第一图书网, tushu007.com

<<新编吧台与酒水操作>>

图书基本信息

书名：<<新编吧台与酒水操作>>

13位ISBN编号：9787538166828

10位ISBN编号：7538166823

出版时间：2010-11

出版时间：辽宁科技

作者：佟童

页数：384

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

前言

随着改革开放的不断深入和旅游业的发展，更多的西方文化与西方餐饮形式已逐渐涌入我国。
根据市场的需求与当地文化的需要，多种多样的经营形式与经营理念赋予了企业更高标准的责任：酒吧文化作为都市文化的一个传承载体，理所应当责无旁贷地承担起了宏扬新时代文化与企业需求的一个重大责任。
在国外，酒吧文化早已成为人们生活中不可或缺的一个时尚领地。
在中国，人们也在逐步接受不同的西方风情与文化，从某种程度上讲，酒吧行业已成为当今社会发展的一个必要产物。
酒吧行业的不断兴旺，带动调酒师职业及酒吧其他岗位工作也渐渐成为一种时尚、热门的职业。
目前，国内大中型城市的酒吧每年至少需要5000多名从业人员。
无论是在酒吧的管理者还是在酒吧工作的调酒师、主管、领班，无论是职业技能培训学校的老师还是酒水代理商与经销商，都需要掌握一定的吧台酒水操作与服务知识。

第一图书网, tushu007.com

内容概要

本书包含了吧台酒水操作实务的所有相关知识点，有关吧台与调酒的基本常识，各种酒水知识，饮品知识，同时还增加了花式调酒等这些热点内容，并配以光盘，以满足读者的需要。

作者简介

国家高级调酒师，国家调酒师职业技能鉴定高级考评员，中央电视台《鸡尾酒调制技法》、《咖啡调制技法》、《花式调酒技法》主讲人。
从1996年开始从事酒吧行业，先后
深造于英国、美国、瑞士、爱尔兰、荷兰、丹麦等国家，学习先进的酒吧管理及酒水知识。

第一图书网, tushu007.com

<<新编吧台与酒水操作>>

书籍目录

第一部分 有关吧台与调酒师的基本知识
第一章 酒吧的定义与分类001
第一节 酒吧的定义001
第二节 酒吧的分类002
第二章 酒吧的结构与吧台设置004
第一节 酒吧的结构004
第二节 吧台的结构005
第三节 酒吧的设置原则007
第三章 酒吧的设备与用具009
第一节 吧台的常用设备009
第二节 吧台的常用杯具011
第三节 吧台的常用器具015
第四章 酒单与酒谱019
第一节 酒单的种类019
第二节 酒谱020
第三节 酒单的制作021
第四节 酒单的样式023
第五章 调酒师与调酒行业介绍031
第一节 调酒的由来与调酒业的发展031
第二节 调酒师的职责和工作范围034
第三节 调酒师的服务036
第四节 调酒师的素质要求039
第五节 调酒师的等级标准042
第六节 调酒师国家职业标准045
第七节 国际调酒师组织与活动054
第六章 调酒师的工作流程058
第一节 营业前的准备工作及明细058
第二节 营业中的工作程序及明细061
第三节 吧台营业后的工作程序及明细063
第二部分 酒水知识
第七章 酒水知识与分类065
第一节 酒水的分类065
第二节 酒的简述065
第三节 含酒精饮料的分类067
第四节 无酒精饮料的分类068
第八章 蒸馏酒072
第一节 蒸馏酒简介072
第二节 白兰地073
第三节 威士忌085
第四节 金酒096
第五节 朗姆酒099
第六节 伏特加103
第七节 特基拉106
第八节 中国白酒110
第九节 其他蒸馏酒117

第九章 配制酒119
第一节 配制酒简述119
第二节 开胃酒121
第三节 甜食酒124
第四节 利口酒130
第五节 中国配制酒133
第十章 发酵酒136
第一节 发酵酒简述136
第二节 葡萄酒137
第三节 啤酒171
第四节 黄酒179
第五节 清酒185
第六节 水果酒190
第十一章 鸡尾酒193
第一节 鸡尾酒简述193
第二节 鸡尾酒的分类196
第三节 鸡尾酒的基本结构201
第四节 鸡尾酒的命名204
第五节 鸡尾酒的配料与调料208
第六节 鸡尾酒的装饰物216
第七节 鸡尾酒的调制基础知识221
第八节 鸡尾酒的调制223
第九节 鸡尾酒的色彩调制与口味调配233
第十节 鸡尾酒会236
第十一节 鸡尾酒的创新240
第十二章 世界各地名品鸡尾酒及其调制245
第一节 以金酒为基酒的鸡尾酒245
第二节 以威士忌为基酒的鸡尾酒247
第三节 以白兰地为基酒的鸡尾酒249
第四节 以朗姆酒为基酒的鸡尾酒250
第五节 以伏特加为基酒的鸡尾酒252
第六节 以特基拉为基酒的鸡尾酒254
第七节 以啤酒为基酒的鸡尾酒254
第八节 以葡萄酒类为基酒的鸡尾酒255
第九节 以清酒为基酒的鸡尾酒255
第十节 以利口酒为基酒的鸡尾酒256
第十一节 以中国白酒为基酒的鸡尾酒257
第十二节 无酒精鸡尾酒258
第十三章 港台鸡尾酒与鸡尾果汁的配方259
第一节 港台鸡尾酒的配方259
第二节 港台鸡尾果汁的配方261
第十四章 现代时尚鸡尾酒系列264
第一节 试管系列鸡尾酒264
第二节 火焰鸡尾酒系列264
第三节 杯中酒系列266
第四节 子弹酒的配方266
第五节 分子鸡尾酒267

第十五章 花式调酒271
第一节 花式调酒简介271
第二节 花式调酒的基础知识273
第三节 单瓶的花式调酒动作展示273
第四节 一瓶一TIN的花式调酒动作展示277
第五节 双瓶的花式调酒动作展示278
第六节 花式切酒的动作展示280
第七节 花式调酒表演实例281
第三部分 饮品知识
第十六章 无酒精饮料283
第一节 软饮料283
第二节 水与矿泉水286
第三节 果蔬饮料290
第十七章 乳品饮料293
第一节 乳品饮料简述293
第二节 牛奶294
第三节 奶昔297
第四节 冰激凌系列299
第十八章 时尚冰品与特调饮品系列303
第一节 刨冰303
第二节 时尚特调饮品系列的制作304
第三节 水果捞系列306
第四节 西米露309
第十九章 咖啡310
第一节 咖啡概述310
第二节 世界名品传统咖啡315
第三节 世界名品花式咖啡319
第四节 咖啡的出品与服务322
第五节 咖啡系列饮品的制作327
第二十章 茶330
第一节 茶的概述330
第二节 茶的种类332
第三节 茶艺知识338
第四节 茶的沏泡与服务339
第五节 水果茶与花草茶345
第六节 冰红茶与柚子茶348
第七节 港式奶茶352
第八节 珍珠奶茶354
第四部分 其他相关知识
第二十一章 职业技能鉴定——调酒师考核理论试卷356
第一节 调酒师考核（初级）理论知识试卷356
第二节 调酒师考核（中级）理论知识试卷359
第三节 调酒师考核（高级）理论知识试卷362
第二十二章 酒吧英语366
第一节 酒吧常用术语解释366
第二节 酒吧专业英文术语370
第三节 调酒师常用英语句式372

第一图书网, tushu007.com

附录 时尚鸡尾酒与冰砂图片
一、世界名品传统鸡尾酒系列377
二、作者自创梦幻鸡尾酒系列380
三、时尚冰砂、时尚特选茶饮品、水果捞系列383

章节摘录

插图：2.酒吧摆设酒吧摆设主要是瓶装酒的摆设和酒杯的摆设。
摆设要有几个原则：①要美观大方，有吸引力。
酒吧的气氛和吸引力往往集中在瓶装酒和酒杯的摆设上。
摆设要给客人一看就知道这是酒吧，是喝酒享受的地方。
②酒要分类摆放。
瓶装酒的摆设一定要分类摆放，开胃酒、烈酒、餐后甜酒要分开摆放。
价钱最贵的与便宜的分开摆放。
例如干邑白兰地，便宜的几十块钱一瓶，贵重的几千块钱一瓶，两种是不能并排陈列的。
瓶与瓶之间要有间隙，可放进合适的酒杯以增加气氛，使客人的感觉得到满足和享受。
经常用“饭店专用”散卖酒与陈列酒要分开，散卖酒要放在工作台前伸手可及的位置以方便工作；不常用的酒放在酒架的高处，以减少从高处拿取酒的麻烦。
③酒杯也要分类摆放。
酒杯可分悬挂与摆放两种，悬挂的酒杯主要是装饰酒吧气氛，一般不使用，因为拿取不方便，必要时，取下后要擦净再使用。
摆放在工作台位置的酒杯要方便操作，加冰块的杯（柯林杯、平底杯）放在靠近冰桶的地方，不加冰块的酒杯放在其他空位，啤酒杯、鸡尾酒杯可放在冰柜冷冻。

编辑推荐

《新编吧台与酒水操作(附光盘1张)》由辽宁科学技术出版社出版。

第一图书网, tushu007.com

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