

<<鸡尾酒调酒师培训教材>>

图书基本信息

书名：<<鸡尾酒调酒师培训教材>>

13位ISBN编号：9787508211343

10位ISBN编号：7508211340

出版时间：2001-07-01

出版时间：金盾出版社

作者：陈浩

页数：190

字数：137000

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>

## <<鸡尾酒调酒师培训教材>>

### 内容概要

本书由国家旅游局和北京市旅游局调酒行业特聘讲师和专业评委陈浩、刘贤勇联合编著。书中介绍了鸡尾酒调酒师应知应会的主要内容，包括调酒的设备和用具，调酒配料和鸡尾酒的装饰，酒的品尝和鉴别，基础酒、鸡尾酒基本知识，鸡尾酒调制基本知识和调制方法，鸡尾酒调制370款，调酒师职业技能标准等。

本书内容丰富,配图精美,科学实用,通俗易懂.适合广大酒水消费者和酒吧、歌厅调酒专业人员学习，亦可供有关院校和职业培训班教学参考。

## <<鸡尾酒调酒师培训教材>>

### 书籍目录

一、酒吧和吧台设置 (一) 什么是酒吧 (二) 酒吧的种类 (三) 吧台的设置  
二、调酒的设备和用具 (一) 制冰机 (二) 调酒用具 (三) 酒杯  
三、酒水服务知识 (一) 酒吧专业术语 (二) 酒吧常用酒水单 (三) 酒水点单技巧 (四) 酒名简写方法  
四、调酒配料和鸡尾酒的装饰 (一) 调酒配料 (二) 鸡尾酒的装饰  
五、酒的品尝和鉴别 (一) 品酒要素 (二) 品酒步骤 (三) 了解酒的风格 (四) 品酒方法 (五) 变质酒和劣质酒的鉴别  
六、基础酒基本知识 (一) 酒的起源及其类别 (二) 酒精含量表示方法 (三) 基础酒的种类 (四) 啤酒的酿造原理和过程 (五) 葡萄酒的酿造原理和过程  
七、鸡尾酒基础知识 (一) 鸡尾酒的起源 (二) 鸡尾酒的类别 (三) 鸡尾酒的饮用  
八、鸡尾酒调制基本知识和标准方法  
九、鸡尾酒调制370款  
十、调酒师职业技能标准附：酒的量度换算

## <<鸡尾酒调酒师培训教材>>

### 媒体关注与评论

随着我国经济的发展，特别是旅游业和餐饮业的发展，酒吧在国内蓬勃兴起。酒吧调酒业在欧美国家是一个老行业，但在我国却是一个新兴行业。酒吧调酒业的迅速发展，需要大量的调酒专业技术人员——调酒师。调酒师的技术和服务水平，关系到酒吧酒水的质量，关系到酒吧的兴衰。企业的竞争归根到底是人才的竞争，是产品质量的竞争。

<<鸡尾酒调酒师培训教材>>

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>