

<<调酒基本技能>>

图书基本信息

书名：<<调酒基本技能>>

13位ISBN编号：9787504579270

10位ISBN编号：7504579270

出版时间：2009-8

出版时间：中国劳动社会保障出版社

作者：吴雪艳 主编

页数：162

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>

<<调酒基本技能>>

前言

职业技能培训是提高劳动者知识与技能水平、增强劳动者就业能力的有效措施。

职业技能短期培训，能够在短期内使受培训者掌握一门技能，达到上岗要求，顺利实现就业。

为了适应开展职业技能短期培训的需要，促进短期培训向规范化发展，提高培训质量，中国劳动社会保障出版社组织编写了职业技能短期培训系列教材，涉及二产和三产百余种职业（工种）。

在组织编写教材的过程中，以相应职业（工种）的国家职业标准和岗位要求为依据，并力求使教材具有以下特点：短。

教材适合15～30天的短期培训，在较短的时间内，让受培训者掌握一种技能，从而实现就业。

薄。

教材厚度薄，字数一般在10万字左右。

教材中只讲述必要的知识和技能，不详细介绍有关的理论，避免多而全，强调有用和实用，从而将最有效的技能传授给受培训者。

易。

内容通俗，图文并茂，容易学习和掌握。

教材以技能操作和技能培养为主线，用图文相结合的方式，通过实例，一步步地介绍各项操作技能，便于学习、理解和对照操作。

这套教材适合于各级各类职业学校、职业培训机构在开展职业技能短期培训时使用。

欢迎职业学校、培训机构和读者对教材中存在的不足之处提出宝贵意见和建议。

<<调酒基本技能>>

内容概要

本书主要内容包括：酒水知识、调酒用具与原料、开瓶与调酒技法、鸡尾酒的命名、调制以及花式调酒等。

通过本书的学习，培训学员能够从事调酒岗位的基本工作。

本书在编写过程按照行动导向的职业培训理念，围绕调酒师的工作内容来构建教材结构，首先介绍了有关就酒水的基本知识以及调酒的用具与原料，根据工作任务需要补充相应的理论知识，使学员形成对具体调酒工作的完整认识。

然后针对开瓶与调酒的技法以及花式调酒进行了讲解，最后详细介绍了杯饰的制作。

本书包括了大量的鸡尾酒制作实例，不仅适合各类培训机构开展短期培训使用，也可供调酒从业人员进行自学与参考。

本书由吴雪艳主编，李华庆参编，梁东晓主审。

<<调酒基本技能>>

书籍目录

第一单元 酒水基本常识 模块一 酒的概念及分类 模块二 中国酒 模块三 外国酒 模块四 非酒精饮料 模块五 鸡尾酒的定义
第二单元 调酒用具与原料 模块一 调酒用具 模块二 调制鸡尾酒的原料 模块三 辅料
第三单元 开瓶技法和调酒技法9 模块一 开瓶技法9 模块二 调酒技法 模块三 调制原理与注意事项
第四单元 鸡尾酒的命名与分类9 模块一 鸡尾酒的命名9 模块二 鸡尾酒的分类
第五单元 鸡尾酒的调制 模块一 常见含酒精鸡尾酒 模块二 常见无酒鸡尾饮品9
第六单元 花式调酒 模块一 花式调酒的常用动作与技法 模块二 常见含酒精花式鸡尾酒 模块三 无酒精花式鸡尾饮品
第七单元 杯饰 模块一 杯饰的作用 模块二 水果装饰的制作

<<调酒基本技能>>

章节摘录

第一单元 酒水基本常识模块一 酒的概念及分类二、世界通用的酒的分类1.以酒的生产方法分类酒的生产方法通常有三种：发酵、蒸馏、配制。

按生产方法分类，酒分为发酵酒、蒸馏酒和配制酒。

(1)发酵酒是指把制造原料(通常是谷物与水果汁)直接放入容器中加入酵母发酵而酿制成的酒液。

常见的发酵酒有葡萄酒、啤酒、水果酒、黄酒、米酒等。

(2)蒸馏酒是指将经过发酵的原料(发酵酒)加以蒸馏提纯而获得的含有较高酒度的液体。

通常可经过一两次甚至多次蒸馏，便能取得高质量的酒液。

常见的蒸馏酒有：金酒、威士忌、白兰地、朗姆酒、伏特加、特基拉酒和中国的白酒(茅台酒、五粮液等)。

(3)配制酒是指由白酒或食用酒精配制而成的酒。

配制酒的加工方法很多，常用的有浸泡、混合、勾兑等几种。

浸泡制法多用于药酒，在蒸馏后得到的高度酒液或发酵后经过滤清的酒液中按配方放入不同的药材或动物，然后将其装入容器中密封起来，经过一段时间后，药味就溶解于酒液中，人饮用后便会得到不同的治疗效果和刺激效果。

如国外的味美思酒、比特酒，中国的人参酒、三蛇酒等。

<<调酒基本技能>>

编辑推荐

《调酒基本技能》：人力资源和社会保障部职业能力建设司推荐全国职业培训推荐教材，人力资源和社会保障部教材办公室评审通过，适合于职业技能短期培训使用推荐使用对象：农村进城务工人员，就业与再就业人员，在职人员社区服务类美容与保健类餐饮酒店类制造与修理类服装制作类建筑与装饰类商业服务类文秘计算机类专项职业能力考核反培训类

<<调酒基本技能>>

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>