

# 《新编调酒师手册》

## 图书基本信息

书名：《新编调酒师手册》

13位ISBN编号：9787501922390

10位ISBN编号：750192239X

出版时间：1998-12

出版社：中国轻工业出版社

作者：陈浩

页数：192

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)

# 《新编调酒师手册》

## 内容概要

本书为国际调酒师协会培训内容的精华部分，也是作者长期从事调酒业的经验和技艺的总结。《新编调酒师手册》是在第1版的基础上，更全面、更系统地介绍酒吧和洋酒知识，鸡尾酒与国际调酒组织，调酒师用具及酒杯，国际调酒师协会指定比赛用鸡尾酒及配方，同时重点介绍了国际调酒师协会向全世界推广的最新专业知识，并增补了大量的鸡尾酒系列配方，因此堪为一本引导有志从事调酒事业的人士和专业调酒师学习和进一步发展的范本。本书遵循国际调酒业的一贯宗旨，将博大的洋酒知识和精湛的调酒技艺融汇贯通，以便于人们合理地学习和掌握，为我国旅游饭店业和餐饮业的国际化，也为我国成立调酒师协会并与国际调酒组织接轨奠定基础。本书特邀请国际调酒比赛获奖者、我国优秀调酒师陈浩先生编写，内容丰富、新颖，层次分明，装帧精美，专业性强。本书是专业调酒师必备的工具书，也可作为调酒师培训班的培训教材，同时可供调酒爱好者阅读。

## 作者简介

陈浩，男，1963年生于北京，我国著名的高级调酒师。从1983年开始，他就已经在北京巴黎马克西姆餐厅从事法国葡萄酒的贮存、管理和销售工作，2年之后又开始进行鸡尾酒的学习和研究。1988年至1997年在北京国际饭店工作的10年中，曾于1990年荣获国际调酒师协会马天尼格林披治调酒大赛中国区总决赛冠军，同年应邀赴意大利和葡萄牙进行有关方面的考察和比赛，获得第5名的优异成绩并取得国际调酒师协会颁发的优秀调酒师荣誉证书和锦旗。

在1992年中国旅游黄金年旅游系统青工技术技能大赛决赛中，应国家旅游局之邀任评委工作。1993年11月，接受中央电视台采访，荣登东方时空的“东方之子”栏目。在1994年劳动部和国家旅游局共同举办的首届全国高级调酒师培训班中任授课教师兼考核评委。他又于次年的首届北京市旅游行业调酒师大赛和首届全国旅游行业调酒大赛决赛中担任评委工作，并于当年荣获劳动部和国家旅游局授予的“全国技术能手”荣誉称号。1996年又被授予北京市第六届“首都旅游紫禁杯”先进个人奖。1997年在第三届全国高级调酒师培训班中再次担任策划、授课教师和考评委。

他经过在调酒业十几年的学习、实践和总结，编著了旨在挖掘国产酒水的潜力，面向家庭的《鸡尾酒调制技法》以及具有较强专业性、可读性和收藏价值的《调酒师手册》和《新编调酒师手册》，为培养我国调酒人才、促进旅游行业发展，起到了非常重要的作用。

## 书籍目录

- 一、酒吧
- 二、洋酒知识
- 三、鸡尾酒与国际调酒师组织
- 四、调酒师用具及酒杯
- 五、国际调酒师协会指定比赛用鸡尾酒及配方
- 六、鸡尾酒系列精选
- 七、其他
- 八、鸡尾酒索引

章节摘录

插图

# 《新编调酒师手册》

## 精彩短评

- 1、内容较旧
- 2、书本中所写虽然只是一些简单的技术和一些常见酒水的调配,但对一个初学者来说,是一本很有实际意义的书,强烈建议想投身这一行,或者是想学习一门艺术的朋友购买.
- 3、很基本的常识
- 4、比较枯燥,如果是初学者,读起来可能会失去兴趣
- 5、还可以,只是版本太旧了。无新意。
- 6、内容很扎实.
- 7、在书店看到一本软皮,价格差不多,但是更厚些,更全面些,这本太简单了,不好。

# 《新编调酒师手册》

## 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)