

<<调酒>>

图书基本信息

书名：<<调酒>>

13位ISBN编号：9787534127298

10位ISBN编号：7534127297

出版时间：2005-1

出版时间：浙江科学技术出版社

作者：洪美玉

页数：91

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>>

内容概要

《职业技能教材书系：调酒》第一单元介绍调制鸡尾酒的基本方法，用不同的方法尝试制作不同的鸡尾酒。

在调制过程中，了解调制鸡尾酒所需的工具和设备，以及各种类型的冰块和载杯。

第二单元让你调制与鉴赏世界上流行的经典鸡尾酒，这是《职业技能教材书系：调酒》的重要部分。

最后学习制作鸡尾酒的装饰物，你将体会到，玻璃杯沿的美丽装饰是多么容易给你的朋友和客人留下深刻的印象，也常常会诱惑客人冒险啜上一口。

总之，我们在创新教材的开发方面还只是一个开端。

参加编写的老师不断实践、探索，克服了许多困难，经过多次修改，因此本创新教材也不可避免地存在一些问题，我们希望使用本教材进行教学的老师对发现的问题以及教学中的一些畅想和改进意见能及时记录下来，提供给我们。

我们也相信通过一个阶段的教学实践和总结，通过再次的修改，我们会把这项创新工作做得更完美，为职业教育模式的转轨，为创新技能人才的培养做出我们的贡献。

<<调酒>>

书籍目录

第一单元 鸡尾酒基本调制方法课题一 摇和法课题二 调和法课题三 漂和法课题四 搅拌法课题五 兑和法第二单元 热门鸡尾酒的调制与鉴赏课题一 以杜松子酒为基酒的鸡尾酒课题二 以白兰地为基酒的鸡尾酒课题三 以兰姆酒为基酒的鸡尾酒课题四 以伏特加为基酒的鸡尾酒课题五 以威士忌为基酒的鸡尾酒课题六 以龙舌兰酒为基酒的鸡尾酒课题七 以力妖酒为基酒的鸡尾酒第三单元 鸡尾酒的装饰艺术课题一 鸡尾酒装饰的原则课题二 鸡尾酒的装饰技艺

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>