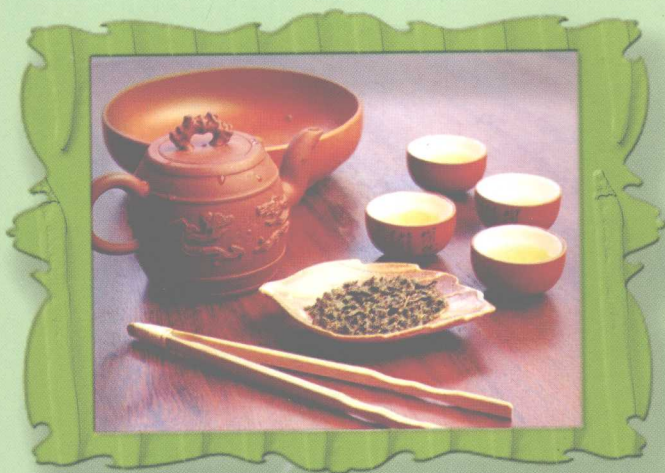


中国-澳大利亚职业教育与培训项目课程开发成果

吧台基础服务
Basic Service of Bar

学生用书



刘小红 主编

非酒精饮料

Non-alcoholic Beverages



西南师范大学出版社

中国-澳大利亚职业教育与培训项目课程开发成果

吧台基础服务

Basic Service of Bar

学生用书



刘小红 主编

非酒精饮料

Non-alcoholic Beverages



西南师范大学出版社

图书在版编目(CIP)数据

吧台基础服务·非酒精饮料/刘小红主编—重庆:西南
师范大学出版社, 2008.8

ISBN 978-7-5621-4300-0

I.吧……II.刘……III.①餐厅—商业服务—职业教育
—教材②饮料—制作—职业教育—教材 IV.F719.3

中国版本图书馆CIP数据核字(2008)第131256号

责任编辑:杜珍辉

封面设计:白 好

版式设计:白 好

吧台基础服务·非酒精饮料

刘小红 主编

西南师范大学出版社

www.xscbs.com

重庆市北碚区天生路2号 邮编 400715

全国新华书店经销

重庆荟文印务有限公司印刷

开本 787mm × 1092mm 1/16

印张 9.25

字数 190千字

2008年8月 第1版

2008年8月 第1次印刷

ISBN 978-7-5621-4300-0

定价:21.00元

中国-澳大利亚职业教育与培训项目旅游教材

编委会

主 任	赵为粮	安东尼·巴瑞特				
副主任	傅正洪	胡 斌	简·切瑞			
编 委	张 荣	刘先海	邓沁泉	周安平	张鸽盛	姚友明
	向才毅	赵仕民	谢 红	谭绍华	刘云生	毛 勇
	鲍晓邨	聂海英	孔 焱	胡小芹	周 炜	邹 薇
	季 芳	刘小红	尹 灵			

序 言

中国-澳大利亚职业教育与培训项目是澳大利亚政府实施对华援助的重大项目，也是中国、澳大利亚两国政府迄今在职业教育领域最大的交流与合作项目。项目于1998年开始设计、2002年3月正式启动，历时五年，于2007年8月结束。项目由国家商务部、教育部、重庆市政府和澳大利亚国际发展署、澳大利亚哈索国际公司管理。项目实施5年多来，取得了许多重要的成果，其中之一就是能力本位职业教育课程的开发设计。目前呈现在读者面前的这套旅游专业系列学生用书就是中澳职教项目课程开发设计的成果。

这套学生用书编写时，融合了中国和澳大利亚两国职业教育的先进理念，具体表现如下：

贯穿了“以行业需求为导向、能力为本位”的教育理念。行业需求是这套学生用书开发的依据，我们将行业岗位的能力标准细化为学习内容，并作为学习鉴定的基本标准。

体现了“以学生为中心”的教育理念。在学习过程中设计了多种形式的活动，通过师生互动和学习活动使学生在“动”中探索学习。

注重了职业能力的培养，注重了专业技能的训练和鉴定。

其他崭新教育理念的引入，如参与平等、职场健康安全等理念，在这套学生用书中也得以体现。

先进的职业教育理念、行业能力标准的运用、职场感的创设、灵活的学习活动设计、职业能力的鉴定、人性化的版面设计、专门为学生而编写的学习用书……这一切形成了这套学生用书有别于其他教学书籍的独特而鲜明的特点，它带给我们全新的心理感受。

重庆市教育委员会中澳职教项目管理办公室对这套学生用书的开发给予了很大的支持和帮助，数十所相关学校的许多教师参与了开发活动，具体开发工作是在重庆市旅游学校领导班子的直接管理下进行的。

几年来,在这套学生用书开发过程中,我们得到了澳大利亚皇家墨尔本理工大学(RMIT)专家、澳大利亚维多利亚州威廉·安格里斯技术与继续教育学院(William Angliss Institute of TAFE)的专家、澳大利亚课程设计专家 Bruce Shearer 和旅游行业专家 Peter Snelson、Guy Hunt、Lily Gjei 等许多澳方专家的倾心指导和帮助;得到了重庆市旅游局、重庆市旅游协会、重庆市旅游行业协调委员会、重庆希尔顿酒店、重庆万豪酒店等行业专家的协助;得到了重庆师范大学罗兹柏、徐流等教授的指导。许多中澳专家和中澳职教项目课程开发组教师一起,为这套学生用书的编写倾注了心血,付出了大量辛勤的劳动。值得欣慰的是,今天,我们终于可以通过这套书的出版来回报所有帮助过我们的人们,尤其是那些曾经离开家乡、远涉重洋来到中国尽职工作的澳大利亚专家。

在此,向所有给予我们支持和帮助的领导、专家、各界人士和重庆市旅游学校具体参与编写工作的所有教师,致以最真诚的谢意!

这套学生用书自成稿以来,在教学实践中使用并不断修改。但鉴于旅游业的迅速发展和行业知识的不断更新,鉴于我们能力有限,书中不当之处在所难免,敬请使用者提出宝贵建议,以便我们能不断修改,使之更趋完善。

中国-澳大利亚职业教育与培训项目
课程开发组
2008年6月

使用指南

使用对象

本套学生用书是旅游接待服务、旅游管理专业学习系列材料之一，由重庆市旅游学校中澳（重庆）职教项目课程开发组编写，主要适应职业高级中学学生使用，也适用于各类吧台、茶楼、咖啡厅、饭店餐饮服务人员学习，以及用于行业短期培训。

学习内容

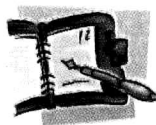
本书介绍了吧台服务员在工作场所应知应会的主要内容，主要学习茶、咖啡的基本知识和服务技能，以及其他非酒精饮料（饮用水、碳酸饮料、果蔬饮料、乳品饮料等）的基本知识和服务操作程序。

主要能力简介

本书主要运用于旅游饭店吧台、茶楼等非酒精饮料的接待服务工作中。

工作任务	能力表现水平
一、茶的准备及服务	1. 茶的基本知识
	2. 中国名茶
	3. 泡茶技艺
	4. 西式茶的常见冲饮方法
	5. 吧台常见茶饮料的制作
二、咖啡的准备及服务	1. 咖啡的产地及名品
	2. 咖啡的研磨与贮存
	3. 咖啡的成分及咖啡术语
	4. 咖啡的冲泡及服务
三、其他非酒精饮料的准备及服务	1. 矿泉水的准备及服务
	2. 碳酸饮料的准备及服务
	3. 果蔬饮料的准备及服务
	4. 乳品饮料的准备及服务
	5. 无酒精鸡尾酒的准备及服务

这些图标的含义是



笔记



鉴定



学生活动



质疑与思考



讨论回答



作业练习

主要参考资料及图片来源

茶网茶世界、中茶网、TEAW.COM网站、安溪茶叶网、中国名茶品鉴、商秀网、www.jinzonglv.com、www.icoffee.com、茶艺表演VCD（高教出版社）、经典茶艺（中国人民解放军音像出版社）等。

感谢

本书是中国——澳大利亚（重庆）职业教育与培训项目课程开发成果，由中澳（重庆）职教项目重庆市旅游学校课程开发组编写，在本书编写过程中，得到重庆师范大学旅游学院罗兹柏院长、王昕副教授、李锐副教授和重庆市旅游学校袁敏老师的大力支持，特此鸣谢。

中澳（重庆）职教项目
重庆市旅游学校课程开发组
2008年5月

C O N T E N T S 目 录

序言

单元1 茶的准备及服务

任务1 茶的基本知识	3
任务2 中国名茶	17
任务3 泡茶技艺	34
任务4 西式茶的常见冲饮方法	65
任务5 吧台常见茶饮料的制作	69

单元2 咖啡的准备及服务

任务1 咖啡的产地及名品	77
任务2 咖啡的研磨与贮存	82
任务3 咖啡的成分及咖啡术语	86
任务4 咖啡的冲泡及服务	91

单元3 其他非酒精饮料的准备及服务

任务1 饮用水	111
任务2 碳酸饮料类	114
任务3 果蔬饮料	117
任务4 乳品饮料	123
任务5 无酒精鸡尾酒	129

单元 1

茶的准备及服务

茶类	冲泡方法	冲泡温度
绿茶	冲泡法：水温80℃，冲泡时间1-2分钟	80℃
红茶	冲泡法：水温90℃，冲泡时间2-3分钟	90℃
乌龙茶	冲泡法：水温95℃，冲泡时间3-4分钟	95℃
普洱茶	冲泡法：水温100℃，冲泡时间3-4分钟	100℃
花茶	冲泡法：水温85℃，冲泡时间2-3分钟	85℃

茶类	冲泡方法	冲泡温度
花茶	冲泡法：水温85℃，冲泡时间2-3分钟	85℃
普洱茶	冲泡法：水温100℃，冲泡时间3-4分钟	100℃
乌龙茶	冲泡法：水温95℃，冲泡时间3-4分钟	95℃
红茶	冲泡法：水温90℃，冲泡时间2-3分钟	90℃
绿茶	冲泡法：水温80℃，冲泡时间1-2分钟	80℃



单元简介

本单元向学习者介绍了在各种吧台、茶楼等服务场所中准备和服务各种茶饮料所需的理论知识、操作技能和服务态度。要求对各类茶的名称、产地、成分、特性、储存等基本知识有一定程度的了解，并且具备良好的泡茶技艺和服务态度。

能力描述

本能力适用于提供茶饮料的所有工作场所的服务人员。

能力标准

工作任务	能力表现水平
茶的准备及服务	(1) 茶叶分类的基本知识、茶的成分、功效及安全存放
	(2) 中国名茶的名称、产地、特性等知识
	(3) 泡茶技艺
	(4) 西式茶的常见冲饮方法
	(5) 吧台常见茶饮料的调制

能力鉴定

鉴定内容	鉴定方法
(1) 茶的分类	观察、口试或笔试、填写鉴定表
(2) 常见中国名茶的名称及品质特征	
(3) 茶的冲泡要素，绿茶、乌龙茶茶艺	实际操作、观察、填写鉴定表
(4) 了解西式茶的常见冲饮方法	填写教学反馈表



任务1 茶的基本知识

中国是茶的故乡，中国的茶文化源远流长。了解茶的基础知识，正确分辨茗茶种类，是餐饮服务人员必备的常识，也是吧台酒水服务的基础。



学 生 活 动 1

活动主题 茶的起源。

活动目的 了解茶的起源及各国的饮茶习惯。

活动形式 分组讨论。

活动步骤 讨论交流 (1)人们何时开始饮用茶的？

(2)各国的饮茶习惯。

答案交流 请小组代表依次向师生交流讨论结果。

1. 茶的起源及发展

中国是世界上最早发现、种植和利用茶的国度，被称为茶的祖国。茶被我们祖先发现利用已经有五千年的历史。茶最早是作为食用和药用的，饮用是在食用、药用的基础上形成的。最早记载茶的是《神农本草经》：“神农尝百草，日遇七十二毒，得荼（茶）而解之”。陆羽的《茶经》有云：“茶之为饮，发乎神农氏”，他认为饮茶始于神农氏。



据《华阳国志·巴志》记载：“园有方翡，香茗”，我国人工栽培茶树已有三千多年历史。中国历来有“茶兴于唐而盛于宋”之说，中唐时期，陆羽《茶经》的问世使茶文化发展到一个空前的高度，标志着唐代茶文化的形成。《茶经》是中国历史上，也是世界历史上第一部茶文化专著，概括了茶的自然和人文科学双重内容，首次把饮茶作为一门艺术，并且把儒、道、佛三教的思想文化融入饮茶中，首创中国茶道精神。因此陆羽也被后人称为“茶圣”。一时间饮茶之风盛行华夏南北，真可谓“自从陆羽生人间，人间相学事新茶”。



在我国，茶是公认的“国饮”。“开门七件事，柴米油盐酱醋茶”，“文人七件宝，琴棋书画诗酒茶”。人们敬茶爱茶、习茶品茶，以茶待客、以茶会友，从而形成一种具有深刻文化内涵的艺术——茶艺。茶艺是茶道的载体，茶道是茶文化的核心，又是茶艺的指导思想和灵魂。

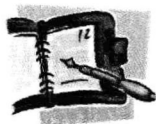
如今，茶已成为风靡世界的三大无酒精饮料之一，饮茶风尚遍及全球。全世界已有 50 余个国家种茶，有 120 多个国家的 20 亿人有饮茶习惯。寻根溯源，世界各国最初所饮的茶叶，引种的茶种以及饮茶方法、栽培技术、加工工艺、茶事礼俗等，都是直接或间接地从中国传播过去的。中国是茶的发祥地，被誉为“茶的故乡”。世界各国，凡提及茶事者，无不与中国联系在一起，茶乃是中华民族五千年悠久文化的组成部分，是中国的骄傲。

2. 茶的分类

中国茶以加工方式分类，可分为基本茶类和再加工茶类两大部分。

(1) 基本茶类

我国所生产的基本茶类分绿茶、红茶、乌龙茶（青茶）、黄茶、白茶、黑茶六大类。



1) 绿茶

特点：属不发酵茶（发酵度为零）。绿茶是将采摘来的鲜叶先经高温杀青，杀灭了各种氧化酶，保持了茶叶的翠绿，冲泡后的茶汤是黄绿色，清汤绿叶是其共同特点，故名绿茶。绿茶具有自然、清香、味鲜、形美、耐冲泡等特点。

加工工艺为：_____。

根据加工时干燥的方法不同，绿茶又可分为：_____。

代表产品：西湖龙井、洞庭碧螺春、信阳毛尖、庐山云雾、黄山毛峰、午子仙毫、雁荡云雾、太平猴魁、顾诸紫笋等。

2) 红茶

特点：属全发酵茶（发酵度为 80%~90%）。因其干茶色泽和茶汤以红色为主调，故名红茶。红叶红汤、香气浓郁带甜、滋味甘醇和鲜爽是红茶具有的特点。

加工工艺为：_____。

红茶主要有：_____ 三大类。



代表产品：祁门红茶、滇红、川红、宁红、荔枝红茶等。

3) 乌龙茶

特点：属于半发酵茶(发酵度为30%~60%)，因其色泽青褐，也称为青茶。乌龙茶综合了绿茶和红茶的制法，适当发酵，使叶缘呈红色，叶片中间为绿色，三分红七分绿，美其名曰“绿叶红镶边”。乌龙茶的品质特点是：既有绿茶之清鲜，花茶之芳香，又有红茶之甘醇。汤色黄红，滋味醇厚回甘，具有独特的花香（如梅似兰）和果香，饮后齿颊留香，回味无穷，久藏不坏。乌龙茶还有分解脂肪、减肥健美等功效，深受人们喜爱。乌龙茶在六大类茶中工艺最复杂费时，泡法也最讲究，所以喝乌龙茶也被人称为喝功夫茶。

加工工艺为：_____。

乌龙茶可分为：_____几种类型。

代表产品：铁观音、大红袍、武夷岩茶、冻顶乌龙茶等。

4) 黄茶

特点：属微发酵茶(发酵度为10%~20%)，制作工艺近似绿茶，不过中间需要闷黄三天。其特点是：芽叶细嫩，色泽金黄，油嫩有光。黄叶黄汤，汤色橙黄明亮，香气清纯，滋味甜爽，十分可人。

加工工艺为：_____。

黄茶分为：_____三类。

代表产品：君山银针、蒙顶黄芽、广东大叶青等。

5) 白茶

特点：属轻发酵茶(发酵度为20%~30%)，白茶是我国的特产。因其成品茶多为芽头，满披白毫，色白隐绿，汤色浅淡素雅，清淡回甘，香气清鲜，滋味甘醇。素有“银妆素裹”之美感，有清热降火之功效。

加工工艺为：_____。

白茶分为：_____两大类。

代表产品：白牡丹、白毫银针、安吉白茶等。

6) 黑茶

特点：属厚发酵茶(发酵度为100%)，品种丰富，是大叶种等茶树的粗老梗叶或鲜叶经厚发酵制成。黑茶是我国特有的茶类。黑茶品质特点是：茶叶呈暗褐色，叶粗、梗多，茶汤黄褐色或琥珀色，香气浓郁，具陈香，滋味醇厚，回甘持久，品质独特。茶性温和，耐泡、耐煮、耐存放，具有解毒、降血脂、减肥、健胃、



醒酒等功效。各种黑茶的紧压茶是藏族、蒙古族和维吾尔族等兄弟民族日常生活的必需品。

加工工艺为：_____。

黑茶分为：_____。

代表产品：云南普洱茶、广西六堡茶、安化黑茶、重庆沱茶等。

从世界范围来看，在以上几类茶中，以红茶的数量最大，其次是绿茶，最少的是白茶。



学 生 活 动 2

活动主题 六大基本茶类的特点及代表产品。

活动目的 总结本节学习内容。

活动形式 总结交流。

活动步骤 思考、回忆所学内容。

抽选几位学生向师生口头总结交流。

教师小结。



练习

基本茶的类型特点

茶的类型	发酵度	特 点	代表产品



(2) 再加工茶

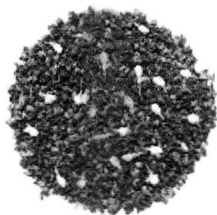
以绿茶、红茶等基本茶类为原料进行再加工而成的产品称为再加工茶，包括花茶、保健茶、速溶茶和茶饮料等。

1) 花茶

花茶是根据茶叶独特的吸附性能和鲜花的吐香特性，经过一系列工艺流程加工窈制而成。一般是用绿茶做茶坯，所用花的品种有茉莉花、珠兰、玫瑰花、玉兰、桂花、梔子花等。茉莉花茶是我国特有的香型茶。



玫瑰花茶



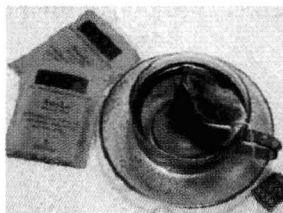
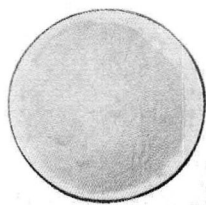
茉莉花茶



玉兰花茶

2) 速溶茶

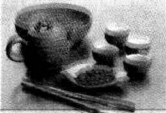
又叫萃取茶。是根据茶叶的不同种类和质量，采用适当的萃取方法，将茶叶成分提取出来，制成干燥粉末，密封包装。饮用时冲入热水或冷水溶解即可。



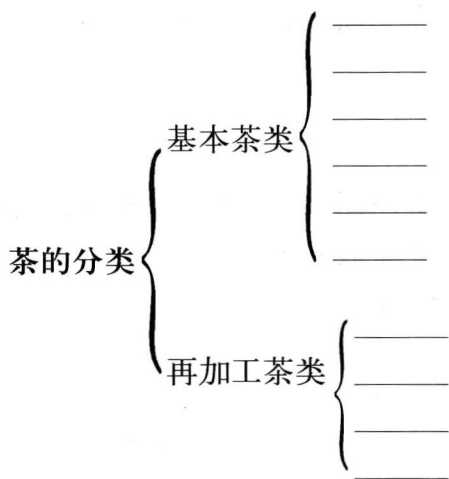
3) 茶饮料

茶饮料是指以茶叶的萃取液、茶粉、浓缩液为主要原料加工而成的饮料，具有茶叶的独特风味和营养保健功效。茶饮料按其原辅料不同分为茶汤饮料和调味茶饮料，有红茶饮料、乌龙茶饮料、绿茶饮料、花茶饮料、果茶、奶茶、茶汽水、茶可乐等。





知识小结:



★ 补充了解学习保健茶和季节茶的内容

保健茶（花果茶、花草茶）

保健茶是用植物的根、茎、叶、花、果等部位，干燥后制成，包含天然有机物、自然香气及特殊口感，是一种不含茶叶的非茶之茶。此类茶大都以有疗效而为人们所饮用。可食性天然花果中含有各种植物精华和生物活性物质，具有放松、提神、美颜、纤体、排毒等温和的保健功效。



茉莉花：花朵清雅洁白，清香淡雅，有“人间第一香”之美誉。能疏肝和胃，润肠通便，理气解郁。有美容、减肥、调整内分泌、镇定情绪、帮助安眠等功效。每杯10朵左右。



玫瑰花：有“花中之王”之美誉。花美、色粉、气雅、味甘。常饮可美容养颜，活血美肤，暖胃养肝，预防便秘，清火润喉，收敛，能改善内分泌失调，解除腰酸背痛。深受女士喜爱，每杯6~8朵。