

# 《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](http://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](http://www.tushu000.com)