

<<调酒与服务>>

图书基本信息

书名：<<调酒与服务>>

13位ISBN编号：9787113099329

10位ISBN编号：7113099327

出版时间：2009-5

出版时间：中国铁道出版社

作者：李战生 编

页数：296

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>

## &lt;&lt;调酒与服务&gt;&gt;

## 前言

国家社会科学基金课题“以就业为导向的职业教育理论与实践研究”在取得理论研究成果的基础上,选取了中等职业教育五个专业大类的20个专业开展实践研究。

中等职业教育酒店服务与管理专业是其中之一。

这套教材的开发团队由职业教育专家、酒店行业专家和经过中等职业技术学校专业骨干教师国家级培训并取得优秀成绩的教师组成。

他们在认真学习《国务院关于大力发展职业教育的决定》所提出的“以服务为宗旨、以就业为导向”办学方针和教育部提出的“以全面素质为基础、以能力为本位”教育教学指导思想的基础上,运用《职业教育课程设计》、《职业教育教学设计》、《职业教育教材设计》、《职业教育实训设计》所提出的理论方法,首先提出酒店服务与管理专业的整体教学解决方案,然后根据专业教学整体解决方案对教材的要求,编写了这套教材。

在教材体系的确立上,依据中等职业教育酒店服务与管理专业能力图表,通过课程设置分析,形成项目课程体系,从而确立教材体系。

这在教材体系的确立上,实现了学科教育向职业教育的转变,落实了职业教育“以全面素质为基础、以能力为本位”的指导思想。

在教材内容的筛选上,应用职业分析方法,将典型的工作任务和成熟的最新成果纳入到教材的同时,又充分考虑了国家职业资格标准,在保证学历教育质量的同时,实现了学历证书和职业资格证书的“双证”融通,为职业学校学生顺利取得国家职业资格证书提供了条件。

在教材结构的设计上,采用了项目课程、任务驱动教学的结构设计,这不但符合职业教育实践导向教学指导思想,还将通用能力培养渗透到专业能力教学当中。

## <<调酒与服务>>

### 内容概要

本书依据《职业教育教材设计》、《职业分析手册》等有关职业教育的理论，结合酒吧实际工作内容，对酒吧工作进行了具体的分析和归类，依据其工作内容，制定出酒吧工作人员的能力图表。在教材的编写中，我们设置上下两篇，分别讲述含酒精的鸡尾酒和无酒精的鸡尾酒的调制方法。每个任务下又包括多个任务，分别从调酒的方法和所用材料的差异上设置每一个任务的内容，每一个任务所选用的对象以常见的鸡尾酒为准。

书后附有精选的酒水知识、酒吧名词中英文对照和常用英语。

本书适合作为中等职业学校酒店服务与管理专业及相关专业的教材，也可作为调酒师培训学校的教材和调酒爱好者的自学用书。

## &lt;&lt;调酒与服务&gt;&gt;

## 书籍目录

第一篇 含酒精酒水调制与服务 单元一 单饮类酒水调制与服务 任务一 单饮类单份供应酒水——白兰地的调制与服务 任务二 单饮类整瓶供应酒水——红葡萄酒的调制与服务 单元二 兑和法 (Building) 调制鸡尾酒 任务一 兑和法调制鸡尾酒——“金汤力”的调制与服务 任务二 兑和法调制鸡尾酒 (飘浮)——“彩虹酒”的调制与服务 单元三 调和法 (Stirring) 调制鸡尾酒 任务一 调和法调制鸡尾酒 (不滤冰)——“血玛丽” (Bloody Mary) 的调制与服务 任务二 调和法调制鸡尾酒 (滤冰)——“马天尼”的调制与服务 单元四 摇和法 (Shaking) 调制鸡尾酒 任务一 摇和法调制鸡尾酒 (单手摇法)——“曼哈顿”的调制与服务 任务二 摇和法调制鸡尾酒 (单手摇法、加奶类)——“青草蚱”的调制与服务 任务三 摇和法调制鸡尾酒 (双手摇法、加蛋类)——“红粉佳人”的调制与服务 单元五 搅和法 (Blending) 调制鸡尾酒 任务一 搅和法 (果汁机搅拌) 调制鸡尾酒——“香蕉得其利”的调制与服务 任务二 搅和法 (搅拌机搅拌) 调制鸡尾酒——“草莓龙舌兰”的调制与服务 单元六 鸡尾酒调制的几种特殊方法 任务一 鸡尾酒的特殊调制方法 (烈焰)——“B-52轰炸机”的调制与服务 任务二 鸡尾酒的特殊调制方法 (拍)——“特基拉炸弹”的调制与服务 任务三 鸡尾酒的特殊调制方法 (热饮)——“威士忌托地”的调制与服务 单元七 花式调酒 任务一 花式调酒 (一) 任务二 花式调酒 (二) 第二篇 无酒精鸡尾酒的调制 单元八 糖浆和水果类的调制 任务一 糖浆类——草莓冰沙的制作 任务二 水果类——水果汇的制作 任务三 水果拼盘的制作 附录 附录一 酒水知识 附录二 酒吧名词中英文对照和常用英语 附录三 部分鸡尾酒参考配方

## &lt;&lt;调酒与服务&gt;&gt;

## 章节摘录

插图：随着一支商务旅游团的到来，使酒吧里一下子热闹起来。吧台和吧桌边坐满了喝酒的客人，有人说要喝白兰地酒，有人说要喝威士忌酒，还有人说要喝伏特加。

调酒师整理了一份点酒单，共有十多个种类，其中要白兰地酒的人最多。

下面且看调酒师是如何为客人制作单份纯饮白兰地酒（见图1.1 - 1）与提供服务工作的。

单饮酒的调制关键在于四个方面：一是掌握每份酒的供应量，二是正确选择所用的杯具，三是注意部分酒有最佳的饮用温度，四是部分酒要加冰或者加冰和柠檬。

（一）工具、装饰、载杯。

服务程序对于单饮酒来说，因为是按份供应的，所以量酒杯和载酒杯（以下简称载杯、酒杯）就成了最重要的工具和用具了。

（二）调制过程的分析准备酒杯的要求：在酒水服务中，不同的酒水要用不同的酒杯。

这是因为不同的酒水，它的特点也不同，只有用不同的酒杯才能更好地彰显出酒水的优良品质。

有的酒是要在低温下饮用的，所以酒杯的杯脚要高，这样可以避免手温影响到酒的温度。

白兰地酒是需要靠手的热度温热，以便有更多的酒香能够散发出来，所以白兰地酒杯的杯脚很矮。

选择酒杯的原则是一定要能够彰显出酒的优良个性。

准备酒水的要求：不同酒水的最佳饮用温度是不同的。

白葡萄酒、香槟酒、餐前酒、金酒、伏特加酒、雪梨酒、果汁、啤酒和软饮料是在低温下饮用的；红葡萄酒、威士忌酒、餐前烈酒、餐后甜酒是在常温下饮用的；白兰地酒是在常温下用手温进一步捂热后饮用的。

## <<调酒与服务>>

### 编辑推荐

《调酒与服务》是李战生编写的，由中国铁道出版社出版。

<<调酒与服务>>

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>