

<<西餐、咖啡馆开店辅导>>

图书基本信息

书名：<<西餐、咖啡馆开店辅导>>

13位ISBN编号：9787535944351

10位ISBN编号：7535944353

出版时间：2008-4

出版时间：广东科技

作者：陈忠良

页数：385

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>

<<西餐、咖啡馆开店辅导>>

内容概要

进厨房，按着昨夜研究的心得实际演练一次，往往赶在垃圾车来时，将这些实验的残骸销尸灭迹。

就这样，在一家餐厅习得巧妙所在之后，立即又换另一家餐厅挖宝。

在陈忠良的观念中，餐饮的触角绝不能仅限于一隅，他所要学习的是各种不同的花样、各家的技法，因此他不断的换工作，寻找新的花样及技巧。

据他个人估计，约三个月他变换一处所学习，至今已换了家三、四十家不同的餐厅。

他为了研究咖啡，曾深入多家咖啡厂商学习咖啡烘焙及咖啡品种拼配，在种种磨难的过程中，常为了试喝咖啡之口味，一遍遍再来，重覆至胃酸过多送医急诊。

为了了解泡沫红茶的冲泡技巧，他跑遍全省，也经常邀集同行的朋友，到各家手艺不错的餐厅，品尝研究每一道菜的成败所在。

滚石不生苔，陈忠良是属于不断滚动的那一类型，在一次又一次的实验中，磨 他精益求精的餐饮技巧。

也因此陈忠良在业界栽培了相当多的人才。

除此之外，还特别训练一批颇有实力的老师。

而且他们在台湾享有盛名。

在大陆各大书店也有其作品。

尤为重要，是他们独特的技艺来授课。

这样的效果是目前国内市场上为少见的。

因为国内的师资大多是出自本土，对真正的西餐饮料还有一段间距。

<<西餐、咖啡馆开店辅导>>

作者简介

陈忠良，曾任台北金世界餐厅冷饮师、台北西海岸西餐厅冷饮师、台北华泰大饭店冷饮师、台北巨星西餐厅冷饮师、台北时代大饭店冷饮师、基隆小夜曲西餐厅冷饮师、台北庆泰大饭店冷饮师、博冠泡沫红茶吧总部训练师、新竹光复中学餐饮科讲师、上海百乐门夜总会培训讲师、广西桂林商技校吧台实务班讲师、桃园成功工商餐饮科讲师、中坜启英高中餐饮科讲师、三重谷保家商餐饮科讲师、桃园社区大学调酒饮料讲师、深圳市职业技能训练中心调酒饮料科讲师、深圳市布兰德咖啡公司餐饮部训练师、中正机场旅馆餐饮部冷饮师、台湾丙级调酒执照合格、中国大陆高级调酒师国际执照合格、中国大陆调酒师职业技能检定考评员。

书籍目录

一、菜单设计参考1、传统日式手工现煮咖啡2、年代怀旧咖啡3."e"时代意式咖啡4、欧风纤姿美颜果粒茶5、功能性泡沫饮品6、养生果醋花草茶7、健康果醋花草茶8、浪漫情调果汁9、经典冰砂系列10、零下的圣代饮品11、香醇奶茶12、几款浪漫随兴鸡尾酒13、精致特餐14、三明治和厚片吐司二、咖啡用具简介及冲调方法1、塞风式蒸煮操作2、塞风清洗要诀3、原味冰咖啡冲调4、电动磨豆咖啡机600N示意图5、电动磨豆咖啡机206N、207N示意图6、电动磨豆咖啡机900N示意图7、咖啡研磨使用操作8、哈里欧牌蒸煮水位表9、象好牌蒸煮水位表10、堤亚摩牌蒸煮水位表11、仿古拉霸式古典咖啡机三、冰砂机简介四、咖啡品种简介1、传统日式手工现煮咖啡2、年代怀旧咖啡3."e"时代意式咖啡五、欧风纤姿美颜果粒茶六、功能性泡沫饮品七、养生果醋花草茶八、健康果醋花草茶九、香醇奶茶十、浪漫情调果汁十一、经典冰砂系列十二、零下的圣代冰品十三、几款浪漫随兴鸡尾酒十四、精致特餐十五、三明治和厚片吐司十六、水果雕切十七、什锦水果拼盘十八、杯口装饰十九、杯饰参考图案二十、水果介绍二十一、采购设备参考图鉴1.咖啡器具系列2.咖啡烘焙3.咖啡磨豆机4.吧台周边设备5.花茶壶、可爱壶和冲茶器.....二十二、吧台设备安装建议图例二十三、开店基本材料明细二十四、编著者简介

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>