《调酒师》

图书基本信息

书名：《调酒师》

13位ISBN编号：9787504582065

10位ISBN编号：7504582069

出版时间：2010-1

出版社：中国劳动社会保障出版社

页数：118

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

《调酒师》

内容概要

《调酒师(5级)》内容简介：职业资格证书制度的推行，对广大劳动者系统地学习相关职业的知识和技能，提高就业能力、工作能力和职业转换能力有着重要的作用和意义，也为企业合理用工以及劳动者自主择业提供了依据。

《调酒师》

书籍目录

调酒师职业简介第1部分　调酒师（五级）鉴定方案第2部分　鉴定要素细目表第3部分　理论知识复习题　调酒业与调酒师　酒吧概述　饮料知识　鸡尾酒的制作　旅游服务知识　酒吧常用英语第4部分　操作技能复习题　装饰物的制作　调酒第5部分　理论知识考试模拟试卷及答案第6部分　操作技能考核模拟试卷

章节摘录

插图：72.啤酒的贮存日期应从到货之日算起。（ ）73.啤酒适宜低温饮用，但是啤酒冷冻的温度又不宜太低，太凉了会使啤酒平淡无味、失去泡沫。（ ）74.啤酒最适合的佐食是奶油做的菜和甜食。（ ）75.一杯好的全麦芽啤酒一般在1分钟内至少还保持有一半泡沫层。（ ）76.酒花的香味在每一种风格的啤酒中都能体现出来。（ ）77.金酒因其含有特殊的杜松子香味又叫杜松子酒。（ ）78.金酒陈酿数年，香气和谐、口味协调、醇和温雅、酒体洁净，具有清爽的风格。（ ）79.苏格兰威士忌制作方法独特，采用泥炭烘烤麦芽和用木桶进行陈酿。（ ）80.爱尔兰威士忌色泽棕黄带红，清澈透明，气味焦香，略带烟熏味。（ ）81.白兰地是果汁经发酵后蒸馏而成的烈性酒，我们通常说的白兰地专指葡萄汁发酵蒸馏而成的烈性酒。（ ）82.雅文邑是法国最著名的白兰地产地。（ ）83.伏特加无色无味，没有明显的特征，但很提神，其口味凶烈，劲大刺鼻。（ ）84.红牌（ ）Stolichnaya伏特加和绿牌（ ）M0srovskaya伏特加是波兰著名的伏特加品牌。85.朗姆酒的原产地是加勒比海地区的西印度群岛。（ ）86.朗姆酒是采用甘蔗汁或糖浆发酵而成的烈性酒。（ ）87.开胃酒的名称源于在餐前饮用并能增加食欲。（ ）88.比特酒与味美思酒的不同之处在于比特酒带甜味的原料比例较大。（ ）89.甜食酒是一类佐助西餐甜食的酒精饮料，其主要特点是口味较甜。（ ）90.甜食酒只能作为开胃酒。（ ）91.餐后甜酒也称为利口酒，因其含糖分量高，喝后能帮助消化，故叫做餐后酒。（ ）92.餐后甜酒是以葡萄酒为基酒配制而成的。（ ）

《调酒师》

编辑推荐

《调酒师(5级)》：1+X职业技能鉴定考核指导手册。

《调酒师》

精彩短评

1、书是试题 直接无语了
2、这本书里大多都是试题。
3、快速
4、这本书跟以前读书时候对应教材的练习册一样吧，就是一些考点和题。但是没找到对应的教材是哪本。
5、有试题和试卷，可以练习用

《调酒师》

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