

<<调酒师>>

图书基本信息

书名：<<调酒师>>

13位ISBN编号：9787504537485

10位ISBN编号：7504537489

出版时间：2003-4-1

出版时间：中国劳动社会保障出版社

作者：陈苗

页数：206

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>

<<调酒师>>

内容概要

本书从强化培养操作技能，掌握一门实用技术的角度出发，较好地体现了本职业当前最新的实用知识与操作技术，对于提高从业人员基本素质，掌握初级调酒师的核心内容与方法有直接的帮助和指导作用。

主要包括：调酒业与调酒师、酒吧知识、饮料和酒水知识、常用鸡尾酒及混合饮料的制作知识、旅游服务知识、酒吧常用英语及调酒专业名词和术语等，并附有初级调酒师知识考核模拟试卷及答案。

本书可作为上海地区调酒师（初级）职业技能培训与鉴定考核教材，也可供全国其他地区从事调酒工作人员学习掌握调酒知识及技巧，或供各宾馆饭店、酒店、酒吧等进行岗位培训、就业培训使用。

<<调酒师>>

书籍目录

第一单元 调酒业与调酒师 (1) 第一节 调酒业简述 (1) 第二节 调酒师的概念和工作内容 (4) 第三节 调酒师的职业要求 (6) 第四节 国际调酒师组织 (18) 模拟测试题 (21) 模拟测试题答案 (22) 第二单元 酒吧概述 (23) 第一节 酒吧的简介 (23) 第二节 酒吧的设备和用具 (32) 第三节 常用器具的清洗与消毒 (45) 第四节 酒吧的设计 (47) 第五节 酒吧酒水的操作与服务 (50) 模拟测试题 (62) 模拟测试题答案 (64) 第三单元 饮料知识 (65) 第一节 饮料的概念和分类 (65) 第二节 非酒精饮料 (66) 第三节 酒的概念和分类 (86) 第四节 啤酒 (97) 第五节 世界名酒基础知识 (107) 模拟测试题 (118) 模拟测试题答案 (121) 第四单元 鸡尾酒的制作 (122) 第一节 鸡尾酒概述 (122) 第二节 鸡尾酒的调制方法、原理、步骤及要求 (138) 第三节 常用鸡尾酒的制作 (146) 第四节 常用混合饮料的制作 (151) 第五节 调酒术语 (153) 模拟测试题 (155) 模拟测试题答案 (157) 第五单元 旅游服务知识 (158) 第一节 中国国际旅游概况 (158) 第二节 中国的主要客源国及港、澳、台地区介绍 (159) 模拟测试题 (169) 模拟测试题答案 (170) 第六单元 酒吧常用英语 (171) 知识考核模拟试卷 (一) (183) 知识考核模拟试卷 (一) 答案 (187) 知识考核模拟试卷 (二) (189) 知识考核模拟试卷 (二) 答案 (192) 附录一 酒吧专业名词和术语 (195) 附录二 《食品卫生法》基本知识 (205)

<<调酒师>>

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>