

<<调酒师手册>>

图书基本信息

书名：<<调酒师手册>>

13位ISBN编号：9787802182509

10位ISBN编号：7802182506

出版时间：2007-7

出版时间：中国宇航

作者：郭光玲编著

页数：318

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>

<<调酒师手册>>

内容概要

本书重点围绕酒水知识、调酒技艺和顾客服务技巧三个关键内容，系统介绍了调酒师的职业素质要求和专业知识要求，酒吧常用设备、调酒用具及杯具专业知识，酒水系统知识，调酒基础知识和调酒操作技巧，同时也介绍了酒水推广技巧和顾客服务要领。

为了方便读者学习，使读者获得直观感受和实际操作经验，书中穿插了大量图片，并附带制作了视频光盘。

希望读者通过本书的学习，更全面、更系统地了解酒水和调酒专业知识，掌握高超的调酒技艺，快速成为专业的调酒师。

正在从事调酒工作的职业人士，通过本书的学习，也能进一步拓宽专业知识，提高职业素质

<<调酒师手册>>

作者简介

郭光玲，高级调酒师考评员，1973年出生，酒店旅游专业本科学历，热爱调酒事业，曾于2002年创办青岛红叶谷调酒学校，先后为国内众多酒吧、酒店、咖啡厅培训专业调酒师、专业咖啡师3000余人。
2006年7月在成都创办成都华胜专业调酒师、咖啡师培训学校，2007年1月创办调酒网络杂志。

<<调酒师手册>>

书籍目录

第一章 调酒师应具备的专业素质第一节 调酒师应掌握的专业知识和技能一、应掌握的专业知识二、应具备的专业技能第二节 酒吧分类知识一、立式酒吧(Bar)二、主酒吧(Main Bar or Pub)三、服务酒吧(Service Bar)四、鸡尾酒廊(Lounge)五、宴会酒吧(Banquet Bar)六、多功能酒吧(Grand Bar)七、其他类型的酒吧第三节 吧台结构设计知识一、吧台(Bar Counter)二、中心吧(Making Table)三、后吧(Wine Board)

<<调酒师手册>>

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>