



**Workplace Training for Mixology  
& Bar Service**

中等职业教育国家规划教材

配套教学用书

旅游行业岗位技能培训教材

**调酒知识  
与酒吧服务  
实训教程**

主编 徐利国



高等教育出版社  
HIGHER EDUCATION PRESS



中等职业教育国家规划教材  
配套教学用书  
旅游行业岗位技能培训教材

Tiaojiu zhishi yu  
jiuba fuwu  
shixun jiaocheng

**调酒知识  
与酒吧服务**  
实训教程

主编 徐利国



高等教育出版社·北京  
HIGHER EDUCATION PRESS · BEIJING

## 图书在版编目(CIP)数据

调酒知识与酒吧服务实训教程/徐利国主编. —北京: 高等教育出版社, 2010. 6  
ISBN 978-7-04-029326-5

I. ①调… II. ①徐… III. ①酒-勾兑-专业学校-教材 ②餐厅-商业服务-专业学校-教材 IV. ①TS972.19 ②F719.3

中国版本图书馆CIP数据核字(2010)第071090号

策划编辑 王江华 责任编辑 刘 荣 封面设计 张申申  
责任绘图 尹文军 版式设计 张申申 责任校对 王 雨  
责任印制 朱学忠

出版发行 高等教育出版社  
购书热线 010-58581118  
社 址 北京市西城区德外大街4号  
咨询电话 400-810-0598  
邮政编码 100120  
网 址 <http://www.hep.edu.cn> <http://www.hep.com.cn>  
经 销 蓝色畅想图书发行有限公司  
网上订购 <http://www.landaco.com> <http://www.landaco.com.cn>  
印 刷 北京信彩瑞禾印刷厂  
畅想教育 <http://www.widedu.com>  
开 本 787×1092 1/16  
版 次 2010年6月第1版  
印 张 16.25  
印 次 2010年6月第1次印刷  
字 数 300 000  
定 价 39.80元

本书如有缺页、倒页、脱页等质量问题, 请到所购图书销售部门联系调换。  
版权所有 侵权必究  
物料号 29326-00

## 郑重声明

高等教育出版社依法对本书享有专有出版权。任何未经许可的复制、销售行为均违反《中华人民共和国著作权法》, 其为人将承担相应的民事责任和行政责任, 构成犯罪的, 将被依法追究刑事责任。为了维护市场秩序, 保护读者的合法权益, 避免读者误用盗版书造成不良后果, 我社将配合行政执法部门和司法机关对违法犯罪的单位和个人给予严厉打击。社会各界人士如发现上述侵权行为, 希望及时举报, 本社将奖励举报有功人员。

反盗版举报电话: (010) 58581897 / 58581896 / 58581879  
传 真: (010) 82086060  
E-mail: [dd@hep.com.cn](mailto:dd@hep.com.cn)  
通信地址: 北京市西城区德外大街4号  
高等教育出版社打击盗版办公室  
邮 编: 100120  
购书请拨打电话: (010) 58581118

本书是中等职业教育饭店服务与管理专业国家规划教材配套教学用书，是旅游行业岗位技能培训教材。

本书按照“任务引领、实践导向”的课改理念设计教学内容，循序渐进地介绍了调酒师需要掌握的基础理论知识；按调酒师成长过程，采取递进式的方法，逐一安排相应的实训内容；用图片的形式将调酒操作流程详细展示出来，充分体现现在“做”中“学”的教学思想。

全书由5个模块共30个任务组成，精练阐述酒水理论知识、酒吧岗位操作技能、出品服务等相关内容。全书图文并茂，通俗易懂，突出知识与技能的实用性。

本书既可作为中等职业学校饭店服务与管理专业教材，也可作为餐饮从业人员技能培训教材和参考用书。

# 前言 /

酒吧作为人们娱乐、休息的场所,在我国改革开放三十多年来得到了迅速的发展。酒吧不仅满足了中外旅游者的需要,更丰富了普通消费者的文化生活。服务于酒吧的调酒师逐渐成为一门时髦和热门的职业。

随着我国经济和教育事业的不断发展,社会对职业技能人才的需求日渐增强,对调酒技能人才的需求也呈上升趋势,各地职业院校纷纷把调酒课程纳入重点课程,尤其希望有一本实用性强的教材应用于教学。本书在充分征询调酒专家意见的基础上,在高等教育出版社、上海旅游高等专科学校、广州市教研室、广州市旅游职业学校专家的精心指导下编写完成。本书具有以下特色:

## 1. 全面、易懂

本书内容全面、通俗易懂、图文并茂、构思巧妙,精练地阐述酒水理论知识、酒吧岗位实用操作技能、出品服务等相关内容。有重点地插入实际工作需要的扩展知识,拓宽学生的知识视野,补充课外学习内容。读者既可通篇学习,也可有选择性地按照兴趣或需要挑选学习内容。通过学习掌握,完全可以做到在工作中应对自如。

## 2. 新奇、趣味

本书的体例与表现形式较新,以第一人称(我)在工作岗位的成长故事为主线,采取递进式的方法,逐一安排相应的实训内容。在每个活动设计中,均设立“任务导入”、“学习目标”、“预备知识”、“工作日记”、“知识延伸”、“想一想”和“课后练习”等栏目,力求做到活泼新颖、循序渐进。专业学习更加“场景化”,其中“工作日记”栏目以调酒师丰富的工作经验为例子,介绍更多专业知识,趣味性与知识性相结合,使学生易于接受,乐于学习。“课后练习”与调酒师国家职业技能考试相结合,学生通过练习,考试通过率高。

## 3. 专业、实用

本书以大量的实际操作过程为内容,真实反映酒吧组织架构和相应的工作职责,是酒吧工作岗位与工作职能的简略缩影;贴近调酒专业的发展趋势,介绍更多国内外先进的工具、设备、原料和做法,以酒吧岗位生产流程中的职业技能要求为主线,突出知识与技能的实用性。所有操作流程等均以图片的形式详细展示出来,剖析了操作重点和难点。

本书由5个模块共30个任务组成,充分体现“任务引领、实践导向”的课程设计原则,体现在“做”中“学”的教学思想。课后练习可满足考试需要,内容有弹性,可同时适应日常专业教学或考证教学的需要。本书适用于职业院校旅游类专业学生,也适用于调酒从业人员或餐饮从业人员的岗位培训。

按本书进行教学共需146学时, 具体安排见下表(供参考):

模块类别	教学内容	学习建议	学时数			
			合计	讲授	实践	机动
模块一 我是实习调酒师	任务1	必学	4	2	2	
	任务2	必学	6	4	2	
	任务3	必学	6	4	2	
	任务4	必学	2	2	/	
	任务5	必学	8	2	6	2
	任务6	必学	4	2	2	
	任务7	必学	6	2	4	
模块二 我能对软饮料 进行服务	任务1	必学	2	2	/	
	任务2	必学	2	/	2	
	任务3	必学	2	/	2	
	任务4	必学	4	/	4	1
模块三 我开始接触 酒水了	任务1	必学	4	2	/	
	任务2	必学	3	2	1	
	任务3	必学	20	10	10	2
	任务4	必学	3	2	1	
	任务5	必学	3	2	1	
	任务6	必学	3	2	1	
	任务7	必学	3	2	1	
	任务8	必学	2	1	1	
	任务9	必学	2	1	1	
	任务10	必学	2	1	1	
	任务11	必学	3	2	1	
模块四 我能按配方准确 调制鸡尾酒	任务1	必学	16	4	12	2
	任务2	必学	10	2	8	
	任务3	必学	6	2	4	
模块五 我是调酒师	任务1	必学	2	1	1	
	任务2	必学	2	1	1	
	任务3	必学	8	2	6	
	任务4	必学	4	2	2	
	任务5	选学	4	2	2	
总计			146	63	81	7

本书由全国优秀教师、广东省职业技能鉴定调酒专家组组长、广州市旅游职业学校酒店管理教学部徐利国高级讲师在总结多年调酒教学和实践经验的基础上独立编写，并亲自参与调制演示、图片摄影等工作。上海旅游高等专科学校李勇平教授负责审稿工作。同时，在编写工作中，得到了广东省职业技能鉴定指导中心傅鹤科长，广州市教育局教学研究室杜怡萍主任、陈咏科长，广州市旅游职业学校黎永泰校长、陈一萍副校长、梁昭儿老师等众多专家的支持与帮助，并提出了许多宝贵意见，在此谨致衷心的感谢。

由于编写时间仓促，加上水平有限，书中难免有疏漏和错误之处，恳请读者不吝指正。

编者

2010年2月



# 目录

## contents

### 001

#### 模块一 我是实习调酒师

- 任务1** 擦拭、认识酒杯 ..... 002
- 活动1 擦拭酒杯 ..... 002  
[工作日记] 上岗的第一天 ..... 002
- 活动2 认识酒杯 ..... 006  
[工作日记] 二合一的学习方法 ..... 006
- 任务2** 认识、摆放酒吧用具 ..... 008
- 活动1 认识酒吧用具 ..... 008  
[工作日记] 我向往的大堂酒吧 ..... 008
- 活动2 摆放酒吧用具 ..... 017  
[工作日记] 冰铲的摆放 ..... 017
- 任务3** 陈列酒水 ..... 022
- 活动1 懂得酒水的简易分类 ..... 022  
[工作日记] 擦酒瓶 ..... 022
- 活动2 摆设酒水 ..... 025  
[工作日记] 广告酒瓶 ..... 025
- 任务4** 补充酒水, 准备冰块 ..... 029
- 活动1 补充酒水 ..... 029  
[工作日记] 申领酒水的失误  
事件 ..... 029
- 活动2 准备冰块 ..... 032  
[工作日记] 新鲜的冰块 ..... 032

- 任务5** 制作饮品装饰物 ..... 034
- 活动1 认识常用装饰物原料 ..... 034  
[工作日记] 刀工很重要 ..... 034
- 活动2 制作常用装饰物 ..... 040  
[工作日记] 功多艺熟 ..... 040
- 任务6** 认识酒单 ..... 044  
[工作日记] 摆放酒单有讲究 ..... 045
- 任务7** 待客服务 ..... 049
- 活动1 营业中清理前吧台 ..... 050  
[工作日记] 微笑服务 ..... 050
- 活动2 斟酒水与点烟服务 ..... 052  
[工作日记] 学会在挫折中学习 ..... 052

### 055

#### 模块二 我能对软饮料进行服务

- 任务1** 认识软饮料 ..... 056  
[工作日记] 变质的苹果 ..... 056
- 任务2** 鲜榨果汁 ..... 061
- 活动1 鲜榨橙汁、西瓜汁 ..... 061  
[工作日记] 榨果汁的深刻教训 ..... 061
- 活动2 鲜榨芒果汁 ..... 064  
[工作日记] 鲜榨果汁的秘密 ..... 064



**任务3** 调制果汁 ..... 067

活动1 调制青柠苏打 ..... 068

[工作日记] 调酒师应有的特质... 068

活动2 混合鲜榨果汁 ..... 070

[工作日记] 品味混合果汁 ..... 070

**任务4** 软饮料服务 ..... 073

活动1 矿泉水出品服务 ..... 073

[工作日记] 倒霉的一天 ..... 073

活动2 果汁出品服务 ..... 075

[工作日记] 向客人推荐饮品的  
技巧 ..... 075

活动3 汽水出品服务 ..... 076

[工作日记] 酒水的定价 ..... 076

**079**

**模块三**

**我开始接触酒水了**

**任务1** 酒水类别的认识 ..... 080

活动1 按商品类别进行酒水

分类 ..... 080

[工作日记] 转正申请 ..... 080

活动2 按生产工艺进行酒水

分类 ..... 082

[工作日记] 陈经理的酒店工作

经历 ..... 082

**任务2** 啤酒服务 ..... 085

活动1 向客人介绍啤酒 ..... 086

[工作日记] 客人消费的特点 ... 086

活动2 瓶装、罐装啤酒出品

服务 ..... 088

[工作日记] 一位来自捷克的住

店客人 ..... 088

活动3 生啤酒出品服务 ..... 090

[工作日记] 使用生啤机的窍门... 090

**任务3** 葡萄酒服务 ..... 093

活动1 认识法国葡萄酒 ..... 095

[工作日记] 葡萄酒与毒药的故事... 095

活动2 认识德国葡萄酒 ..... 102

[工作日记] 冰酒的由来 ..... 102

活动3 认识意大利葡萄酒 ... 108

[工作日记] 出口量保持世界第

一的意大利葡萄酒... 108

活动4 向客人介绍葡萄酒 ... 111

[工作日记] 侍酒师应有的素质... 111

活动5 红葡萄酒出品服务 ... 112

[工作日记] 冰山一角 ..... 112

活动6 白葡萄酒出品服务 ... 115

[工作日记] Pinot Noir搭配片

皮鸭 ..... 115

活动7 汽酒出品服务 ..... 118

[工作日记] 从失误中学习 ..... 118

活动8 强化葡萄酒出品服务··· 121

[工作日记] 雪茄与红酒屋····· 121

活动9 零杯葡萄酒出品服务··· 124

[工作日记] 葡萄酒与食物的  
搭配····· 124

**任务4** 白兰地服务····· 127

活动1 认识白兰地····· 128

[工作日记] 生命之水····· 128

活动2 白兰地出品服务····· 130

[工作日记] 品味干邑····· 130

**任务5** 威士忌服务····· 133

活动1 认识威士忌····· 133

[工作日记] 亦刚亦柔的威士忌··· 133

活动2 威士忌出品服务····· 137

[工作日记] 选择适合自己的  
饮法····· 137

**任务6** 特基拉服务····· 140

活动1 认识特基拉····· 140

[工作日记] 复述客人点要的  
内容····· 140

活动2 特基拉出品服务····· 143

[工作日记] 特基拉最经典的  
饮法····· 143

**任务7** 朗姆酒服务····· 145

活动1 认识朗姆酒····· 145

[工作日记] 令人兴奋的朗姆酒··· 145

活动2 朗姆酒出品服务····· 147

[工作日记] 自由古巴····· 147

**任务8** 伏特加服务····· 148

活动1 认识伏特加····· 149

[工作日记] 可爱的水····· 149

活动2 伏特加出品服务····· 151

[工作日记] 伏特加与007····· 151

**任务9** 金酒服务····· 153

活动1 认识金酒····· 154

[工作日记] 鸡尾酒心脏····· 154

活动2 金酒出品服务····· 156

[工作日记] 醉酒的趣事····· 156

**任务10** 餐前酒服务····· 158

活动1 认识餐前酒····· 158

[工作日记] 美酒与美食的搭配··· 158

活动2 餐前酒出品服务····· 161

[工作日记] 另类餐前饮品····· 161

**任务11** 利口酒服务····· 163

活动1 认识利口酒····· 163

[工作日记] 色彩丰富的利口酒··· 163

活动2 利口酒出品服务····· 168

[工作日记] 加冰饮用的利口酒··· 168

## 171

### 模块四

#### 我能按配方准确调制鸡尾酒

**任务1** 认识调酒的四种基本方法····· 172

活动1 搅和法操作程序····· 173

[工作日记] 做好调制鸡尾酒的  
心理准备····· 173

活动2 兑和法操作程序····· 177

[工作日记] 调酒师扮演的角色··· 177

活动3 调和法操作程序····· 182

[工作日记] 有条不紊地完成服务··· 182

活动4 摇和法操作程序····· 188

[工作日记] 调酒手法····· 188

<b>任务2</b> 熟记鸡尾酒配方 .....	194	<b>任务5</b> 创作饮品 .....	238
活动1 熟记用搅和法调制的 鸡尾酒配方 .....	194	活动1 掌握饮品的创作方法 ...	238
活动2 熟记用兑和法调制的 鸡尾酒配方 .....	198	[ 工作日记 ] 饮品创作 .....	238
活动3 熟记用调和法调制的 鸡尾酒配方 .....	201	活动2 自创饮品 .....	240
活动4 熟记用摇和法调制的 鸡尾酒配方 .....	205	[ 工作日记 ] 成功非偶然 .....	240
<b>任务3</b> 鸡尾酒服务 .....	210	主要参考文献 .....	243
[ 工作日记 ] 讲究标准的英式调酒 ...	211		

## 215

### 模块五 我是调酒师

<b>任务1</b> 酒水报损 .....	216
[ 工作日记 ] 半罐可乐 .....	216
<b>任务2</b> 酒水调拨 .....	219
[ 工作日记 ] 一瓶茅台酒 .....	219
<b>任务3</b> 酒会服务 .....	222
活动1 酒会前工作程序 .....	223
[ 工作日记 ] 客人把杯子打碎了 ...	223
活动2 酒会中工作程序 .....	226
[ 工作日记 ] 不能擅自主张 .....	226
活动3 酒会后工作程序 .....	228
[ 工作日记 ] 客人的投诉处理 ...	228
<b>任务4</b> 营业结束工作 .....	231
活动1 清理酒吧 .....	232
[ 工作日记 ] 擦瓶口 .....	232
活动2 盘存酒水 .....	234
[ 工作日记 ] 盘点出现的数字误差 ...	234

模块一

# 我是 实习调酒师



**任务导入 /** 我叫小徐，毕业于旅游学校的酒店管理专业。很幸运，经过面试，我被全市最高级的酒店录用，并编入了我一直梦寐以求的部门——酒水部。

☞ 这一刻，我意识到我的职业生涯开始了，要珍惜这难得的机会，谨记老师的教诲，更要不懈地努力。相信，在不久的将来，我必定能成为一名专业的调酒师。

## 任务1 擦拭、认识酒杯

### [学习目标]

1. 熟悉常用酒杯的形状、规格、用途；
2. 理解杯具洗涤的四个基本步骤；
3. 知道酒杯的使用和管理常识；
4. 掌握擦拭酒杯的方法。

### [预备知识]

- 杯具是酒吧最主要的服务设施之一。由于酒吧使用的杯具种类繁多，质地和形状各异，杯具的清洁就成为酒吧开吧的主要工作内容之一。
- 酒吧使用的杯具通常是在酒吧直接清洗或送至临近酒吧的洗涤区域清洗。

## 活动1 擦拭酒杯

### [工作日记]

#### 上岗的第一天

##### 活动场景：

酒店服务酒吧。

##### 出场角色：

实习生小徐（我）、酒水部陈经理。

##### 情景回顾：

今天是我上班的第一天，酒水部陈经理给我布置了工作任务——完成今晚宴会部12席酒席用杯的擦拭工作。我在陈经理的操作指导下圆满地完成了擦拭酒杯的工作。

##### 角色任务：

请参照以下擦拭酒杯流程，使用正确方法，以实习生小徐的身份完成陈经理布置的工作任务。

#### ★擦拭酒杯操作流程

- (1) 准备两条清洁干爽的餐巾，一条折叠成长条状，另一条



(a)



(b)



(c)



(d)



(e)

折叠成方块状（图 1-1-1（a））。

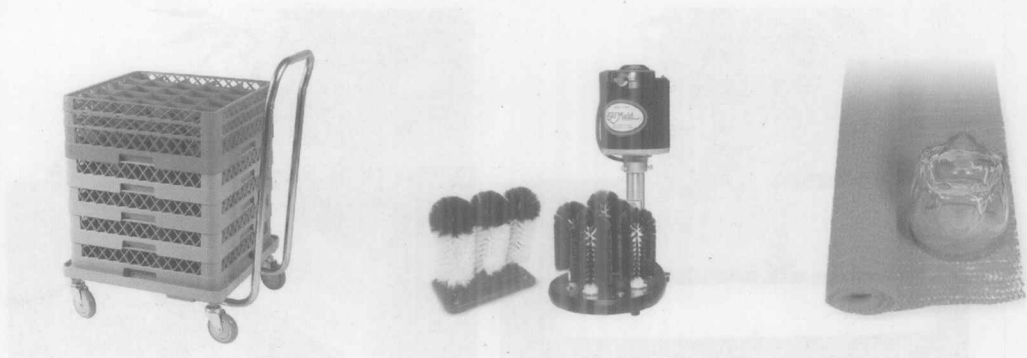
（2）用冰桶或容器装热开水至八成满（图 1-1-1（b））。

（3）将酒杯口对着热水表面，让水蒸气进入杯内。当杯中充满水蒸气时，用清洁干爽的餐巾擦拭（图 1-1-1（c））。

（4）左手拿着方形餐巾握着酒杯底部，右手将长条状餐巾塞入杯中双手旋转擦拭，擦至杯中的水蒸气完全干净，杯子透明锃亮为止。注意：在擦酒杯时不可太用力，防止扭碎酒杯（图 1-1-1（d））。

（5）擦干净后将杯子置于灯光下照射，检查是否有未擦干净的污点（图 1-1-1（e））。

图1-1-1  
擦拭酒杯操作流程



## [ 知识延伸 ]

### ★ 杯筐

杯筐是用于存放各类酒杯的塑料筐（图 1-1-2），25 只 / 筐的规格较常用，可与洗杯机配合在高温下清洗酒杯。使用杯筐具有节省存放空间、提高搬运效率、保护杯子等优点。

### ★ 清洗回收的酒杯

酒杯洗涤的四个基本步骤如下：

#### 1. 冲洗

杯具的冲洗分两部分，首先将杯中的剩余酒水饮料、鸡尾酒的装饰物、冰块等倒掉，然后用清水简单冲刷一下，称为预洗。

#### 2. 浸泡清洗

将经过预洗的杯具在放有洗涤剂的水槽中浸泡数分钟，然后用洗洁布分别擦洗杯具的内外侧，特别是杯口部分，确保杯口的酒渍、口红等全部洗净。对一些像高杯、柯林杯等的高身直筒杯，可用洗杯毛刷（图 1-1-3）或自动洗杯毛刷机来清洗杯具的内侧和底部。

#### 3. 消毒

洗净的杯具有两种消毒方法：一是化学消毒法，即将清洗过的杯具浸泡在专用消毒剂中消毒；二是采用电子消毒法，即将杯具放入专门的电子消毒柜进行消毒处理。

#### 4. 擦干

经过洗涤、消毒（电子消毒杯具除外）的杯具必须放在滴水垫上（图 1-1-4）沥干杯上的水，然后用干净的餐巾将杯具内外擦干，倒扣在杯筐或杯具储存处备用。

### ★ 杯具的使用与管理

#### 1. 搬运

玻璃器皿应轻拿轻放，整箱搬运时应注意外包装上的向上标

图 1-1-2  
杯筐

图 1-1-3  
洗杯毛刷

图 1-1-4  
滴水垫





想一想

为什么要经常擦拭酒杯?

擦拭酒杯是彻底检查杯子干净程度的重要环节,擦拭过程重点检查未被洗涤干净的口红印、人为的指纹印、残留的污点和水迹、灰尘和撞击破裂的缺口等。经过洗涤和擦拭后的杯具应干爽、透亮。

记。在准备摆台时,平底无脚杯和带把的啤酒杯应该倒扣在托盘上运送;拿葡萄酒杯时,可以用手托送(戴手套),将杯脚插入手指中,平底靠近掌心(图1-1-5)。注意:在服务过程中,所有酒杯都必须用托盘搬运。

## 2. 测定耐温性能

对新购进的玻璃器皿可进行一次耐温急变测定。测定时,可抽出几个器皿放置在 $1\sim 5^{\circ}\text{C}$ 的水中约5分钟,取出后,再用沸水冲,以没出现破裂的质量为好。

若质量稍差的可放置在锅内,加入凉水和少量食盐逐渐加热煮沸。此法可提高玻璃器皿的耐温性,以利于日后的使用和洗涤。

## 3. 检查

在摆台前要对全部器皿认真做好检查,不能有丝毫破损。

## 4. 清洗

使用过的酒杯先用冷水浸泡去除酒味,然后用清洗剂洗涤,冲净后消毒,保持器皿的光亮透明。高档酒杯宜手洗。

## 5. 保管

洗涤过的器皿要分类存放好,不经常使用的玻璃器皿要用软性材料隔开,以免直接接触发生摩擦和碰撞,造成破损。

图1-1-5  
托送酒杯

## 活动2 认识酒杯

### [工作日记]

#### 二合一的学习方法

##### 活动场景：

酒店中餐服务酒吧。

##### 出场角色：

实习生小徐（我）、领班小张。

##### 情景回顾：

这段时间以来，我每天上班的主要工作总是擦拭酒杯，工作岗位一直没变动过，和我想象中调酒师的工作内容相差甚远。慢慢地，我的工作热情减弱了。

领班小张似乎看懂了我的想法。就在今天，他与我聊了起来……

小张：“在酒店中，无论哪一个岗位、哪一件具体的工作，都隐含着与之相关的专业知识，而这些知识需要自己去留意、观察。两年前，我的角色与你一样，每天机械化地重复某些工作，同样觉得很没劲。后来，酒水部陈经理向我介绍了二合一的学习方法后，再次提高了我的工作积极性。”

小徐（我）：“是什么方法？”

小张：“你能告诉我在这一段时间以来，你擦过哪些杯子？每种杯子的容量是多少？在酒店中，它们各自的编码是什么？每种杯子的用途是什么吗？如果答不上来，则说明你每天只在简单地完成某个任务而没有留意与之相关的专业知识，这些知识就是调酒师上岗的基础。如果你能注意到这一点，相信任何工作任务都将变得有意义起来……”

就在这一刻，我意识到自己的问题出在哪里了。

##### 角色任务：

请参照以下的数据，以实习生小徐的身份边擦酒杯边进行记忆。

#### ★常用酒杯的种类

##### 1. 柯林杯 (Collins Glass)

柯林杯常用规格为12~14安士（英美制液体计量单位，也称盎司，1安士≈28毫升），用于盛装各种烈酒勾兑软饮料、混合饮料及一些特定的鸡尾酒（图1-1-6）。

##### 2. 高杯 (High Ball Glass)

高杯常用规格为8~10安士，用于盛装各种汽水、软饮料及一些特定的鸡尾酒。柯林杯和高杯都属于平底高杯，外形极为相似，

图1-1-6  
柯林杯

图1-1-7  
高杯

图1-1-8  
洛克杯

图1-1-9  
古典杯

图1-1-10  
鸡尾酒杯

图1-1-11  
葡萄酒杯