

## 南台科技大學 98 學年度第 2 期課程資訊

課程名稱	進階飲料調製
課程編碼	B0N13201
系所代碼	0B
開課班級	夜四技休閒三甲
開課教師	郭天生
學分	3.0
時數	3
上課節次地點	一 11 12 13 教室 T0603
必選修	選修
課程概述	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 業界酒吧型態的介紹</li> <li>2. 酒單規劃與定價</li> <li>3. 酒類的進貨方式與採購要點</li> <li>4. 酒的庫存管理</li> <li>5. 組織一個有效率的工作團隊</li> <li>6. 酒吧作業流程規劃</li> <li>7. 酒吧經營策略</li> <li>8. 酒吧行銷與促銷案編寫實例</li> <li>9. 雞尾酒實作</li> </ol>
課程目標	<p>本課程以進階雞尾酒為主要課綱</p> <p>ps: 進階調酒所有酒類皆非證照酒譜</p>
課程大綱	<ol style="list-style-type: none"> <li>一. Boston 二截式搖壺技巧</li> <li>二. 鮮果子雞尾酒調製</li> <li>三. 香草雞尾酒調製</li> <li>四. 香檳雞尾酒調製</li> <li>五. 葡萄酒雞尾酒</li> <li>六. 花式咖啡</li> <li>七. 派對雞尾酒</li> </ol>
英文大綱	<ol style="list-style-type: none"> <li>A. Boston shaker skill practice</li> <li>B. Fruit's Cocktail of blending</li> <li>C. Herb Cocktail smashing skill</li> <li>D. Champagne cocktail</li> <li>E. Wine cooler making</li> <li>F. Milk Foam making Drawing</li> <li>G. Party cocktail making</li> </ol>
教學方式	
評量方法	

指定用書	
參考書籍	
先修科目	
教學資源	
注意事項	
全程外語授課	0
授課語言 1	華語
授課語言 2	
輔導考照 1	
輔導考照 2	