

《酒水知识与调酒技术》

图书基本信息

书名：《酒水知识与调酒技术》

13位ISBN编号：9787501976577

10位ISBN编号：7501976570

出版时间：2010-8

出版社：轻工

作者：边昊//朱海燕

页数：159

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：www.tushu000.com

《酒水知识与调酒技术》

内容概要

《酒水知识与调酒技术》

书籍目录

模块一 酒水知识项目一 酒水基本知识 任务1 酒水、酒与酒度 任务2 酒的分类项目二
非酒精饮料 任务1 碳酸饮料 任务2 果蔬汁饮料 任务3 乳品饮料 任务4 茶 任
务5 咖啡项目三 蒸馏酒 任务1 白兰地 任务2 威士忌 (Whisky) 任务3 金酒 任
务4 伏特加 任务5 朗姆酒 任务6 一特基拉 任务7 中国白酒项目四 酿造酒 任务1
葡萄酒 任务2 啤酒 任务3 黄酒 任务4 清酒项目五 配制酒 任务1 开胃酒
(Aperitif) 任务2 甜食酒 (Dessert Wines) 任务3 利口酒 (Liqueurs) 任务4 中国配制
酒 模块二 酒吧与调酒项目一 调酒业简述 任务1 调酒的产生与发展 任务2 调酒师职业
项目二 酒吧简述 任务1 酒吧概述 任务2 酒吧员工的岗位职责 任务3 酒吧的工作程序
和服务标准项目三 酒吧常用器具和设备 任务1 酒吧常用器具 任务2 酒吧常用设备项目四
鸡尾酒的制作 任务1 鸡尾酒的基本组成结构 任务2 鸡尾酒的分类 任务3 鸡尾酒的调
制方法 任务4 世界上著名的鸡尾酒配方项目五 水果拼盘的制作 任务1 水果拼盘常用工具
及原料 任务2 水果拼盘的制作参考文献

《酒水知识与调酒技术》

精彩短评

- 1、太好的一本书了，找了好久终于得到了，如获珍宝。
- 2、还是很有学习价值的。
- 3、不错，纸质也不错，挺喜欢这本书
- 4、酒水知识与调酒技术，一般一般。
- 5、不多说介绍给朋友
- 6、有意义去看，非常值得去拜读
- 7、很喜欢，很实用，对工作很有帮助
- 8、旅游类的教材 看看还行
- 9、只是希望了解多一点，不能喝太多酒。。。挺好的，挺系统的。
- 10、还ok，我很满意啦
- 11、详细地介绍了酒水知识和酒吧与调酒知识，是新手必备的一本好书
- 12、在四川不能不了解白酒，而且这个地方的人都喜欢去酒吧，那么调酒的知识就尤为重要啦
- 13、挺精辟的 很系统 知识点全面。
- 14、刚刚接到书，还没来得及看。比西单多优惠了一点点，还满意！
- 15、比想象中薄点 不是彩页印刷 不过是我喜欢的内容 所以还是可以的
- 16、无论是内容还是书的质量都非常满意。值得购买。
- 17、装帧很美 拿在手里的感觉很好

《酒水知识与调酒技术》

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:www.tushu000.com