

<<酒吧从业指南>>

图书基本信息

书名：<<酒吧从业指南>>

13位ISBN编号：9787501949403

10位ISBN编号：7501949409

出版时间：2005-09-01

出版时间：中国轻工业出版社

作者：王晶

页数：320

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>

<<酒吧从业指南>>

内容概要

本书参考国内外大量专业书籍的内容，详细讲述了相关专业知识和服务操作技能，包括酒吧的发展，酒水的贮藏、饮用，酒吧专业用具的购置、使用及保养等，并且配有大量的图片。这些同时满足了专业人士、私人经营者及兴趣爱好者等多方面的需要。

此外，作者结合自己多年的工作及教学经验，专门为经营管理者介绍了“酒吧经营管理和成本核算”，以便解决实际工作中遇到的问题。

<<酒吧从业指南>>

作者简介

王晶(steven wang), 亚太地区汇川餐饮培训学校创办人。

首席调酒讲师, 中国新锐派高级绅士(英式)调酒师。

曾荣获中国绅士(英式)调酒师群英选拔赛第一名。

1996年开始研究并从事酒水配制工作, 先后受聘于京都信苑饭店、北京饭店、王府饭店、法国诺富特酒店等多家五星级酒店, 从事酒吧管理工作。

后受聘于北京饭店和北京外事旅游学校培训部, 担任特聘调酒师高级讲师及考核评委。

此外还担任中国农业大学(调酒师联盟)高级讲师、中国林业大学(忽布酒文化协会)指导教师、济南市茶艺师调酒师时尚职业学校客座讲师。

<<酒吧从业指南>>

书籍目录

第一篇 酒吧与酒水知识 第一章 酒吧概述第一节 酒吧介绍 一、酒吧的起源及发展 二、酒吧的定义 三、调酒 四、调酒师协会第二节 酒吧分类及特点 一、酒吧的分类 二、酒吧的特点第三节 酒吧的设计 一、设计原则 二、设计结构第二章 设备用具第一节 酒吧设备 一、展示冰箱(Refrigerator) 二、卧式冰柜(Freezer) 三、葡萄酒冷藏柜(Wine Cooler) 四、咖啡市几(Coffee Machine) 五、咖啡保温炉(Coffee Warmer) 六、制冰机(Ice Cube Machine) 七、碎冰机(Crushed Ice Machine) 八、扎啤机(Draught Beer Machine) 九、清洗机(Washing Machine) 十、果肉榨汁机(Juicer) 十一、橙子榨汁机(Squeezer) 十二、电动搅拌市几(Blender) 十三、冰市不机(Frozen Glass Machine) 十四、碳酸饮料机(Carbonated Machine) 十五、微波炉(Microwave Oven)第二节 酒吧用具 一、调酒壶(Shaker) 二、波士顿调酒壶(Boston Shaker) 三、量酒器(Jigger) 四、吧匙(Bar Spoon) 五、鸡尾酒签(Cocktail Pick) 六、吸管(Straw) 七、市不垫(Coaster) 八、开瓶器(Can Opener) 九、酒钻(Corkscrew) 十、滤冰器(Strainer) 十一、冰夹(Ice Tong) 十二、冰桶(Ice Bucket) 十三、冰铲(Ice Container) 十四、葡萄酒冰桶(Wine Ice Bucket) 十五、砧板(Cutting Board) 十六、吧刀(Bar Knife) 十七、酒嘴(Pour Spot) 十八、香槟塞(Champagne Bottle Shutter) 十九、柠檬压榨器(Lemon Squeezer) 二十、槟治盆(Punch Bow) 二十一、漏斗(Funnel) 二十二、结账夹(Bill Folder)

<<酒吧从业指南>>

编辑推荐

本书参考国内外大量专业书籍的内容，详细讲述了相关专业知识和服务操作技能，包括酒吧的发展，酒水的贮藏、饮用，酒吧专业用具的购置、使用及保养等，并且配有大量的图片。这些同时满足了专业人士、私人经营者及兴趣爱好者等多方面的需要。此外，作者结合自己多年的工作及教学经验，专门为经营管理者介绍了“酒吧经营管理和成本核算”，以便解决实际工作中遇到的问题。

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>