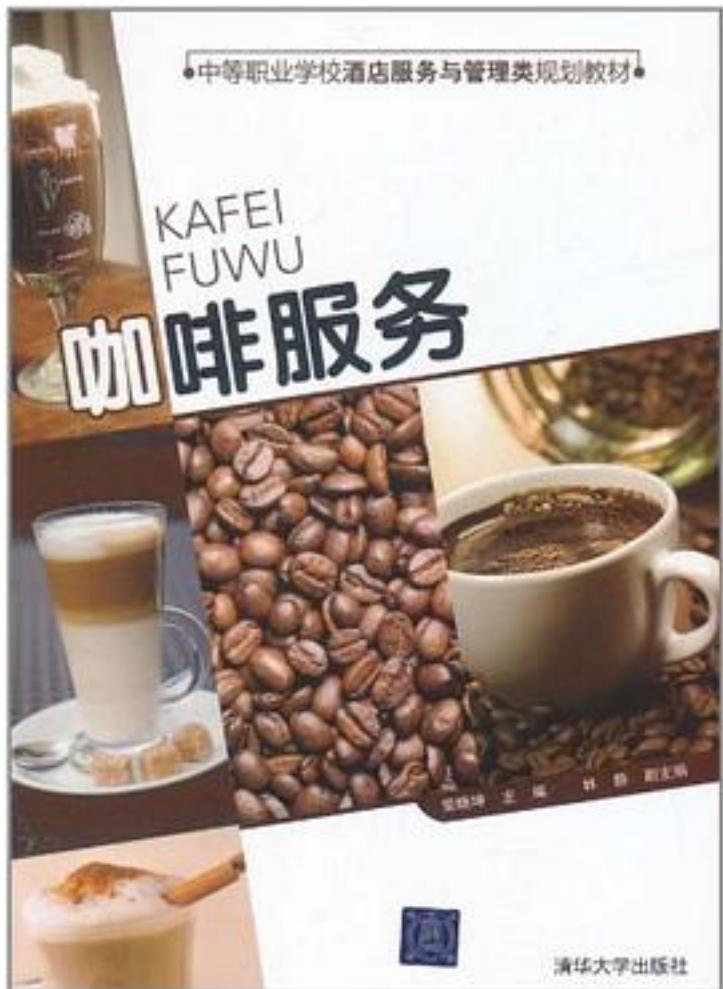


咖啡服务



[咖啡服务_下载链接1](#)

著者:荣晓坤 编

出版者:清华大学

出版时间:2011-8

装帧:

isbn:9787302259503

“咖啡服务”是酒店服务与管理专业的核心课程。《咖啡服务》在编写过程中，力求在内容上体现新知识、新技术、新工艺；体例上以任务为引领，通过设置工作情境，激发

学习咖啡制作的兴趣；以信息页形式将主要知识及技能操作融为一体；通过填写任务单，完成实际操作流程，掌握咖啡制作及服务技能；通过任务评价检验学生的学习效果并予以激励，《咖啡服务》涵盖了初学冲泡原味咖啡、使用咖啡机制作咖啡、教你制作经典咖啡、咖啡厅服务、营建浪漫咖啡屋等内容。《咖啡服务》可作为中等职业学校酒店服务与管理专业的教材，也可供相关岗位培训以及对咖啡有兴趣的读者参考使用。

作者介绍：

目录: 单元一 初学冲泡原味咖啡／1 任务一 法压壶冲泡咖啡／2 活动一 区分咖啡豆的烘焙度／2 活动二 研磨咖啡豆／7 活动三 用法压壶冲泡咖啡／12 任务二 虹吸壶冲煮咖啡／16 活动一 分辨咖啡豆的品种／16 活动二 虹吸壶冲煮咖啡／20 任务三 滴滤杯冲泡咖啡／26 活动一 咖啡豆的加工处理／26 活动二 滴滤杯冲泡咖啡／29 任务四 摩卡壶冲煮咖啡／34 活动一 学会咖啡豆的保存／34 活动二 摩卡壶冲煮咖啡／36 单元二 使用咖啡机制作咖啡／41 任务一 半自动咖啡机的咖啡制作／42 活动一 半自动咖啡机制作咖啡前的准备／42 活动二 用半自动咖啡机制作Espresso／45 任务二 美式咖啡机的咖啡制作／49 活动一 美式咖啡机制作咖啡前的准备／49 活动二 用美式咖啡机制作咖啡／52 任务三 全自动咖啡机的咖啡制作／56 活动一 全自动咖啡机制作咖啡前的准备／56 活动二 用全自动咖啡机制作咖啡／60 单元三 教你制作经典咖啡／65 任务一 爱尔兰咖啡的制作／66 活动一 爱尔兰咖啡制作前的准备／66 活动二 爱尔兰咖啡的制作过程／69 任务二 Latte制作／73 活动一 制作Latte前的准备／73 活动二 Latte咖啡的制作过程／76 任务三 维也纳咖啡的制作／80 活动一 制作维也纳咖啡前的准备／80 活动二 维也纳咖啡的制作过程／82 任务四 摩卡咖啡的制作／85 活动一 制作摩卡咖啡前的准备／85 活动二 摩卡咖啡的制作过程／87 任务五 皇家咖啡的制作／90 活动一 制作皇家咖啡前的准备／90 活动二 皇家咖啡的制作过程／92 任务六 卡布基诺咖啡的制作／95 活动一 制作卡布基诺咖啡前的准备／95 活动二 卡布基诺咖啡的制作过程／97 单元四 咖啡厅服务／103 任务一 迎宾服务／104 活动一 咖啡厅营业前的准备工作／104 活动二 咖啡厅迎宾服务／110 任务二 接待服务／116 活动一 咖啡厅引领入座服务／116 活动二 咖啡厅点单服务／119 任务三 席间服务／123 活动一 咖啡厅席间服务／124 活动二 咖啡厅结账服务／126 任务四 送客服务／129 活动一 咖啡厅送客服务／129 活动二 咖啡厅收台服务／131 单元五 营建浪漫咖啡屋／135 任务一 了解咖啡馆市场定位、评估适合商圈与地点／136 任务二 开设咖啡馆所需资金规划／142 任务三 办理咖啡馆经营许可证的程序／145 任务四 咖啡馆的类型及设计（风格特色的营造）／148 任务五 咖啡馆设备配置、技术培训与原料供应／160 任务六 咖啡馆运营策划（营销和管理）／162 参考文献／167
· · · · · (收起)

[咖啡服务_下载链接1](#)

标签

咖啡

饮料

咖啡茶酒

评论

[咖啡服务](#) [下载链接1](#)

书评

[咖啡服务](#) [下载链接1](#)