

<<国际调酒学>>

图书基本信息

书名：<<国际调酒学>>

13位ISBN编号：9787810908382

10位ISBN编号：7810908383

出版时间：2007-5

出版时间：苏州大学出版社

作者：周文伟

页数：678

字数：731000

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>

<<国际调酒学>>

内容概要

调酒学不仅是一门汇集了酿酒科学、风味化学、营养科学等多门科学的实用技术，而且还是一门充满了美学、心理学、人文历史等元素的艺术。

作者集28年从事餐饮、酒店业实践与教学经验而精心编写的力作，内容涵盖国际调酒师必备素质，酒吧设计及促销技巧以及酒吧常用专业名词、器材、计量标准等知识，尤其是对国际知名鸡尾酒、蛋奶酒、混合酒以及国际流行的啤酒、葡萄酒、无酒精饮料的调制技巧做了详尽的介绍。

本书即是酒吧等餐饮与酒店业界的不可多得的工具书，又是各高校旅游与酒店管理专业很好的教科书和参考书。

<<国际调酒学>>

作者简介

周文伟 著作：天堂的奴隶（1985年）、买家的隐形密探（1986年）、空姐导游托福美语听力必胜秘诀（1993年）、调酒师的圣经（1995年）、心灵调酒学（2001年）。

主要工作经历：1985年，美国得州达斯市第一位认证华裔餐饮管理经理，美国劳工暨消费者保护联盟副总裁。

<<国际调酒学>>

书籍目录

第一章 如何成为一位专业的国际调酒师第二章 对酒吧工作站与玻璃杯皿的全方位认识第三章 对形形色色国际知名美酒的基本认识第四章 鸡尾酒常用的无酒精调拌料与装饰物第五章 酒吧常用专业名词、器材、计量标准与商业缩写第六章 调酒师工作须知与团队合作实践第七章 开胃酒、果汁酒及其他流行的鸡尾酒酒方第八章 以美国波旁威士忌为基酒的鸡尾酒酒方第九章 以白兰地为基酒的鸡尾酒酒方第十章 以杜松子酒为基酒的鸡尾酒酒方第十一章 以朗姆酒为基酒的鸡尾酒酒方第十二章 以苏格兰威士忌为基酒的鸡尾酒酒方第十三章 以特奎拉酒为基酒的鸡尾酒酒方第十四章 以伏特加酒为基酒的鸡尾酒酒方第十五章 以加拿大威士忌为基酒的鸡尾酒酒方第十六章 以香甜酒为基酒的鸡尾酒酒方第十七章 吞饮鸡尾酒酒方第十八章 雪泥鸡尾酒酒方第十九章 乳状鸡尾酒酒方第二十章 高圆球杯鸡尾酒酒方第二十一章 奇异热带鸡尾酒酒方第二十二章 热饮类鸡尾酒酒方第二十三章 蛋奶酒和混合酒酒方第二十四章 流行的啤酒及相关调酒方第二十五章 对葡萄酒的基本认识与相关的鸡尾酒酒方第二十六章 流行的无酒精饮料调配法第二十七章 专业的餐饮服务与建议性的促销技巧第二十八章 防止酒醉肇事的策略第二十九章 成功办好鸡尾酒会的秘诀第三十章 觅得工作及就业后如何快速成长附录一 调酒师应做的各种烈酒产品知识自我测试附录二 国际上各种鸡尾酒源起和调制方法自我测试附录三 国际上各种调酒学专业知识的自我测试附录四 国际调酒师应做的自我测试附录五 国际鸡尾酒3种自我测试答案参考书目 (Bibliography) 名词汇编 调酒学常见中英文专业词汇 一位国际调酒师的心灵告白(代后记)

<<国际调酒学>>

编辑推荐

《国际调酒学》即是酒吧等餐饮与酒店业界的不可多得的工具书，又是各高校旅游与酒店管理专业很好的教科书和参考书。

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>