

<<调酒与服务>>

图书基本信息

书名：<<调酒与服务>>

13位ISBN编号：9787303131938

10位ISBN编号：7303131930

出版时间：2012-2

出版时间：北京师范大学出版社

作者：吕海龙 编

页数：169

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>

<<调酒与服务>>

内容概要

本教材为“中国烹饪协会系列规划教材”之一。

教材的编写思路是以调酒师应具备的知识和技能为主线，以调酒师国家职业资格标准为依据，以“必须、够用”为原则，科学选取内容，力求突出中职特色，以适应中职学校教学改革的需求和行业发展的需要。

本教材共包括酒吧及调酒师、酒水认知、酿造酒、蒸馏酒、配制酒、非酒精饮料、鸡尾酒调制七个学习项目，并以服务为宗旨，以就业为导向，下设若干学习任务，倡导“以项目为基础，以任务引领为主导”的课程设计思想，突出学生能力、素质的培养。

本教材由调酒专业教师、酒吧知名调酒师、中国烹饪协会会员和调酒爱好者共同开发，通过校内外力量和技术相结合与互补，切实突出专业培养目标的要求，确保教材的实用性、先进性、创新性和可读性。

<<调酒与服务>>

书籍目录

项目一 酒吧及调酒师

任务一 认识酒吧

任务二 认识调酒师

项目二 酒水认知

任务一 酒水的定义及作用

任务二 酒水的特点及分类

项目三 酿造酒

任务一 中国酿造酒

任务二 外国酿造酒

项目四 蒸馏酒

任务一 中国白酒

任务二 外国蒸馏酒

项目五 配制酒

任务一 中国配制酒

任务二 外国配制酒

项目六 非酒精饮料

任务一 茶

任务二 咖啡与可可

任务三 碳酸饮料

任务四 矿泉水

任务五 乳品饮料与果汁饮料

项目七 鸡尾酒调制

任务一 鸡尾酒的认识

任务二 鸡尾酒调制

任务三 鸡尾酒创作

附录一 酒吧常用酒水中英文名称对照表

附录二 法国各大酒庄正酒及副牌酒推荐年份表

参考文献

<<调酒与服务>>

章节摘录

版权页：插图：（2）洗手池（hand sink）。

调酒师及服务员的专用洗手池。

（3）饰物配料盒（condiment tray）。

在酒吧中装饰物需要大量使用，所以装饰物配料盒是必备的。

（4）储冰槽及酒瓶舱（ice chest with bottlewells）。

酒吧经营离不开冰块，因此，前吧要设置储冰槽。

同时，在储冰槽旁配置酒瓶舱，一是可稳定酒瓶，不致被随手碰倒；二是可借助储冰槽的槽壁保持酒的冷却度。

（5）啤酒供应系统（draft-beer system）。

该系统主要是啤酒配出器，一是可提供富有营养的生、鲜啤酒。

二是可提高工作效率。

（6）软饮料供应系统（handgun for a sodasystem）。

该系统主要是软饮料配出器，一可提高工作效率；二可保证饮品供应的一致性，避免浪费。

但由于其价格昂贵，在国内的酒吧中很少见到。

（7）自动酒水供应系统（an electronic dispensing system）。

该系统的功能与软饮料供应系统类似，主要用于供应酒吧常用酒。

（8）废物箱（waste dump）。

为保证吧台内的清洁卫生，废物箱是绝对不可缺少的。

（9）酒杯上霜机（glass chiller）。

它是用于冰镇酒杯的设备。

（10）电咖啡壶（coffee warmer）。

它也称为咖啡加热壶。

酒吧常使用的有渗滤式咖啡壶、滴漏式电咖啡壶、真空式电咖啡壶等，应根据需要使用。

（11）咖啡机（coffee-machine），它用于煮咖啡，有多种型号。

（12）电动搅拌器（electronic blender）。

它既可以充分搅拌饮料，又可以搅拌鸡蛋、奶油等难以搅拌的食物，从而节省时间，提高饮料调制质量。

常用搅拌器有手提式搅拌器、台式搅拌器。

（13）混合机（electronic mixer）。

它也称为混合器，是一种混合食物的用具，它的用途很广，可以磨咖啡、杏仁，调制蛋奶酱、冰激凌，把水果捣烂以榨果汁和饮料等。

（14）果汁机（juice machine）。

它有多种型号，主要作用有两个：一是冷冻果汁；二是自动稀释果汁。

（15）奶昔搅拌机（blender milk shaker）。

它可用于搅拌奶昔（一种用鲜牛奶加冰激凌搅拌而成的饮料）。

2.后吧设备设施种类及功能（1）收款机（cash register）。

酒吧和餐厅中使用的收款机（收银机）一般应具有记录每一次交易及自动打印收据的功能，并有多个存款屉，以防止差错和作弊。

另一种收款机还能将各种饮料的价格预先编入程序，服务员只要按动代表某一饮料的键钮，收款机自动记录这一次交易的金额，这种功能有效地减少了人为的输入错误。

如果使用电子收款机，并与电子输出器连接，就能起到更完善的控制作用。

这种设备不仅具有量度精确、服务迅速的优点，而且还具备控制收款、提供原料库存信息的功能。

（2）酒吧展示柜（tiered liquor display）。

它是后吧上层的橱柜，镶嵌有玻璃镜，这样可以增加房间深度，也可使坐在吧台前的客人通过镜子的反射，欣赏酒吧内的一切。

<<调酒与服务>>

酒品展示柜通常陈列酒具、酒杯及各种名品酒瓶。

(3) 酒杯储藏柜 (cup storage)。

有些酒吧将酒杯吊在吧台上方, 做装饰用。

而大量供客人使用的酒杯应放在酒杯储藏柜中, 这样一是操作起来方便; 二是让客人感到干净卫生。

(4) 瓶酒储藏柜 (liquor storage)。

它用于存放烈性酒、红葡萄酒等无须冷藏存放的酒品及其他酒吧用品。

(5) 干品储藏柜 (dry storage)。

它用于存放干果品、小食品等。

(6) 电冰箱 (refrigerated storage)。

它是酒吧中用于冷冻酒水饮料, 保存适量酒品和其他调酒用品的设备。

有的酒吧配备两个冰箱, 一个用于冷藏白葡萄酒、啤酒及各种水果原料; 另一个可存放饮料、配料、装饰物等。

(7) 制冰机 (ice cube machine)。

它又称为冷粒机, 是一种专门生产小块食用冰的冷冻设备。

形状有长方形、正方形、棱柱、棱台、圆柱、圆台、薄片等。

制冰机往往还配有一些附属装置, 不仅可以制作大小、形状不同的冰粒, 还可以得到破碎的、不规则的细冰粒以及粉碎成极小的薄冰“雪花”, 也称刨冰。

(8) 洗杯机 (washing machine)。

它有自动喷射装置和高温蒸汽管。

较大的洗杯机可放入整盘的杯子清洗。

一般将酒杯放入杯筛中再放进洗杯机里, 调好程序按下电钮即可清洗。

有些较先进的洗杯机还有自动输入清洁剂和催干剂装置。

洗杯机有多种型号, 可根据需要选用。

<<调酒与服务>>

编辑推荐

<<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>