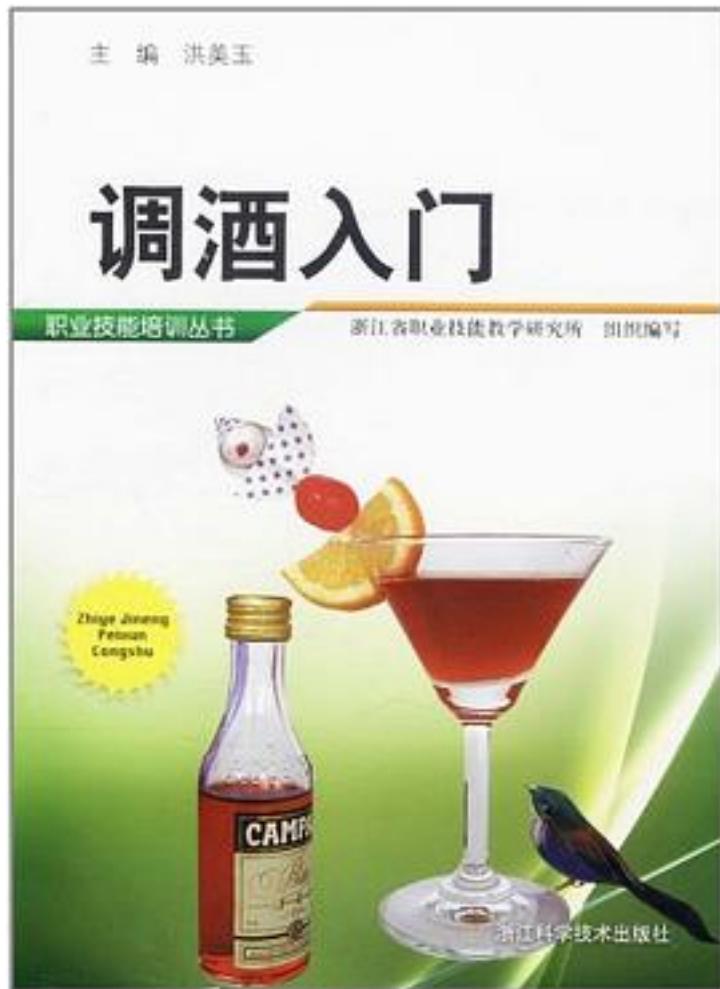


# 调酒入门/职业技能培训丛书



[调酒入门/职业技能培训丛书\\_下载链接1](#)

著者:洪美玉

出版者:浙江科技

出版时间:2011-8

装帧:

isbn:9787534142024

《调酒入门》一书依据国家职业技能鉴定标准，结合酒吧的岗位工作内容与过程，进行了系统的分析和归类，分析了岗位任务要求，旨在培养和提高旅游院校的学生以及酒吧

从业人员的调酒技能和服务水平。《调酒入门》强调调制鸡尾酒技能和酒吧服务技能的掌握，并介绍必备的酒水基础知识。

《调酒入门》由四个单元、十九个课题组成。第一单元为酒水基础知识，第二单元为调酒技巧，第三单元为热门鸡尾酒的调制与鉴赏，这是《调酒入门》的重要部分：第四单元为酒吧服务。

作者介绍：

目录: 第一单元 酒水基础知识 课题一 酒水概述 课题二 蒸馏酒 课题三 葡萄酒与啤酒  
课题四 开胃酒与利口酒 课题五 非酒精类酒吧配料 第二单元 调酒技巧 课题六  
酒吧设备及调酒器具 课题七 鸡尾酒载杯 课题八 鸡尾酒调制的基本方法及技巧 课题九  
鸡尾酒装饰物 第三单元 热门鸡尾酒的调制与鉴赏 课题十 以金酒为基酒的鸡尾酒  
课题十一 以白兰地为基酒的鸡尾酒 课题十二 以兰姆酒为基酒的鸡尾酒 课题十三  
以伏特加为基酒的鸡尾酒 课题十四 以威士忌为基酒的鸡尾酒 课题十五  
以特基拉酒为基酒的鸡尾酒 课题十六 以力娇酒及其他酒为基酒的鸡尾酒 第四单元  
酒吧服务 课题十七 酒吧概述 课题十八 酒吧服务 课题十九 鸡尾酒会的承办  
· · · · · (收起)

[调酒入门/职业技能培训丛书 下载链接1](#)

标签

随笔

调酒

评论

[调酒入门/职业技能培训丛书 下载链接1](#)

书评

[调酒入门/职业技能培训丛书 下载链接1](#)