

<<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>

## &lt;&lt;调酒师手册&gt;&gt;

## 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

## <<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

<<调酒师手册>>

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。

<<调酒师手册>>

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>