第一图书网, tushu007.com

# <<酒吧操作手册>>

## 图书基本信息

书名：<<酒吧操作手册>>

13位ISBN编号：9787535933850

10位ISBN编号：7535933858

出版时间：2006-2

出版时间：广东科学技术

作者：陈忠良

页数：271

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：http://www.tushu007.com

## 内容概要

酒吧操作是一门精致的生活艺术！
本书集合作者20多年实际操作和教学的经验，精心策划编写而成。
内容包括：果雕、果汁、泡沫红茶、果茶、咖啡、美式咖啡、冰沙、调酒等全套专业吧台操作技法，还附有酒吧管理的全套表格资料，是酒店业、商界人士、餐饮业培训的好教材。
本书为从业者奠定良好的基础，使经营的酒吧树立高品质专业形象。

第一图书网, tushu007.com



## 书籍目录

第一章 水果切雕 第一节 果雕艺术 第二节 刀具的选择 第三节 切雕及拼盘技巧 第四节 拼盘概论 第五节 果雕用具 第六节 水果分量 第七节 水果的选购要诀 第八节 基本刀法操作要领 第九节 切雕水果应注意事项 第十节 果雕实务操作第二章 果汁调制 第一节 果汁饮料的性质 第二节 调制果汁的方式 第三节 操作运用事项 第四节 果汁调制基本器具 第五节 果汁制作材料 第六节 糖的性质与功能 第七节 果汁实务操作第三章 泡沫红茶调制 第一节 调制泡沫红茶的要领 第二节 红茶、绿茶 第三节 红茶、绿茶冲泡法 第四节 珍珠粉圆煮法 第五节 摇酒器及果汁机用途 第六节 摇酒器的使用方法 第七节 摇晃中易失败的原因 第八节 制作泡沫红茶的基本器具 第九节 泡沫红茶食品材料 第十节 泡沫红茶实务操作 附录：玻璃杯具的采用选择第四章 咖啡的种类……第五章 意式咖啡第六章 水果茶、花草茶、果粒茶第七章 清凉冰沙第八章 鸡尾酒第九章 酒吧所需各类资料举例

## 章节摘录

书摘　　第二章 果汁调制　　第一节 果汁饮料的性质　　果汁饮料分为新鲜果汁、罐装果汁(易拉罐)、浓缩果汁，虽然各有口味上的分别，但经过组合，亦有想不到的功能和独特的汁味。
　　新鲜果汁，顾名思义是将水果果实加上开水、甜味及其他配料，用果汁机完成的现调果汁。
易拉罐果汁是经过稀释充填完成的市售果汁，口感香味虽没现调果汁芳醇，但也有其经济效益。
　　浓缩果汁，虽未经稀释，但使用者需经过按百分比的含量来稀释，若处理不当，则品质不稳定，且失去果汁原有的美昧。
　　果汁饮料又可分为含酒精饮料和不含酒精饮料，通常将不含酒精饮料称为软饮料，但软饮料是指补充人体水分为主要目的的流质食品。
它不同于另一些流质食品，这些流质食品虽然也能补充水分，但食用的目的是为了满足其他营养需要为主，如牛乳，故不宜列入软饮料中。
　　牛乳虽然不列入软饮料范围，但很多含牛乳的饮料，虽然人们仍以为是营养品，但因为含蛋白质的量较低，已经不能算作流质食品。
　　英国的法规中规定软饮料为“任何为供给人类的饮用而出售的需要稀释或不需稀释的液体产品”，包括果实饮料、果汁饮料、加糖果汁饮料、汽水(包括苏打水、甜化的汽水等)、姜啤和加草药或植物的饮料。
　　能醉人的饮料以及除苏打水以外的任何不甜的饮料，不否定软饮料可能有一定医疗效用，但软饮料的一般概念，实际上已经超过范围(如矿泉水，按法规不能算软饮料)。
　　美国、英国的软饮料均规定酒精含量不超过O．5%，欧洲有的国家规定不超过0．7%～l%的含量，于是有人就主张把软饮料的酒精含量定为1%。
　　在美国软饮料仅作为硬饮料的对立物而命名，主要的分界线为酒精含量。
但实际上不包括果汁和果汁饮料，那就几乎是专指汽水了。
第二节调制果汁的方式　　(1)果汁机MIXER(即用果汁机现打细碎)。
　　(2)直调ROCKS(即在杯内直接调制)。
　　(3)混调SHAKER(即用雪克杯充分摇匀冰冻)。
第三节操作运用事项　　(1)用果汁机搅打过的果汁应注意其果实是否有渣滓，如纤维质粗且碎物多的果汁必须将其过滤。
　　(2)直调的果汁虽方便，但有一些较特别制作的技术性饮料，需由指导老师引导进行。
　　(3)混调式调法一般人以为只要摇混均匀即可，但使用上更应注意摇晃的速度和角度。
　　(4)使用果汁机时须详细了解使用方法、速度，果实是否适合调打过量。
　　(5)果汁机的时间控制须适当，不可过度搅打，造成细碎或过度苦涩。
　　(6)利用剩余的水果来调打果汁，才不致浪费成本。
　　(7)调制稀释果汁或浓缩果汁应算好其甜度，是否应加减甜度含量。
　　(8)果汁机搅拌时可适量加入碎冰搅打，但千万别试着加入块状硬度高的冰块，容易损伤搅拌刀片。
　　(9)除了会制作果汁外还须将其口感把握好，充分表现其色泽及甘、香、甜昧。
　　(10)试着制作色彩分明的独特果汁饮料。
　　(11)果汁搅拌后，过滤时将网敲打果汁机边缘，即能迅速达到过滤作用。
　　(12)制作好的果汁，在其果汁杯口装饰花样，可营造价值感及浪漫气氛。
　　(13)调打西瓜汁，应瞬间调打，但应在西瓜子不能细碎的情况下调制，过滤后加^杯内视西瓜甜度，再增减糖水以调节甜度。
　　(14)调制新鲜柠檬汁，首先将柠檬一个压汁后，注入于加有冰块的杯内，再加人开水约200ml，糖水45mL即成。
(口感约为甘、甜、酸)　　(15)调打苹果汁，先将苹果去皮、子，切块后加糖水、开水、适量柠檬酸，搅拌威汁后才不易使汁液产生黑褐色，影响其汁味品质。
　　(16)在果汁调配上避免取生蛋白来调制饮料，因为蛋白中含有抗胰蛋白酶和抗生鹅蛋白酶，这两

种物质在煮熟后才会被破坏，若生吃蛋白会引起脱发和皮炎等。

第四节 果汁调制基本器具 (1)果汁机 1部 (2)刀具 大、小各1把 (3)砧板 1块 (4)盎司杯 大、小各1个 (5)雪克杯 1个 (6)糖匙 1只 (7)过滤网 1个 (8)雪平锅(奶勺 1只 (9)量匙 1只 (10)长调匙BAR SPOON--+1只 (11)50mL量杯 1个 (12)2000mL水壶 1只 (13)果汁杯 打 (14)压汁器 1个 (15)白毛巾(抹布) 2条 (16)开瓶器 1个 (17)磅秤 1个 (18)吸管 1包 ……

## 媒体关注与评论

序一　　餐饮业随着世界经济的演变，一直在提升与改进，成为生活饮食首要的事项。
同业之间剧烈的竞争，产品品质的优越是关键。
要提高产品品质最快的方法，就是通过教育的途径，培养年轻一代的专业技能，使他们的技术达到一流的水准。
本书的作者陈忠良先生用心地跑遍全国，收集各样相关的资料，费尽数年的时间，编成了这一本《酒吧操作手册》。
本书内容涵盖酒精与无酒精饮料、各种水果切雕及冰品制作，并有器皿的专有名词供参考，内容丰富、观念新颖，教者与学习者均能易懂，适合作高职学生学习范本。
　　该书对于从事餐饮业者或教学，提升酒吧的品质与水准，均有相当助益及贡献。
本人在国内外阅读过多种相关书籍，此书是当今最实用的，特致数言以推荐。
此序。
　　并致申贺。
　　台北市调酒协会总干事　　陈顺治谨序　　2001年8月15日于草屯

## 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:http://www.tushu007.com