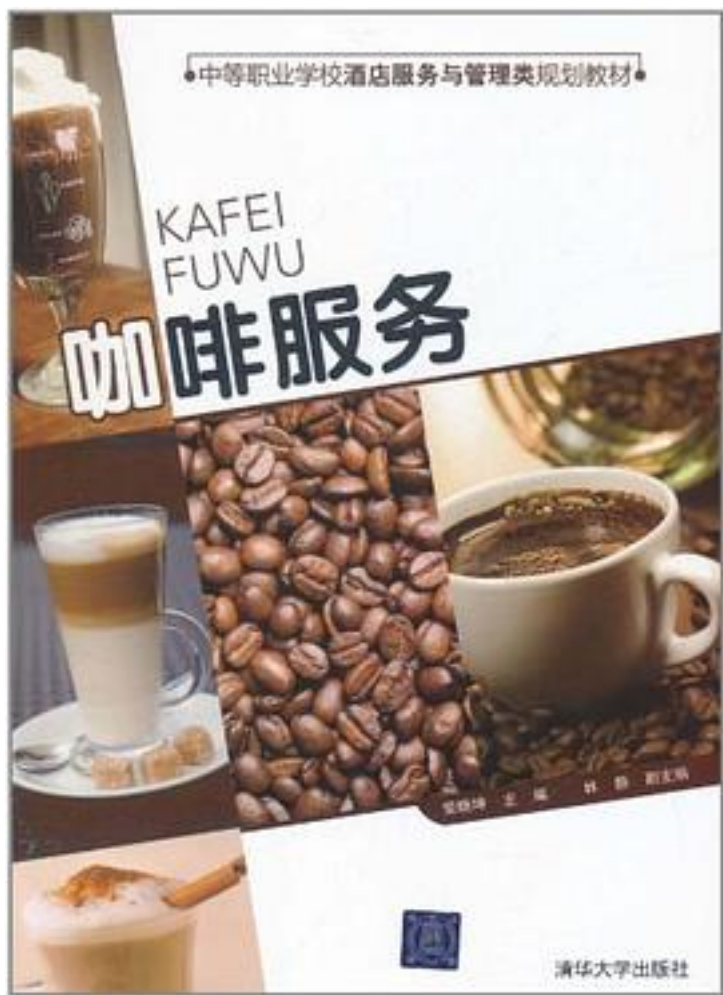


咖啡服务



[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](#)