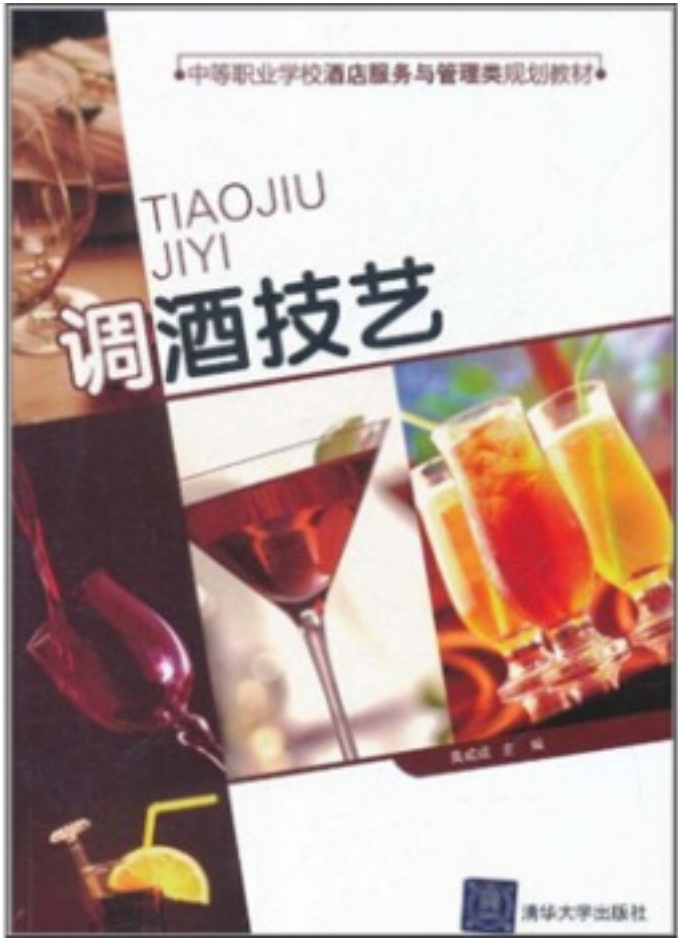


中等职业学校酒店服务与管理类规划教材：调酒技艺



[中等职业学校酒店服务与管理类规划教材：调酒技艺_下载链接1](#)

著者:龚威威 编

[中等职业学校酒店服务与管理类规划教材：调酒技艺_下载链接1](#)

标签

评论

很好

越来越多的调酒爱好者、工作者，涉猎于调酒书之中以拓展知识、丰富内涵，针对这样的需求，在积累了多位老师和专家的多年教学和实践经验的基础上《中等职业学校酒店服务与管理类规划教材：调酒技艺》应运而生。龚威威主编的《中等职业学校酒店服务与管理类规划教材：调酒技艺》着眼于实际应用，内容设计新颖，在知识点的衔接上既巧妙又灵活，力求给读者耳目一新的感觉。《中等职业学校酒店服务与管理类规划教材：调酒技艺》涵盖了我眼中的酒吧、如何为单饮客人服务、如何调制混合饮品、你距离一名合格的调酒师还有多远等相关内容。《中等职业学校酒店服务与管理类规划教材：调酒技艺》通过设置由浅至深、由易到难的相关任务，以及相应工作情境、具体任务描述、信息页、知识链接等环节来激发学习者的兴趣，培养动手实操的能力，拓展提升其知识面和创新意识。

《中等职业学校酒店服务与管理类规划教材：调酒技艺》既可作为中等职业学校相关专业的教学用书，也可以作为调酒爱好者的参考书。

越来越多的调酒爱好者、工作者，涉猎于调酒书之中以拓展知识、丰富内涵，针对这样的需求，在积累了多位老师和专家的多年教学和实践经验的基础上《中等职业学校酒店服务与管理类规划教材：调酒技艺》应运而生。龚威威主编的《中等职业学校酒店服务与管理类规划教材：调酒技艺》着眼于实际应用，内容设计新颖，在知识点的衔接上既巧妙又灵活，力求给读者耳目一新的感觉。《中等职业学校酒店服务与管理类规划教材：调酒技艺》涵盖了我眼中的酒吧、如何为单饮客人服务、如何调制混合饮品、你距离一名合格的调酒师还有多远等相关内容。《中等职业学校酒店服务与管理类规划教材：调酒技艺》通过设置由浅至深、由易到难的相关任务，以及相应工作情境、具体任务描述、信息页、知识链接等环节来激发学习者的兴趣，培养动手实操的能力，拓展提升其知识面和创新意识。

《中等职业学校酒店服务与管理类规划教材：调酒技艺》既可作为中等职业学校相关专业的教学用书，也可以作为调酒爱好者的参考书。

越来越多的调酒爱好者、工作者，涉猎于调酒书之中以拓展知识、丰富内涵，针对这样的需求，在积累了多位老师和专家的多年教学和实践经验的基础上《中等职业学校酒店服务与管理类规划教材：调酒技艺》应运而生。龚威威主编的《中等职业学校酒店服务与管理类规划教材：调酒技艺》着眼于实际应用，内容设计新颖，在知识点的衔接上既巧妙又灵活，力求给读者耳目一新的感觉。《中等职业学校酒店服务与管理类规划教材：调酒技艺》涵盖了我眼中的酒吧、如何为单饮客人服务、如何调制混合饮品、你距离一名合格的调酒师还有多远等相关内容。《中等职业学校酒店服务与管理类规划教材：调酒技艺》通过设置由浅至深、由易到难的相关任务，以及相应工作情境、具体任务描述、信息页、知识链接等环节来激发学习者的兴趣，培养动手实操的能力，拓展提升其知识面和创新意识。

《中等职业学校酒店服务与管理类规划教材：调酒技艺》既可作为中等职业学校相关专业的教学用书，也可以作为调酒爱好者的参考书。

中等职业学校酒店服务与管理类规划教材调酒技艺书的样子有什么好独特的呢:360.?&am;龚威威龚威威细心的读者将会注意到，这是一本几乎每页都分成上下两栏的书，因为全书没有一页下方没有脚注！扣掉前言两页、目次页、各章标题页和各章都附的参考书目，这本两百六十七页的专书每一页下面都有脚注，而且还都不只一个，至少都有两个或两个以上。事实上，根据表一的统计，各章的每页平均脚注数目不一，但最少也有三个，多的还有四个以上，全书平均则是接近四个而且很不符合一般学术专书()惯例的是，这本书的每一章后面都单独附有参考书目，由表一可见，光光参考书目就占了59页，是全书的20%篇幅，而且在章与章的书目之间根本缺乏整合，重复的项目不胜枚举不仅如此，这些在各章之间被重复征引的专书或论文，在各章第一次出现在各页下方脚注的时候，其完整的时地数据还是会再被不厌其烦地注记一次。脚注加上书目，这使得单单作者、书名、时地、页码之类的讯息就占了全书没有一半、至少也有三分之一强的页

面空间。往好处想，这是种对读者极端友善的作法，因为读者几乎不论何时看到一条数据被引用，都不需要再翻查很远才能得知完整出处，而且一而再、再而三地看到同样的出处信息，也能帮助入门的读者反复学习，有加深印象的效果。不过，万一读者不如预期的那样需要被启蒙的话，只要稍微熟悉人文社会学术状况的读者，可能不难看出，这是将原先已经的期刊论文草率集结成书的结果[9]，而不是一个有计划、有效率的专书契约会产生的现象，越来越多的调酒爱好者、工作者，涉猎于调酒书之中以拓展知识、丰富内涵，针对这样的需求，在积累了多位老师和专家的多年教学和实践经验的基础上中等职业学校酒店服务与管理类规划教材调酒技艺应运而生。龚威威主编的中等职业学校酒店服务与管理类规划教材调酒技艺着眼于实际应用，内容设计新颖，在知识点的衔接上既巧妙又灵活，力求给读者耳目一新的感觉。中等职业学校酒店服务与管理类规划教材调酒技艺涵盖了我眼中的酒吧、如何为单饮客人服务、如何调制混合饮品、你距离一名合格的调酒师还有多远等相关内容。中等职业学校酒店服务与管理类规划教材调酒技艺通过设置由浅至深、由易到难的相关任务，以及相应工作情境、具体任务描述、信息页、知识链接等环节来激发学习者的兴趣，培养动手实操的能力，拓展提升其知识面和创新意识。中等职业学校酒店服务与管理类规划教材调酒技艺既可作为中等职业学校相关专业的教学用书，也可以作为调酒爱好者的参考书。所以才会出现各章在彼此征引的时候（页13、112、118），甚至都不知道应该加注「该文现已收入本书第章」。这些格式上的紊乱与资源的浪费，社编辑和原作者只怕都难辞其

思享家丛书读书毁了我这本书的印刷质量是非常不错的,很喜欢,而且价格相对来说很实惠,可谓物美价廉,无论是装订方式,还是发货包装个人感觉都是很不错的.一个让沈昌文追求、让郝明义开始藏书的恋书狂总在寻书、购书、读书、藏书的人生将书当作情人的他，从常人难以想象的角度带你领略一个又一个迥异又奇妙的书中世界我（沈昌文·读书杂志前主编）确实追求过王强，朝思暮想，穷追不舍，因为他读书多，见识广我表面上是王强的长者，实际上只是他的粉丝，他谈论书的文字，我篇篇精研。买之前还特意看了一下编辑推荐,本来还有点犹豫,看到这么多名人都喜欢王强著写的思享家丛书读书毁了我也就打消了我的犹豫.简单的看了下读书毁了我，一个恋书狂关于书世界的漫游奇境记。我坚信文字只可能呈现出两种存在——‘有力量的’存在和‘没有力量的’存在。书房就是我的王国，风景收束于此。王强说。作为著名的爱书之人，读书毁了我记录了知名书痴王强寻书、看书、买书、藏书过程中的点滴感受，其对图书的喜爱入痴的状态实在让人叹为观止。读书毁了我写了王强与书的很多故事，你不妨把书看成是王强的红颜祸水。因为很多时候，他已经把书当成了他的情人从历史上的宠物，到厨烟里的大仲马，到莎士比亚的博物学，到伊甸园的黑暗，到曼哈顿的书店，王国的主人陪你展开书世界的瑰丽奇航。我发觉我已经喜欢上它了,尤其是书中的一段厨烟里的大仲马圣诞赴美前大雪夜同沈公昌文诸友在京城大取灯胡同格格府小聚。自然，点酒和叫菜由美食家沈公包办，轮不到我们一千人插手。沈公点了野山菌火锅，又叫了份切片老鸭及下酒小菜。火锅香气开始蒸腾的时候，于奇从对面递上一册新书。这书是台湾家郝明义兄主编的网络与书系列的第五种，书题叫词典的两个世界（）。窗外夜色里雪静静飘着。窗内诸友围坐之中火锅正呼哧哧耐心炖着老鸭。还有点时间。赶紧把雾蒙蒙的眼镜擦擦亮，趁机翻阅起来。也许这书，也许这白色冬夜里友人相聚的温馨，也许这眼前撩人的酒菜一下子激活了我想象力的胃口，我忽然想到了大仲马。不是文学的大仲马，是美食家大仲马，而且是辞书编纂家的大仲马，是被文学的美食家（）的作者沃尔夫（）称之为杰出的传奇作家，杰出的食客（，）的大仲马。诗意的烹饪巨编大仲马（è），1802年出生，1870年辞世。用著作等身来形容他一生的著述都有些对不起他。迄今，译成汉语的不过三剑客、黑郁金香、基督山伯爵等区区几种。而éèé版的全集收了他的作品33卷，这还远非搜罗殆尽。大仲马自称他的文学创作有四五百卷之多。据说，他对拿破仑说过他的作品多达1200卷。他的我的回忆（é）从1852年出到1854年，煌煌20卷才从童年写到1832年作者30岁。难怪，他

[中等职业学校酒店服务与管理类规划教材：调酒技艺_下载链接1](#)

书评

[中等职业学校酒店服务与管理类规划教材：调酒技艺_下载链接1](#)