第一图书网, tushu007.com

<<调酒师手册>>

图书基本信息

书名：<<调酒师手册>>

13位ISBN编号：9787501916634

10位ISBN编号：7501916632

出版时间：2007-7-1

出版时间：中国宇航出版社

作者：郭光玲

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

第一图书网, tushu007.com

<<调酒师手册>>

内容概要

本书重点围绕酒水知识、调酒技艺和顾客服务技巧三个关键内容，系统介绍了调酒师的职业素质要求和专业知识要求，酒吧常用设备、调酒用具及杯具专业知识，酒水系统知识，调酒基础知识和调酒操作技巧，同时也介绍了酒水推广技巧和顾客服务要领。
为了方便读者学习，使读者获得直观感受和实际操作经验，书中穿插了大量图片，并附带制作了视频光盘。
希望读者通过本书的学习，更全面、更系统地了解酒水和调酒专业知识，掌握高超的调酒技艺，快速成为专业的调酒师。
正在从事调酒工作的职业人士，通过本书的学习，也能进一步拓宽专业知识，提高职业素质与能力，成为更加优秀的调酒师。
本书可作为有志从事调酒工作的人士和专业调酒师的职业指导书，也适合作为酒店、酒吧、歌厅、西餐厅以及家庭调酒参考。
对于进行调酒师培训的职业学校来说，本书适用于教学。

目录

第一章 调酒师应具备的专业素质
第一节 调酒师应掌握的专业知识和技能
一、应掌握的专业知识
二、应具备的专业技能
第二节 酒吧分类知识
一、立式酒吧（Bar）
二、主酒吧（Main Bar or Pub）
三、服务酒吧（Service Bar）
四、鸡尾酒廊（Lounge）
五、宴会酒吧（Banquet Bar）
六、多功能酒吧（Grand Bar）
七、其他类型的酒吧
第三节 吧台结构设计知识
一、吧台（Bar Counter）
二、中心吧（Making Table）
三、后吧（Wine Board）
四、洗涤槽（Dishwasher）
五、冷藏设备（Refrigerater）
第四节 酒的分类知识
一、按制造方法不同分类
二、按酒精含量不同分类
三、按商业经营习惯分类
四、以配餐方式分类
五、按酒的饮用方法分类
第五节 调酒师的仪容仪态
一、上岗前的仪容要求
二、营业中的仪态要求
三、服务时的仪态要求
第六节 调酒师的等级要求
一、初级调酒师的等级要求

第一图书网, tushu007.com

<<调酒师手册>>

二、中级调酒师的等级要求
三、高级调酒师的等级要求
第二章 调酒师的工作职责与工作程序
第一节 调酒师的工作职责
一、调酒师的工作职责
二、调酒师实习生的工作职责
第二节 调酒师的工作程序
一、调酒工作注意事项
二、营业前准备
三、营业中的工作程序
四、营业后的工作程序
第三章 常用调酒设备和调酒用具
第一节 调酒设备和调酒用具
一、常用调酒设备
二、常用调酒用具
第二节 常用调酒杯具
一、酒吧常用酒杯
二、常用酒杯规格
三、杯具和器皿的清洗与消毒
第三节 常用用具的保管
一、玻璃用品的使用保管
二、陶瓷制品的使用保管
第四章 酿造酒
第五章 蒸馏酒（Spirit）
第六章 配制酒
第七章 鸡尾酒（Cocktail）
第八章 软饮料
第九章　含咖啡因饮料
第十章 水果拼盘
第十一章 酒吧管理与服务
附录一、调酒师自我测试题
附录二、酒吧英语
附录三、主要参考文献

第一图书网, tushu007.com

作者简介

郭光玲，高级调酒师考评员，1973年出生，酒店旅游专业本科学历，热爱调酒事业，曾于2002年创办青岛红叶谷调酒学校，先后为国内众多酒吧、酒店、咖啡厅培训专业调酒师、专业咖啡师3000余人。2006年7月在成都创办成都华胜专业调酒师、咖啡师培训学校，2007年1月创办调酒网络杂志。

第一图书网, tushu007.com

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