

<<酒水调制与酒吧服务实训教程>>

图书基本信息

书名：<<酒水调制与酒吧服务实训教程>>

13位ISBN编号：9787030218513

10位ISBN编号：7030218515

出版时间：2008-6

出版时间：科学出版社

作者：王明景，徐国利 主编

页数：178

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>

<<酒水调制与酒吧服务实训教程>>

内容概要

本书结合我国酒店前厅部业务的需要，以实训模块为主线，详细介绍了酒水服务、鸡尾酒调制、水果拼盘与鸡尾酒装饰、酒吧运营管理等内容，各模块中又分为不同的实训项目。

本书突出应用性和实践性，遵循“先进、简明、适用、通俗”的原则，以能力为本位，兼顾知识教育、技能教育和能力教育，并将国家有关职业资格考试所规定的职业标准融入各实训项目中。

本书适合作为高职高专院校旅游类专业的教材，也可作为本科院校旅游类专业的教学参考书，还可作为旅游行业从业人员的培训用书。

<<酒水调制与酒吧服务实训教程>>

书籍目录

第一部分 酒水服务实训 模块一 发酵酒服务 实训项目一 中国黄酒服务实训 实训项目二 啤酒服务实训 实训项目三 葡萄酒服务实训 实训项目四 香槟酒服务实训 模块二 蒸馏酒服务 实训项目一 白兰地服务实训 实训项目二 威士忌服务实训 实训项目三 金酒服务实训 实训项目四 特基拉酒服务实训 实训项目五 伏特加服务实训 实训项目六 朗姆酒服务实训 第二部分 鸡尾酒调制实训 模块一 搅和法鸡尾酒调制训练 实训项目一 搅和法实训 实训项目二 雪糕系列 实训项目三 雪尼系列 实训项目四 综合系列 模块二 兑和法鸡尾酒调制训练 实训项目一 兑和法实训 实训项目二 咖啡、巧克力、茶系列 实训项目三 起层系列 实训项目四 冲倒系列 模块三 调和法鸡尾酒调制训练 实训项目一 调和法实训 实训项目二 调和与滤冰系列 实训项目三 连冰调和系列 实训项目四 机器调和系列 模块四 摇和法鸡尾酒调制训练 实训项目一 摇和法实训 实训项目二 著名摇和鸡尾酒系列 实训项目三 类别型摇和鸡尾酒系列 实训项目四 新潮摇和鸡尾酒系列 第三部分 水果拼盘与鸡尾酒装饰实训 模块一 水果切雕基本技法训练 实训项目一 苹果切雕法实训 实训项目二 菠萝切雕法实训 实训项目三 橙切雕法实训 实训项目四 西瓜切雕法实训 模块二 水果拼盘造型设计训练 实训项目一 单拼式造型实训 实训项目二 组合式造型实训 模块三 鸡尾酒装饰技法训练 实训项目一 杯口装饰法实训 实训项目二 杯形装饰法实训 实训项目三 杯中装饰法实训 实训项目四 组合装饰法实训 第四部分 酒吧运营管理实训 模块一 酒吧计划管理实训 实训项目一 酒吧市场调查与主题设计 实训项目二 酒水单设计 模块二 酒吧服务流程实训 实训项目一 点选酒水与填单服务 实训项目二 收银结账 实训项目三 酒吧清洁卫生 模块三 酒吧管理实训 实训项目一 酒水饮料领发管理 实训项目二 酒水饮料销售管理 实训项目三 酒吧酒水盘存管理 实训项目四 日常工作质量检查 实训项目五 处理客人投诉附录 附录一 调酒师国家职业标准 附录二 调酒师基本素质与技能要求 附录三 酒吧专业词汇与术语参考文献

<<酒水调制与酒吧服务实训教程>>

章节摘录

第一部分 酒水服务实训模块一 发酵酒服务实训项目二 啤酒服务实训基础知识啤酒以大麦为主要原料，以大米、玉米作辅料，以啤酒花作香料发酵酿制而成。

啤酒花能给予啤酒以特殊的香味和爽口的苦味，增加啤酒泡沫的持久性和稳定性，抑制杂菌的繁殖，延长啤酒的保质期。

酒花和麦芽汁共沸能促进其中蛋白质凝固，有利于啤酒澄清；同时使啤酒有健胃、利尿、镇静等效果。

啤酒的酒度通常在2%~5%，啤酒的酒度越高，酒质越好。

啤酒瓶上的度数标识是指麦芽汁的含糖浓度。

国际上公认12度以上的啤酒为高级啤酒，这种啤酒酿造周期长，耐储存。

按是否经过杀菌处理，啤酒可分为熟啤酒和鲜啤酒。

熟啤酒即普通啤酒，鲜啤酒即人们所称的生啤、扎啤，它和普通啤酒相比只是在最后一道工序未经灭菌处理。

鲜啤酒口味淡雅清爽、酒花味浓，更宜健脾开胃，但保存期较短，通常是3~7天，现在随着无菌罐装设备的不断完善，已有能保存3个月左右的桶装鲜啤酒。

下面列出了世界著名的啤酒品牌：啤酒的鉴赏主要从四个方面进行：1) 颜色。

将啤酒倒入杯中，观看其颜色：淡啤颜色浅黄、清亮、透明，不混浊；黄啤颜色金黄、有光泽；黑啤颜色棕黑。

啤酒中无任何沉淀物（质量差的啤酒或冒牌啤酒中常有粉状深沉物）。

颜色暗淡或酒中混浊则表示啤酒已过期或变质（过期或变质的啤酒禁止出售给客人）。

2) 香味。

啤酒的香味主要是麦芽的清香与酒陈化后的香醇气味，还含有少量的发酵气味。

黑啤酒的香气稍微带有焦糊气味。

气味带酸或杂味、异味的啤酒不能饮用。

3) 口味。

啤酒喝入口中有香滑、可口、清爽且略带有苦味的感觉。

因其酒度低，喝下去并不觉得有明显的刺激性。

4) 泡沫。

泡沫也是鉴定啤酒的一个方面，通常啤酒的泡沫越多越好、越白越好、越细越好，泡沫维持的时间越长越好。

<<酒水调制与酒吧服务实训教程>>

编辑推荐

《酒水调制与酒吧服务实训教程》以实训模块为主线，突出应用和实践，遵循“先进、简明、适用、通俗”的原则，以能力为本位，兼顾知识教育、技能教育和能力教育，并将国家有关职业资格证书所规定的职业标准融入教材，适用于现代高职高专教育技能训练的教学过程。

《酒水调制与酒吧服务实训教程》内容共分为四个部分：酒水服务，鸡尾酒调制，水果拼盘与鸡尾酒装饰，酒吧运营管理；各部分有相应的模块内容，每个模块中又包括不同的实训项目。

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>