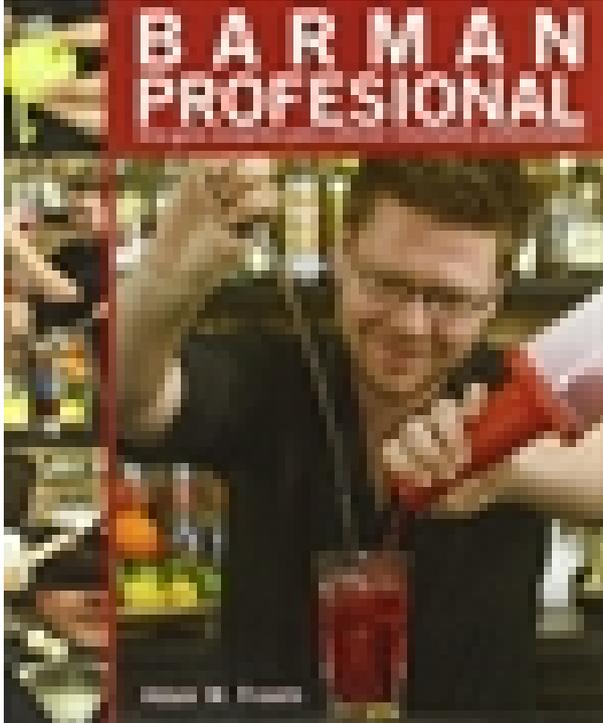


# Paraninfo

## 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:** \$ 500.00 Mxn

**Precio con IVA:** \$ 500.00 Mxn

**Fecha publicación:** 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

### Comercial

ZONA CENTRO

Norma Amezola

Tf: 52 1 56 2575 0552

E-MAIL: [norma.amezola@paraninfo.mx](mailto:norma.amezola@paraninfo.mx)

ZONA NORTE Y SUR

Nancy Ochoa

TF: 52 1 81 8362 1055

[nancy.ochoa@paraninfo.mx](mailto:nancy.ochoa@paraninfo.mx)

ADMINISTRACIÓN  
ADMINISTRACIÓN  
Guadalupe Gallegos  
ventas@parainfo.mx  
52 5 52 4992 649