

《调酒师手册》

图书基本信息

书名：《调酒师手册》

13位ISBN编号：9787122005335

10位ISBN编号：712200533X

出版时间：2007-9

出版社：化学工业出版社

作者：李祥睿，陈洪华编

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.tushu111.com

《调酒师手册》

内容概要

调酒师手册，ISBN：9787122005335，作者：李祥睿，陈洪华 编著

书籍目录

第一章 调酒业简述 第一节 调酒业的产生与发展 第二节 调酒师职业 第三节 调酒师等级标准 第二章 鸡尾酒概述 第一节 鸡尾酒的概念 第二节 鸡尾酒的分类 第三节 鸡尾酒的命名 第四节 鸡尾酒的基本组成结构 第三章 鸡尾酒的基酒 第一节 酿造酒 第二节 蒸馏酒 第三节 配制酒 第四节 中国白酒 第四章 鸡尾酒的辅料 第一节 鸡尾酒的配料 第二节 鸡尾酒的调料 第三节 鸡尾酒的装饰物 第五章 鸡尾酒调制常用的工具和设备 第一节 鸡尾酒调制常用器具 第二节 鸡尾酒调制常用设备 第三节 鸡尾酒调制常用器具设备的清洗、消毒和 擦拭 第六章 鸡尾酒的调制 第一节 鸡尾酒的调制方法 第二节 鸡尾酒的色彩配制 第三节 鸡尾酒的香气调配 第四节 鸡尾酒的口味调配 第五节 鸡尾酒的装饰 第七章 鸡尾酒的欣赏、饮用与创新 第一节 鸡尾酒的欣赏 第二节 鸡尾酒的饮用 第三节 鸡尾酒的创新 第八章 鸡尾酒的国际调酒师组织与活动 第一节 国际调酒师组织状况 第二节 国际调酒师组织的活动状况 第九章 鸡尾酒的配方 第一节 鸡尾酒常用度量换算 第二节 世界上著名的鸡尾酒 配方附录 调酒师国家职业标准参考文献

《调酒师手册》

精彩短评

- 1、梦过！
- 2、内容比较全面。不当作考试用书，平时看看了解一下调酒方面的知识已经很足够了。
- 3、图书馆的角落里发现的 很有意思！
- 4、我买之前以为配的光碟是调酒师调酒的画面，特别期待，可惜不是，只是自读光碟，只有图片和做法而已，有点小遗憾，不过书中对各种酒和调酒师的工作介绍详细，对一个初学者或只是想了解了解的人来说是非常好的书了！

《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.tushu111.com