

随书赠送独家精彩DVD光盘  及配套使用挂图

各国酒专家教你百种洋酒酒标发音

美国调酒师学院演示葡萄酒完美服务

精品调酒师

胡永强 编著



深度解密酒吧调酒绝技

全面揭示酒吧经营之道

 中国轻工业出版社

精品调酒师

胡永强 编著



 中国轻工业出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

精品调酒师 / 胡永强编著. — 北京: 中国轻工业出版社,

2009.1

ISBN 978-7-5019-6409-3

I. 精… II. 胡… III. 调酒师-技术培训-教材

IV. TS972.19

中国版本图书馆CIP数据核字 (2008) 第053613号

责任编辑: 高惠京 责任终审: 张乃柬 封面设计: 灵思舞意·刘微
版式设计: 锋尚设计 责任校对: 晋洁 责任监印: 胡兵 张可

出版发行: 中国轻工业出版社 (北京东长安街6号, 邮编: 100740)

印刷: 河北省高碑店市鑫昊印刷有限责任公司

经销: 各地新华书店

版次: 2009年1月第1版第1次印刷

开本: 636×965 1/16 印张: 10

字数: 200千字 插页: 2

书号: ISBN 978-7-5019-6409-3 / TS · 3737 定价: 32.00元

读者服务部邮购热线电话: 010-65241695 85111729 传真: 85111730

发行电话: 010-85119845 65128898 传真: 85113293

网 址: <http://www.chlip.com.cn>

Email: club@chlip.com.cn

如发现图书残缺请直接与我社读者服务部联系调换

41290SIX101ZBW



名人题字

*Bartender is the soul of bar,
The book is the soul of bartenders.
We hope more people enjoy us.*

Frank Lee

中国/国际调酒协会

ABC / IBA CHINA

李富华

调酒师与西餐行业紧密相连、是青春时尚、
成功的路靠勤奋、学习、奋进！

北京西餐业协会执行副会长 韩少利

I'm lucky of the travel all world teaching people to be some of years, but I have never opportunity to be in China before...You can imagine how I am excited to be invited by China—the best master bartender Mr. Hu Yong Qiang.

International Sommelier
Guild Vice-president
Wayne Gotts

我很幸运多年来能在世界各地教学，在这之前我一直没有机会来到中国。能和中国著名的调酒师胡永强先生合作，我很兴奋！

国际侍酒师学院副总裁 韦恩·格兹



编辑推介



1990年认识胡永强的时候，他当时只是一名调酒教师。1998年，胡永强从调酒转作刚刚兴起的IT行业。随后的3年多时间里，胡永强以在IT行业的成绩被香港《财富》杂志评为“未来的企业之星”。2000年一次交谈中他却告诉我，他准备重回调酒圈，希望凭借他几年来在许多国家考察积累的调酒理论知识、专业技法及在国际同行中的影响力，创立一所专业的调酒师培训学校，他给这所学校起了一个响亮的名字：全国调酒师培训基地。

今年是全国调酒师培训基地创立的第8个年头。8年间，胡永强的调酒学校已被人们熟知，他创立了国内第一个花式调酒专业，成立国内第一支专业的花式调酒冠军表演队。至今，从他这里走出的调酒师遍布全国各地，许多学员摘取了国内外调酒大赛的桂冠。

本书记录了胡永强和他优秀师资团队依据当今国内酒吧真实情况并结合多年教学经验总结出的调酒师最为实用的内容和技术，并解决了困扰调酒师的问题——洋酒酒标识别。胡永强和北京培研国际教育有限公司（现北京崇文培研职业技能培训学校）的老师们会以最敬业的态度，将其多年来积累的专业知识和经验，奉献给热爱调酒事业的所有人士。



前 言

调酒师这个职业今天令许多年轻人羡慕，但是这个职业到底如何？未来前景如何？笔者在调酒师培训行业摸爬滚打了十几年，亲身经历着这个行业发展的坎坷与兴旺，面对中国经济腾飞的今天，越来越感到调酒行业在中国餐饮领域的地位变得十分重要！如何培训出能适应未来调酒业的合格人才？一直是我们全体专业人士的重要课题。

如今全国已有大量的有关调酒方面的书籍，但仍然存有一大遗憾——现今的大部分书籍中大量内容是翻译自国外关于调酒师的资料，而这在我们的调酒师工作中并不被经常使用，因为在中国的酒吧里能见到的和能用上的关于国外的酒水知识少之又少。

总结现状，我们认真研究了当今国内的酒吧真实情况并结合多年的教学经验，去粗取精，选择调酒师最为实用的内容和技术，由中国轻工业出版社出版了《花式调酒》一书，在国内产生了热烈反响。因此，应广大读者的要求我们继续整理出版《精品调酒师》一书，在编写中尽可能删除目前调酒师使用不到的内容，而选择最为实用且能与未来中国市场接轨的知识进行全面介绍。

本书解决了在调酒培训中的最大问题——洋酒酒标识别，专门聘请国外调酒同行朗读酒标，并制成配套光盘。另外，为进一步满足广大调酒爱好者的需求，又根据本书内容拍摄了教学DVD《超级调酒师》，同步面向社会发售。为了及时解决读者对调酒专业存在的问题，您还可以登录<http://www.cniba.com>进行查询。

希望这本书能成为国内所有调酒从业者，以及喜欢调酒的朋友们的好伙伴。

在本书的出版过程中我们得到了意大利金巴利国际公司、美国SKYY VODKA、荷兰迪凯堡公司、美国利比公司、美国侍酒师学院以及逸香世纪葡萄酒文化传播有限公司的大力支持与非常专业的指导。他们给本书提供了大量精美的图片及标准的酒水知识内容，特此表示感谢！

同时感谢为本书的编写付出辛勤汗水的北京崇文培研职业技能培训学校的专家胡滨、童江、安然、郑雯、庄鑫涵、韩宏毅、荣毅贤（排名不分先后），以及来自台湾的著名调酒专家蔡东旭先生。

全国调酒师培训基地
北京崇文培研职业技能培训学校

胡永强

目 录 CONTENTS

第一章

了解调酒师——调酒师能不能赚到钱

- | | | |
|-----|----------------|------|
| 第一节 | 调酒师是怎样的职业 | / 2 |
| 第二节 | 调酒师平时在酒吧都做些什么 | / 2 |
| 第三节 | 调酒师带你认识酒吧 | / 3 |
| 第四节 | 调酒师一定要会使用的专业工具 | / 8 |
| 第五节 | 调酒师必会的26项技能 | / 17 |
| 第六节 | 调酒师技能比赛介绍 | / 26 |
| 第七节 | 酒吧中不同酒的服务方式 | / 26 |
| 第八节 | 漂亮鸡尾酒是怎样做出来的 | / 31 |
| 第九节 | 调酒师必掌握的10款鸡尾酒 | / 42 |
| 第十节 | 调出中国味 | / 44 |

第二章

走近调酒师——调酒师怎样赚到钱

- | | | |
|-----|-----------------|------|
| 第一节 | 酒水销售的秘密 | / 52 |
| 第二节 | 调酒师离不开酒吧 | / 56 |
| 第三节 | 全面了解酒知识 | / 59 |
| 第四节 | 啤酒营销“玄机” | / 64 |
| 第五节 | 对调酒师最重要的6类洋酒 | / 72 |
| 第六节 | 西方人爱喝的酒——配制酒 | / 92 |
| 第七节 | 让酒吧最赚钱的22款鸡尾酒配方 | / 98 |

第三章

提升调酒师——调酒师如何赚到更多的钱

- | | | |
|-----|------------------|-------|
| 第一节 | 从超级调酒师到酒吧主管 | / 104 |
| 第二节 | 让我们来“玩儿转酒吧” | / 107 |
| 第三节 | 世界上最贵的酒 | / 113 |
| 第四节 | 调酒师的又一项赚钱本领 | / 129 |
| 第五节 | 鸡尾酒DIY | / 132 |
| 第六节 | 调酒师考取国家劳动部证书过关秘籍 | / 135 |



第一章

了解调酒师

——调酒师能不能赚到钱

第一节 调酒师是怎样的职业

在短短十几年的时间里，全国的酒吧数量从几十家猛增至几十万家，酒吧的经营内容、经营方式及数量的发展速度远远超过了世界上任何一个国家。因此，调酒行业在中国正处于兴起并开始热门的阶段，一名合格调酒师的收入水平足以将其生活水平维持在衣食无忧以上。

目前，调酒行业中从业人员的文化素质水平、服务技巧和调酒技艺也已到了迅速发展的阶段，但是由于我国调酒行业对调酒师的培训能力较弱，以及授课教师水平有限，从而制约了整个调酒业水平的提高。我国酒吧业正处于迅猛发展的黄金时期，这个时期将会持续很长一段时间。社会对于调酒师，尤其是高素质的调酒师的需求将会越来越大。随着中国经济已走向国际化，未来酒吧调酒业将以前所未有的速度在我国得到更快地发展，也会成为中国经济发展的又一亮点。调酒师将会成为餐饮行业中最闪亮的职业之一。

另外，随着社会经济的发展、人们生活水平的提高，现代人越来越关注健康和注重饮食文化，西方的酒文化及咖啡文化也正逐步涌入国门。健康饮酒既能使人精神愉快，又可使人健康长寿，越来越多的中国人已经开始接受调酒这种来自西方的文化，具有专业知识和技能的调酒师已成为社会的必然需要。所以，我们可以充分肯定，调酒师是个时尚的职业，调酒师是个“绅士”的职业，调酒师是个有发展前景的职业，调酒师是个充满活力的职业。

第二节 调酒师平时在酒吧都做些什么

想要成为一名合格的调酒师，首先要了解调酒师在酒吧的日常基本工作内容。

调酒师平常在酒吧都做些什么呢？我们先从调酒师的定义入手谈谈调酒师的工作内容：

调酒师是指在酒吧或餐厅专门从事调制酒水和推销酒水的专业人才。

调酒师的工作决不是仅在酒吧里做杯鸡尾酒那样简单，而是需要不断揣摩顾客心理，利用自己所掌握的酒水知识对客人进行有效的酒水销售。这是对调酒师最重要的要求，也是调酒师真正成为“酒吧灵魂”的必备条件。

调酒师的工作任务主要包括：特定范围内的清洁、开吧、调制酒水、酒水补充、应酬客人及吧台日常管理等6个方面。



一、清洁

酒吧服务是餐饮服务行业中的特殊行业，清洁工作尤为重要。清洁的主要对象一般有各种调酒用具、杯具器皿以及吧台等，其目的是要给客人提供一个干净、卫生、安心享受的环境。

二、开吧

开吧就是为酒吧的日常营业做好各项准备工作，包括摆酒、打冰、切配装饰物、提货等。

三、调制酒水

广义上的调酒内容丰富、花样繁多，有鸡尾酒及混合饮料的调配，奶昔的制作，啤酒、红酒的服务等。这里我们需要注意的是，鸡尾酒一定是混合饮料，但混合饮料不一定是鸡尾酒。其中，比较常见的混合饮料有石榴红糖浆加橙汁、兰香橙加雪碧等。

四、酒水补充

调酒师必须注意酒吧内的酒水及所出售的货物是否缺乏，如果缺乏就需要补货。调酒师在补货时有一个必须遵守的原则——先进先出，后进后出，从而避免酒水过期，造成不必要的浪费。

五、应酬客人

应酬客人实际上是一个沟通和促销的过程。前期是与客人进行沟通，后期则可以向客人推销包括鸡尾酒、烈酒及果汁在内的各种特色酒水。

六、日常管理

在酒吧工作中，日常管理的内容一般有账目的管理、人员的管理、成本的控制等。其中，人员的管理会涉及例会等内容，比如在例会中会讨论怎样服务于客人、解决难题等。

第三节 调酒师带你认识酒吧

一、英式酒吧和美式酒吧

英式酒吧环境幽雅，调酒师与服务人员都很绅士，彬彬有礼，注重礼节。美式酒吧是在英式酒吧的基础上发展而来的，现场气氛活跃，配有动感音



乐，调酒师调酒时不讲究太多规范，只要能活跃气氛、带动客人，可以用随意的方式来调酒。此外，调酒师应当尽可能多地了解关于酒吧的来历和分类的知识。

1. 酒吧来历

“酒吧”一词来自英文，拼写为“Bar”，中文译成酒吧。根据有关史料记载，酒吧最早起源于19世纪的欧洲，到了20世纪酒吧开始在美国盛行。

在古老的中国，最早出现的酒吧是以经营茶水为主，没有“酒吧”两个字，而是以一个“拴马的木梁”作为标志，过往的路人看此标志便会明白（很巧，英文中“Bar”的原意竟然也是“拴马的木梁”的意思），后来慢慢有了一些简单的米酒供应，才渐渐改叫了“酒馆”，但以经营菜肴为主。

如今，随着世界餐饮业、旅游业的迅速发展，酒吧已慢慢从餐厅中分离出来，使其成为了专门销售酒水、配制酒水、供客人放松及交友聚会的地方。它不仅仅在街头巷尾出现，并已跻身于饭店业，占据了重要、不可取代的位置。

2. 国内酒吧状况

在我国，近几年酒吧已被更多的老百姓认识和接受。酒吧已经不再是那么神秘和高不可攀，很多人不仅能接受各种鸡尾酒的口味，甚至能够自己制作几款鸡尾酒。酒吧的设备也正朝着功能齐全、样式多变的方向健康发展。现代酒吧的设备更加先进、功能更加齐全、装修更加个性化、服务人员更加专业化；许多客人已经不仅是了解调酒行业，而且对各种烈酒、软饮料的制作、饮用、储藏都有了较深入的认识，对鸡尾酒的调制方法、饮用知识等同样也都具有了较多的了解。酒吧里的调酒师在个人素质、业务水平、服务意识等方面都有了很大提高。

二、国内酒吧类型

目前我国酒吧类型主要分为饭店流行酒吧和夜店流行酒吧。

1. 饭店流行酒吧

饭店流行酒吧设施、商品、服务项目等比较齐全。

饭店流行酒吧可以大致分为主酒吧、服务酒吧、大厅酒廊、宴会酒吧、外卖酒吧。

主酒吧又称英式酒吧，其特点是在吧台前设置吧凳，调酒师的整个服务过程都在客人面前完成。在这类酒吧中，客人饮酒时间一般较长，酒吧环境装饰高雅、美观，具有明显的特色，注重酒吧内部布局及酒水摆设。

服务酒吧的特点是一般不设置吧凳，调酒师与客人的直接接触非常少，是



设置在中西餐厅内的酒吧。

酒廊大多开设在饭店的大堂中,所以也称为大堂酒吧,除酒水外还可销售一些小食品。与主酒吧相比,酒廊更强调背景音乐。

宴会酒吧又称临时酒吧,通常按鸡尾酒会、生日酒会、婚宴酒会等不同形式进行相应的摆设。

外卖酒吧,指酒吧人员、设备在客人指定的场所内进行成本较高的高级Party。

2. 夜店流行酒吧

夜店流行酒吧主要可以满足人们每天工作后放松和娱乐的需求。此类酒吧经营品种较全、服务设施较好,并附带其他娱乐项目,一般开设在人口密集的闹市区。常见的形式主要有娱乐吧、休闲吧等,和针对某一类群体的俱乐部或沙龙酒吧等。

娱乐吧是为满足客人追求刺激和放松心情的需要。此类酒吧气氛热烈、活泼,强烈的灯光设计和劲爆的音乐可使人尽情宣泄自己的情感。比较有代表性的有演艺吧、迪吧等,大多数青年人都喜欢这类酒吧。

休闲吧与娱乐酒吧正好相反,这类酒吧主要为满足客人休闲、会谈、约会而设。酒吧内环境温馨幽雅,背景音乐柔和,是进行聊天、谈心的好场所,又称静吧。

俱乐部又称沙龙吧,是由具有相同兴趣、爱好、职业背景、社会背景等的消费人群组成的松散型社会团体,在某一特定酒吧定期聚会,谈论共同感兴趣的话题,交换意见及看法,同时有饮品供应。比如球迷组织的球迷俱乐部等。

三、国际酒吧种类

目前,从经营方式上分类,可以将国际酒吧分为:

1. 娱乐型酒吧

此类酒吧主要是供休闲、娱乐,伴有歌舞,还可分为高、中、低档。在国外,部分这类酒吧具有游艺、赌博性质,属年轻人集中的场所。

2. 啤酒屋

此类酒吧主要是专门供应自酿生啤酒。

3. 风格酒吧

为达到商业目的,风格酒吧的外形多设计成各种独特形状,比如有的模仿大自然某一景致,有的设计成生活中的某种物品,可以充分满足猎奇者的心理需求。



4. 高空吧

这类酒吧设立在城市的最高点，一般属于该城市的旅游配套设施。客人可以一边饮酒，一边欣赏城市风光，如法国巴黎埃菲尔铁塔上的高空吧。

5. 花式吧

近几年，随着花式调酒逐渐被大众所接受，专门适合花式调酒表演的花式吧应运而生。

6. 池畔酒吧

这是专门在游泳池、海边、岸边设立的休闲酒吧，其共同特点是不经营高酒精度数酒品。

7. 会员制酒吧

会员制酒吧是通过吸纳会员的方式来经营的酒吧。

8. 大堂酒吧

这类酒吧是设置在酒店大堂供客人休息的酒吧，同时也标志着酒店等级。

9. 迷你酒吧

设置在酒店房间内的迷你酒吧，主要经营小酒伴（厂家出的很小瓶的洋酒）。

10. 服务吧

服务吧是在中、西餐厅内设置的酒吧。一般在中餐厅内的服务吧较简单，调酒师不需直接与客人打交道，只要按酒水单供应即可；酒吧摆设也以中国酒为主。

西餐厅中的服务吧则要求较高，主要有数量多、品种齐全的餐酒（葡萄酒），而且红葡萄酒、白葡萄酒的存放温度和方法不同，需配备餐酒库和立式酒柜；服务人员必须具备很全面的葡萄酒专业知识和葡萄酒服务技巧。

11. 外卖酒吧

外卖酒吧是宴会酒吧中的一种特殊形式，在外卖情况下摆设。例如有的公司开酒会，场地设在本公司内，这时酒吧工作人员需将酒水和各种应用器具准备好后，送到公司指定的场地内摆设酒吧，提供酒水服务。

12. 鸡尾酒厅

这是在酒店专门设置的开鸡尾酒会的场所。



13. 贵宾吧

是专门设置在酒店贵宾层的酒吧。

14. 咖啡屋

咖啡屋与酒吧经营非常类似，属于酒吧的分支，以经营热饮为主。

15. 主酒吧

主酒吧也叫英式酒吧。

这类酒吧的特点是客人面对调酒师坐在吧台，当面欣赏调酒师的操作，调酒师从准备材料到酒水的调制和服务，全过程都在客人的目视下完成。

主酒吧不但要装饰高雅、美观、格调别致，而且要在酒水摆设和酒杯摆放中创造气氛，吸引客人来消费，并使客人觉得置身其中是一种享受。

16. 酒廊

酒廊通常带有咖啡厅的形式，格调及其装修布局也与之近似，但只供应饮料和小食，不供应主食；也有一些座位在吧台前面。

这类酒吧有两种形式：

一是大堂酒吧，在饭店的大堂设置，主要为饭店客人服务，让客人可以暂时休息、等人、等车。

二是音乐厅，其中也包括歌舞厅和卡拉OK厅。在饭店多数是综合音乐厅，里面有小乐队演奏，有小舞池供客人跳舞。

17. 宴会酒吧

宴会酒吧是根据宴会形式和人数而摆设的酒吧，通常是按鸡尾酒会、贵宾厅房、婚宴形式的不同而进行相应的摆设，但只是临时性的，变化很多。

18. 餐吧

餐吧的环境幽雅，除供应酒水外还供应中西式简餐和快餐，目前在国内是一种流行趋势，非常适合快节奏的都市生活。

19. 网吧

网吧主要提供给客人一个整洁、幽雅、安静的环境进行网上冲浪，同时备有咖啡、茶和各类无酒精饮品。

20. 主题酒吧

主题酒吧是突出表现某种文化特色的酒吧，专门吸引具有共同爱好的人群。如：越野车友酒吧、垂钓俱乐部酒吧、潜水酒吧等。



第四节 调酒师一定要会使用的专业工具

一、杯具

杯具在用途上可分为许多种类，如甜酒杯、白兰地杯、鸡尾酒杯、啤酒杯、威士忌杯等；根据样式也可分为许多种类，一般人们常见到的有平底杯、带脚杯、无花纹平光杯、刻花纹杯、水晶杯等；根据质地的不同可分为玻璃杯、塑料杯、瓷杯、磨砂杯等。

在酒吧中多采用平滑无花纹且无色透明的玻璃杯，这样使客人更直接地欣赏到五颜六色的酒液。

酒吧常见的酒杯类型：

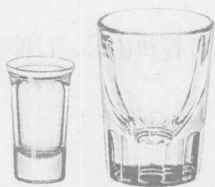


海波杯 (Highball Glass)

玻璃制成且无色透明，平底、直身，圆柱型，常用于盛放软饮料、果汁、鸡尾酒、矿泉水，是酒吧中使用频率最高、必备的杯具。

柯林杯 (Collin's Glass)

玻璃制成且无色透明，外形与海波杯大致相同，杯身略高于海波杯，多用于盛放混合饮料、长饮饮料、鸡尾酒及奶昔等。



烈酒杯 (Shot Glass)

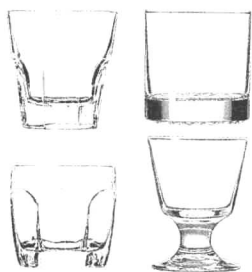
玻璃制成且无色透明，容量为1~2盎司，盛放净饮的烈性酒和鸡尾酒。



鸡尾酒杯 (Cocktail Glass)

玻璃制成且无色透明，形状呈倒三角阔口型，盛放鸡尾酒。





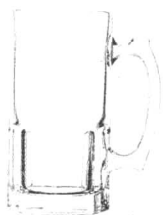
岩石杯 (Rock Glass)

又名古典杯 (Old-fashioned Glass) 玻璃制成且无色透明, 厚底, 多用于盛放烈酒、加冰饮用的烈酒, 也叫冰杯。



啤酒杯 (Beer Glass)

玻璃制成且无色透明, 高身, 厚底, 形状各异, 用于盛放啤酒和个别款鸡尾酒。



扎啤杯 (Mug)

玻璃制成且无色透明, 高身, 杯壁较厚, 形状各异, 用于盛放扎啤。



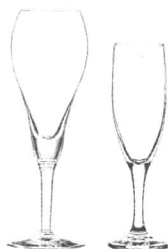
白兰地杯 (Brandy Glass)

玻璃制成且无色透明, 矮脚, 大肚, 球型杯, 只适用于盛放白兰地。



阔口香槟杯 (Champagne Saucer Glass)

玻璃制成且无色透明, 高脚, 浅身, 阔口, 用于酒会码放香槟塔。又称“碟型香槟杯”。



缩口香槟杯 (Champagne Tulip Glass)

玻璃制成且无色透明, 高脚, 杯身瘦长, 用餐时饮用香槟酒。又称“郁金香型香槟杯”。



红葡萄酒杯 (Red Wine Glass)

玻璃制成且无色透明，高脚，大肚，盛放红葡萄酒。



白葡萄酒杯 (White Wine Glass)

玻璃制成且无色透明，高脚，大肚，盛放白葡萄酒和玫瑰红葡萄酒，容量比红葡萄酒杯略小。



果汁杯 (Juice Glass)

玻璃制成且无色透明，与古典杯形状相同，略小，只限于盛放果汁。



利口酒杯 (Liqueur Glass)

玻璃制成且无色透明，形状小，盛放净饮餐后利口酒。



玛格丽特杯 (Margarita Glass)

玻璃制成且无色透明，高脚，阔口，浅型，碟身，专用于盛放玛格丽特鸡尾酒。



酸酒酒杯 (Sour Glass)

玻璃制成且无色透明，与鸡尾酒杯形状相同，容量略大。

