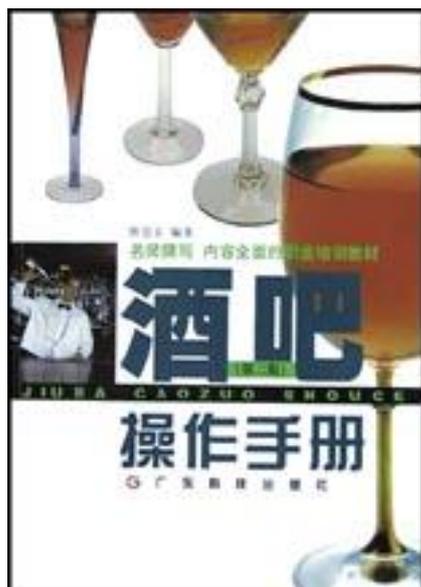


酒吧操作手册



[酒吧操作手册_下载链接1](#)

著者:陈忠良

出版者:广东科学技术

出版时间:2006-2

装帧:平装(无盘)

isbn:9787535933850

酒吧操作是一门精致的生活艺术！本书集合作者20多年实际操作和教学的经验，精心策划编写而成。内容包括：果雕、果汁、泡沫红茶、果茶、咖啡、美式咖啡、冰沙、调酒等全套专业吧台操作技法，还附有酒吧管理的全套表格资料，是酒店业、商界人士、餐饮业培训的好教材。本书为从业者奠定良好的基础，使经营的酒吧树立高品质专业形象。

作者介绍:

目录: 第一章 水果切雕
第一节 果雕艺术
第二节 刀具的选择

第三节 切雕及拼盘技巧

第四节 拼盘概论

第五节 果雕用具

.....

第二章 果汁调制

.....

第三章 泡沫红茶调制

.....

第四章 咖啡的种类

.....

第五章 意式咖啡

.....

第六章 水果茶、花草茶、果粒茶

.....

第七章 清凉冰沙

.....

第八章 鸡尾酒

.....

第九章 酒吧所需各类资料举例

.....

• • • • • ([收起](#))

[酒吧操作手册_下载链接1](#)

标签

酒吧

吧了吧了吧了嘞

评论

for my dream

[酒吧操作手册_下载链接1](#)

书评

[酒吧操作手册_下载链接1](#)