

<<酒水知识与操作>>

图书基本信息

书名：<<酒水知识与操作>>

13位ISBN编号：9787562929901

10位ISBN编号：7562929904

出版时间：2009-9

出版时间：武汉理工大学出版社

作者：林德山 著

页数：280

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>

## <<酒水知识与操作>>

### 内容概要

《高职高专餐饮管理与服务类专业规划教材：酒水知识与操作》内容包括：常见软饮料的服务与操作、发酵酒的服务与操作、蒸馏酒的服务与操作、配制酒的服务与调制、鸡尾酒的调制与创新、酒吧管理与酒水营销等。

## &lt;&lt;酒水知识与操作&gt;&gt;

## 书籍目录

第一章常见软饮料的服务与操作学习目标专题一：碳酸饮料服务专题二：茶的知识与冲泡专题三：咖啡服务与制作专题四：可可知识与服务【学生学习任务单】【学生学习记录单】第二章发酵酒的服务与操作学习目标专题一：葡萄酒知识与服务专题二：世界主要葡萄酒专题三：香槟酒服务专题四：黄酒知识与服务专题五：啤酒饮用与服务专题六：清酒知识与服务【学生学习任务单】【学生学习记录单】第三章蒸馏酒的服务与操作学习目标专题一：白兰地知识与服务专题二：金酒的服务与饮用专题三：朗姆酒知识与服务专题四：特基拉酒服务与操作专题五：伏特加酒知识与操作专题六：威士忌酒服务与饮用专题七：中国白酒【学生学习任务单】【学生学习记录单】第四章配制酒的服务与调制学习目标专题一：开胃酒知识与调制专题二：甜食酒知识与调制专题三：利口酒知识与调制专题四：中国配制酒【学生学习任务单】【学生学习记录单】第五章鸡尾酒的调制与创新学习目标专题一：鸡尾酒专题二：调酒常用器具与设备专题三：鸡尾酒配料与装饰物的制作专题四：鸡尾酒的调制技巧专题四：常见鸡尾酒的调制专题六：鸡尾酒的创作【学生学习任务单】【学生学习记录单】第六章酒吧管理与酒水营销学习目标专题一：主题酒会设计专题二：酒水营销专题三：酒吧管理【学生学习任务单】【学生学习记录单】附录1：调酒师职业技能鉴定国家题库试题（举例）附录2：酒吧管理和术语附录3：葡萄酒品酒术语附录4：娱乐场所管理条例附录5：中华人民共和国食品卫生法主要参考文献

<<酒水知识与操作>>

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>