

【新バーテンダーズマニュアル】目次

酒場学

酒場の文化史

- 1 酒場の歴史
- 2 酒場の語源
- 3 日本の酒場の変遷

バーとバーテンダー

- 1 バーテンダーとは
- 2 欧米諸国のバーテンダーと日本のバーテンダー

調理技術者としてのバーテンダー

- 1 商品知識を身につける
- 2 活字からの情報収集
- 3 バーテンダーとカクテル

接客技術者としてのバーテンダー

- 1 バーテンダーとサービス
- 2 Q.S.C.
- 3 顧客対応の実際

バーテンダーの基本業務の実際

- 1 開店前の準備
- 2 営業時間中の業務
- 3 閉店後の片付け

バーの商品学

酒類総論

- 1 酒の歴史
- 2 酒の分類

ワイン

- 1 ワインの歴史
- 2 ワインとは
- 3 ワインの種類
- 4 各国のワイン
- 5 バーでのワインの管理とサービス

ビール

- 1 ビールの歴史
- 2 ビールの原料
- 3 ビールの製法
- 4 ビールのタイプ

その他の醸造酒

- 1 清酒
- 2 黄酒
- 3 その他

ウイスキー

- 1 ウイスキーの歴史
- 2 日本のウイスキー
- 3 スコッチ・ウイスキー
- 4 アイリッシュ・ウイスキー
- 5 アメリカン・ウイスキー
- 6 カナディアン・ウイスキー

ブランデー

- 1 ブランデーとは
- 2 ブランデーの製造工程
- 3 コニャック
- 4 アルマニャック
- 5 フレンチ・ブランデー
- 6 その他のフランス産グレープ・ブランデー
- 7 その他の国のグレープ・ブランデー
- 8 フルーツ・ブランデー

スピリッツ

- 1 ジン
- 2 ウオツカ
- 3 ラム
- 4 テキーラ
- 5 アクアビット 他
- 6 焼酎

リキュール

- 1 リキュールの歴史と語源
- 2 リキュールの原料と製法
- 3 代表的なりキュール

ソフト・ドリンク

- 1 人間と水分
- 2 ソフト・ドリンクの歴史
- 3 ソフト・ドリンクの分類

カクテルの副材料

- 1 ハーブ・スパイス類
- 2 野菜類
- 3 フルール類
- 4 砂糖類
- 5 シロップ
- 6 氷

バーの設備（機器）・器具

バーの設備

- 1 設備の種類
- 2 設備調達のポイント
- 3 カウンターの回りの設備
- 4 厨房回りの設備

バー・ツール

- 1 カクテルの調整器具
- 2 その他の器具・備品類

バーのグラス学

- 1 ガラスの歴史
- 2 ガラスの材質
- 3 ガラスのタイプと選び方
- 4 バーでのグラスのT.P.O.
- 5 ガラスの手入れ、拭き方

カクテルの基本技術

カクテルの定義と語源

- 1 カクテルの定義
- 2 カクテルの語源

カクテルの歴史と変遷

- 1 カクテルの歴史
- 2 カクテルの流行と変遷

カクテル調整の5 技法

- 1 ボトルとメジャー・カップの取り扱い
- 2 カクテルのアルコール度数の概算法
- 3 カクテルのスタイル
- 4 カクテル調整の手順
- 5 ビルド
- 6 ステア
- 7 シェーク
- 8 ブレンド
- 9 エスプーマ
- 10 カクテルの提供温度
- 11 その他のカクテル調整用語

デコレーションの知識と飾り方

- 1 デコレーションの取り扱い
- 2 デコレーションの実際

オリジナル・カクテル考とカクテル・コンペティション

- 1 オリジナル・カクテルの創造
- 2 カクテル・コンペティションのために

カクテル・レシピ158

INDEX

主要参考図書一覧