

<<酒水服务与鸡尾酒调制实训>>

图书基本信息

书名：<<酒水服务与鸡尾酒调制实训>>

13位ISBN编号：9787504549259

10位ISBN编号：7504549258

出版时间：2005-5

出版时间：中国劳动社会保障出版社

作者：傅广海

页数：169

字数：269000

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>

## <<酒水服务与鸡尾酒调制实训>>

### 内容概要

本书为国家级职业教育培训规划教材，由劳动保障部培训就业司推荐，适用于高职高专酒店管理专业，同时可供从事酒吧服务、中西餐和宴会服务工作的相关人员参考，也可作为职业培训教材。主要内容包括：茶饮料服务、餐酒及烈酒服务、鸡尾酒服务、鸡尾酒调制和创新、水果拼盘和鸡尾酒装饰等。

该教材由傅广海主编，唐俊明副主编，谢世川、蒋海燕、黎万国、周媛媛、田彤、付迎参编；由杨真主审。

<<酒水服务与鸡尾酒调制实训>>

书籍目录

第一部分 酒水服务训练	模块一 茶饮料服务训练	一、实训目的和要求	二、预备知识
三、实训课题	实训课题1 红茶服务	实训课题2 绿茶服务	实训课题3 花茶服务
实训课题4 乌龙茶服务	综合训练	模块二 餐酒、烈酒服务训练	一、实训目的和要求
二、预备知识	三、实训课题	实训课题1 中国黄酒服务	实训课题2 啤酒服务
实训课题3 葡萄酒服务	实训课题4 香槟酒服务	实训课题5 白兰地服务	实训课题6 威士忌服务
实训课题7 金酒服务	实训课题8 朗姆酒服务	实训课题9 伏特加酒服务	实训课题10 特吉拉酒服务
综合训练	模块三 鸡尾酒服务训练	一、实训目的和要求	二、预备知识
二、预备知识	三、鸡尾酒服务实训	综合训练	第二部分 鸡尾酒调制训练
模块一 搅和法 (blend) 鸡尾酒调制训练	一、实训目的和要求	二、预备知识	三、实训课题
实训课题1 调制蓝色夏威夷 (Blue Hawaiian)	实训课题2 调制白云 (White Cloud)	实训课题3 调制草莓拂晓 (Strawberry Dawn)	实训课题4 调制朱莉娅 (Julia)
实训课题5 调制游泳池 (Swimming Pool)	实训课题6 调制椰子黄茛 (Coco Loco)	综合训练	模块二 兑和法 (build) 鸡尾酒调制训练
一、实训目的和要求	二、预备知识	三、实训课题	实训课题1 调制莫斯科佬 (Moscow Mule)
实训课题2 调制莫基托 (Mojito)	实训课题3 调制埃尔迪亚博洛 (El Diabolo)	实训课题4 调制苹果白兰地宾治 (Applejack Punch)	实训课题5 调制加拿大马颈 (Canadian Horse's Neck)
实训课题6 调制南海 (Mer du sud)	综合训练	模块三 摇和法 (shake) 鸡尾酒调制训练	一、实训目的和要求
二、预备知识	三、实训课题	实训课题1 调制红粉佳人 (Pink Lady)	实训课题2 调制金菲士 (Gin Fizz)
实训课题3 调制青草蚱 (Grasshopper)	实训课题4 调制玛格丽特 (Margarita)	实训课题5 调制酸威士忌 (Whisky Sour)	实训课题6 调制新加坡司令 (Singapore Sling)
实训课题7 调制长岛冰茶 (Long Island Tea)	实训课题8 调制旁车 (Side Car)	综合训练	模块四 调和方法 (stir) 鸡尾酒调制训练
一、实训目的和要求	二、预备知识	三、实训课题	实训课题1 调制古典鸡尾酒 (Old Fashioned)
实训课题2 调制干马天尼 (Dry Martini)	实训课题3 调制曼哈顿 (Manhattan)	实训课题4 调制罗伯洛伊 (Rob Roy)	实训课题5 调制生锈钉 (Rusty Nail)
实训课题6 调制蓝鸟 (Blue Bird)	实训课题7 调制墨西哥 (Mexican)	实训课题8 调制天蝎座 (Scorpion)	综合训练
模块五 果汁、蔬菜汁、碳酸饮料的调制训练	一、实训目的和要求	二、预备知识	三、实训课题
实训课题1 山芹香瓜汁制作	实训课题2 番茄香乳汁制作	实训课题3 鲜草莓柠檬汁制作	实训课题4 生菜橘子汁制作
实训课题5 合家欢汁制作	实训课题6 玫瑰露宾治制作	综合训练	模块六 流行饮品的调制与鸡尾酒创新训练
一、实训目的和要求	二、预备知识	三、实训课题	实训课题1 彩虹酒调制训练——普施咖啡 (Pousse Caf é)
实训课题2 花式调酒训练——纽约 (New York)	实训课题3 流行饮品调制训练——蓝色珊瑚礁 (Blue Lagoon)	实训课题4 创新鸡尾酒调制训练——冰珍珠奶茶 (Iced Pearl Milky Tea)	综合训练
第三部分 水果拼盘与鸡尾酒装饰训练	模块一 水果切雕基本技法训练	一、实训目的和要求	二、预备知识
三、实训课题	实训课题1 苹果切雕技法训练	实训课题2 梨切雕技法训练	实训课题3 橙切雕技法训练
实训课题4 菠萝切雕技法训练	实训课题5 洋桃切雕技法训练	实训课题6 西瓜切雕技法训练	综合训练
模块二 水果拼盘造型设计训练	一、实训目的和要求	二、预备知识	三、实训课题
实训课题1 单品式造型设计训练	实训课题2 组合式造型设计训练	综合训练	模块三 鸡尾酒装饰技法训练
一、实训目的和要求	二、预备知识	三、实训课题	实训课题1 杯口装饰法训练
实训课题2 杯形装饰法训练	实训课题3 杯中装饰法训练	实训课题4 组合装饰法训练	综合训练
附录1 标准酒度与英美酒度的换算	附录2 酒吧专业术语 (中英文对照)	附录3 120款鸡尾酒配方 (中英文对照)	

<<酒水服务与鸡尾酒调制实训>>

彩插一 彩插二 彩插三

<<酒水服务与鸡尾酒调制实训>>

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>