

Paraninfo

Barman profesional una guía completa para obtener resultados profesionales



Editorial: Paraninfo

Autor: ADAM W. FREETH

Clasificación: Divulgación General >
Hostelería

Tamaño: 21,5 x 25,5 cm.

Páginas: 162

ISBN 13: 9788428331968

ISBN 10: 8428331960

Precio sin IVA: 20,19 Eur

Precio con IVA: 21,00 Eur

Fecha publicacion: 01/10/2009

Sinopsis

La mas completa guía, a todo color, para conocer la profesión de Barman. Todo lo que se necesita saber para regentar un bar: Conocimiento del producto, servicio al cliente, cócteles clásicos y modernos y todo lo necesario para saber regentar un bar.

Indice

Introducción - El barman profesional - Servicio responsable de alcohol - El cliente - El entorno del bar - Conocimiento del producto (Vodka, Ginebra, Whisky, Ron, Cachaza, Tequila y Mezcal, Brandy, Aromatizados, Biteres, Licores, Vino y Champán, Cervezas) - La mecánica del Barman - Cócteles y mixología - Recetas de cóctele

Ediciones Paraninfo S.A. Calle José Abascal 41, Oficina 701. 28003 Madrid (España)

Tel. (+34) 914 463 350 Fax (+34) 91 445 62 18

info@paraninfo.es www.paraninfo.es