <<调酒师操作技能考试手册>>

### 内容概要

为了使全国职业培训领域和职业技能鉴定领域的专家以及即将参加职业技能鉴定的赏对新的操作技能考核试题库的建库目标、命题技术原理、考核内容结构和具体考核要求有一个全面的了解，同时在职业培训、职业技能鉴定与企业用人要求之间建立一个有效实用的联系，经研究决定，以《职业技能鉴定国家题库操作技能考试手册》（以下简称《手册》的方式，向全社会公布国家题库操作技能考核试题库的全部内容，以便是更好地提高职业技能鉴定工作的公平性，使国家题库考核内容与要求具有科学合理的透明度。

## &lt;&lt;调酒师操作技能考试手册&gt;&gt;

## 书籍目录

第一章 考核内容 第一节 考核内容结构表及说明 一 考核内容结构表 二 考核内容结构表的说明 第二节 鉴定要素细目表及说明 一 鉴定要素细目表 二 鉴定要素细目表说明 第二章 考核试题 第一节 调酒操作 一 用调和法调制鸡尾酒 试题1 调制鸡尾酒天堂 试题2 调制鸡尾酒飘仙1号 试题3 调制鸡尾酒海波 试题4 调制鸡尾酒马颈 试题5 调制鸡尾酒金飞士 二 用摇和法调制鸡尾酒 试题1 调制鸡尾酒白兰地蛋诺 试题2 调制鸡尾酒蓝色玛格丽特 试题3 调制鸡尾酒金手指 试题4 调制鸡尾酒帝车 试题5 调制鸡尾酒百万金元 三 用兑和法调制鸡尾酒 试题1 调制鸡尾酒彩虹酒 试题2 调制鸡尾酒BB 试题3 调制鸡尾酒佳露热饮 试题4 调制鸡尾酒美态 四 自创鸡尾酒 试题1 自创鸡尾酒(一) 试题2 自创鸡尾酒(二) 试题3 自创鸡尾酒(三) 试题4 自创鸡尾酒(四) 第二节 饮品操作 一 软饮料的制作 试题1 果汁出品 试题2 热咖啡出品 试题3 冰柠檬茶出品 试题4 热红茶出品 试题5 鲜水果汁出品 二 酒精饮料的制作 试题1 红酒出品 试题2 甜食酒出品 试题3 瓶装啤酒出品 试题4 长岛冰茶出品 试题5 特吉拉碰出品 第三节 设备使用维护 一 设备日常维护 试题1 问答(一) 试题2 问答(二) 试题3 问答(三) 第四节 外语应用 一 工作对话 试题1 翻译(一) 试题2 翻译(二) 试题3 翻译(三) 第三章 组卷示例 第一节 组卷方式 一 组卷方式 二 试卷结构 第二节 试卷样例 高级调酒师操作技能考核准备通知单 高级调酒师操作技能考核试卷 高级调酒师操作技能考核评分记录表 高级调酒师操作技能考核总评成绩表

<<调酒师操作技能考试手册>>

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>