

花式调酒培训 恒尔慧咨询有限公司 新洲调酒

产品名称	花式调酒培训 恒尔慧咨询有限公司 新洲调酒
公司名称	武汉恒尔慧商务咨询有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	湖北省武汉市洪山区卓刀泉南路虎泉街87号武汉大学国际教育学院教学楼二楼
联系电话	15926402234

产品详情

武汉恒尔慧HOH教育隶属湖北中南高1级职业技术学校培训中心，是中国具有规模化、正规化的调酒师、咖啡师、茶艺师、西点师培训中心，也是国家职业资格考试报名中心；致力于培养高素质的调酒师、茶艺师、咖啡师、西点师人才，培养的学员已经遍布全国各地，新洲调酒，目前，花式调酒培训，武汉恒尔慧HOH教育标准化的课程体系已经成为行业发展的模板之一。

正确使用设备和用具，熟练掌握操作程序，不仅可以延长设备的使用时间、用具寿命，也是提高服务效率的保证。此外，在调酒时调酒动作、姿势等也会影响到酒水的质量和口味。调酒以后酒具的冲洗、清洗、消毒方法也是调酒师必须掌握的。

武汉恒尔慧HOH教育隶属湖北中南高1级职业技术学校培训中心，是中国具有规模化、正规化的调酒师、咖啡师、茶艺师、西点师培训中心，也是国家职业资格考试报名中心；致力于培养高素质的调酒师、茶艺师、咖啡师、西点师人才，培养的学员已经遍布全国各地，目前，武汉恒尔慧HOH教育标准化的课程体系已经成为行业发展的模板之一。

花式调酒1、学习花样调酒要有保护措施，开始不能用真瓶进行练习，因为在花样调酒的动作中有很多空中抛接瓶的动作，对于初学者，这些动作是有危险性的，一定要用专业练习瓶进行训练。

2、要有教练和有经验的调酒师指导，所学到的动作也会很规范和漂亮。

3、花样调酒是一种即兴表演，因此要有动感的音乐，随着节拍进行训练。

4、花样调酒的心理训练重于动作训练，因为花样调酒是调酒师经常在强烈的灯光与众多的观众观看下进

行技能展示。

武汉恒尔慧HOH教育隶属湖北中南高1级职业技术学校培训中心，是中国具有规模化、正规化的调酒师、咖啡师、茶艺师、西点师培训中心，品酒培训，也是国家职业资格考试报名中心；致力于培养高素质的调酒师、茶艺师、咖啡师、西点师人才，调酒培训学校，培养的学员已经遍布全国各地，目前，武汉恒尔慧HOH教育标准化的课程体系已经成为行业发展的模板之一。

草莓玛格丽特

新鲜草莓、鲜柠檬汁

粗盐、碎冰

橙皮酒、龙舌兰酒

制作过程

将玛格丽特酒杯放入冰箱，冰置一段时间后取出。用柠檬汁沾湿杯口，杯口轻蘸一圈盐粒。再配10g龙舌兰酒、10g橙皮酒、50g青柠汁和适量草莓、碎冰，倒入搅拌机搅拌至平滑状。最后将搅拌后的酒倒入酒杯，于杯口插上草莓，完成调制。

花式调酒培训-恒尔慧咨询有限公司-新洲调酒由武汉恒尔慧商务咨询有限公司提供。武汉恒尔慧商务咨询有限公司（www.027hoh.com）是湖北武汉，其它的翘楚，多年来，公司贯彻执行科学管理、创新发展、诚实守信的方针，满足客户需求。在恒尔慧领导携全体员工热情欢迎各界人士垂询洽谈，共创恒尔慧更加美好的未来。同时本公司（www.027xidian.com）还是从事武汉西点培训，湖北西点培训，湖南西点培训的服务商，欢迎来电咨询。