

● 中等职业学校酒店服务与管理类规划教材 ●

TIAOJIU  
JIYI

# 调酒技艺



龚威威 主编

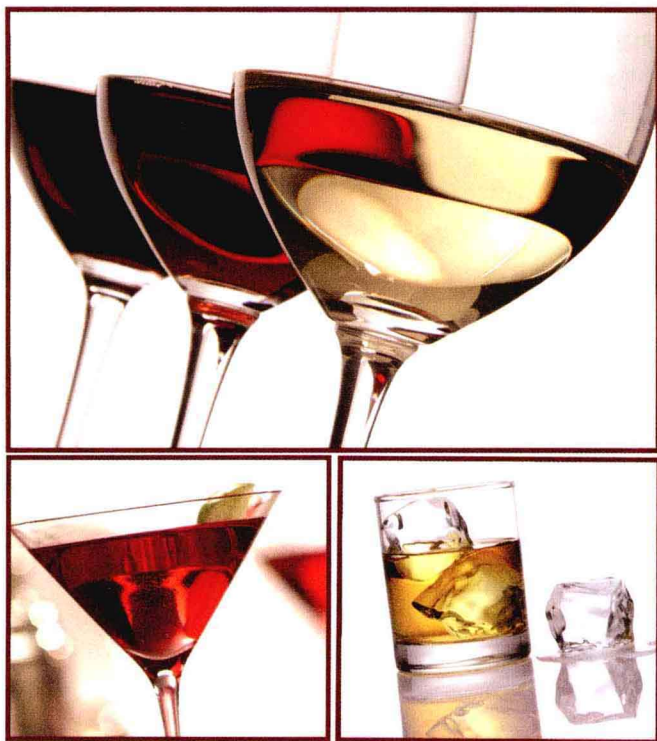


清华大学出版社

● 中等职业学校酒店服务与管理类规划教材 ●

TIAOJIU JIYI  
**调酒技艺**

龚威威 主 编



清华大学出版社  
北 京

## 内 容 简 介

越来越多的调酒爱好者、工作者,涉猎于调酒书之中以拓展知识、丰富内涵,针对这样的需求,在积累了多位老师和专家的多年教学和实践经验的基础上本书应运而生。本书着眼于实际应用,内容设计新颖,在知识点的衔接上既巧妙又灵活,力求给读者耳目一新的感觉。本书涵盖了我眼中的酒吧、如何为单饮客人服务、如何调制混合饮品、你距离一名合格的调酒师还有多远等相关内容。本书通过设置由浅至深、由易到难的相关任务,以及相应工作情境、具体任务描述、信息页、知识链接等环节来激发学习者的兴趣,培养动手实操的能力,拓展提升其知识面和创新意识。

本书既可作为中等职业学校相关专业的教学用书,也可以作为调酒爱好者的参考书。

本书封面贴有清华大学出版社防伪标签,无标签者不得销售。

版权所有,侵权必究。侵权举报电话:010-62782989 13701121933

### 图书在版编目(CIP)数据

调酒技艺/龚威威 主编. —北京:清华大学出版社,2011.8

(中等职业学校酒店服务与管理类规划教材)

ISBN 978-7-302-25729-5

I. ①调… II. ①龚… III. ①酒—勾兑—中等专业学校—教材 IV. TS972.19

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2011)第 111119 号

责任编辑:李万红 王燊娉

封面设计:赵晋锋

版式设计:孔祥丰

责任校对:成凤进

责任印制:李红英

出版发行:清华大学出版社

地 址:北京清华大学学研大厦 A 座

<http://www.tup.com.cn>

邮 编:100084

社 总 机:010-62770175

邮 购:010-62786544

投稿与读者服务:010-62776969,c-service@tup.tsinghua.edu.cn

质 量 反 馈:010-62772015,zhiliang@tup.tsinghua.edu.cn

印 刷 者:北京鑫丰华彩印有限公司

装 订 者:三河市兴旺装订有限公司

经 销:全国新华书店

开 本:185×260 印 张:13.5 字 数:320 千字

版 次:2011 年 8 月第 1 版 印 次:2011 年 8 月第 1 次印刷

印 数:1~3000

定 价:39.90 元

## 丛书编委会

主 任：陈 玉

副 主 任：田雅莉 万 辉 汪珊珊

顾 问：俞启定 许 宁 陈克军

成 员：邓昕雯 林 静 杨秀丽 姜 楠 王利荣

王冬琨 王秀娇 徐少阳 龚威威 郑春英

荣晓坤 高永荣 赵 历 孙建辉



当前，国家把职业教育提升到突出的战略高度，一系列政策措施的出台，以及不断加大的对职业教育的投入和资金支持，推动我国职业教育迎来了发展的新高潮。新的历史阶段，《国家中长期教育改革和发展规划纲要》(2010—2020)适时地把提高质量作为职业教育改革和发展的重点。教学模式、教学内容和教学方法的创新成为学校层面教育实践中的新内涵。整理、总结和推广名校、名师的教育教学经验是深化教育改革和提升职教吸引力的一件大事。教材作为教育教学的载体，其改革和创新势在必行。

由北京市外事学校发起、主持，并联合北京教育学院朝阳分院、北京市劲松职业高中、北京国际职业学校、北京市商务管理学校、北京水利水电学校、北京商贸学校、延庆县第一职业学校、北京怀柔区职业学校、北京黄庄职业高中、密云县职业学校、北京市宣武区第一职业学校、北京振华旅游学校和上海市商贸旅游学校等多所学校，与清华大学出版社联手推出了本套《中等职业学校酒店服务与管理类规划教材》。众所周知，酒店业是当今世界发展迅猛的行业之一，其产业规模不断扩大、集团化建设不断发展、标准化管理不断完善、产品服务不断延伸，随之而来的是酒店业用人需求旺盛，而对其从业人员的职业素养要求也越来越高。本套教材着眼于市场需求，力求推陈出新，以满足中等职业学校酒店服务与管理专业的人才培养需要，充分发挥职业教育服务经济社会发展的职能。

我国战国时期著名的思想家和教育家墨子早在两千多年前针对人才培养的问题就曾提出过“兼士”的概念，从“厚乎德行”“辩乎言谈”“博乎道术”3个方面分别阐述了教育的目的，其强调内在品质、德智并重、全面发展的态度与当代教育注重学生的全面发展是一致的。《中华人民共和国国民经济和社会发展第十二个五年规划纲要》中提及教育改革时强调，要遵循教育规律和学生身心发展规律，坚持德育为先、能力为重，改革教学内容、方法和评价制度，促进学生德智体美劳全面发展。古往今来，人才培养过程中对“德”的重视是一贯的。现实中，无论是职业领域的教育者还是行业企业的用工者，甚或是家长和学生本人，无不切实感受到中职学生的培养问题首先是“做人”的问题。单纯强调技能的训练是远远不够的，在学会“做人”的基础上才能更好地“做事”。遵循着这样的教育思想和理念，本套教材在编写过程中，强调在专业课教学中对学生职业道德的培养，通过任务驱动来完成单元的学习与体验，让学生在完成工作任务的过程中逐步形成职业意识和规范，提升其职业素养。

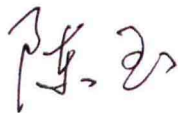
本套教材参编学校地处北京和上海这样的大都市，与国内很多一流的五星或超五星级酒店均有专业实践和校本课程开发等多领域、多层次的合作。在编写过程中，聘请了酒店

业内人士全程跟踪指导，以企业岗位需求为出发点，通过设置真实的或准工作情境，使学生的学习过程依照工作过程展开，促进学生的情感体验，激发学生的求知欲，以逐渐培养系统的职业能力。同时，课程体系与以往同类教材有一定区别，突出了酒店业新的岗位需求，编写时所选取的教学内容力争处于国内领先水平，具有一定的前瞻性。

近年来北京、上海两地的中等职业学校在功能定位上突出学历教育与职业培训并重，因此，编者中大部分老师除常规教学外同时还具备为酒店员工进行职业培训的经验。本套教材参与编写的老师们均来自中等职业学校酒店服务与管理专业的一线骨干教师。尤为难能可贵的是，很多老师具有高端酒店企业实践及国家高端活动礼仪服务的经历，真正将“双师型”落在了实处。还有相当一部分具有在德国、瑞士、荷兰、澳大利亚等国家参加职业教育课程开发、职业培训课程开发、酒店管理课程学习的培训和访学经历的老师，他们为教材的编写提供了本专业国际最前沿的资讯。经过一年多的努力，编委会的老师们集团队的智慧，呕心沥血，通力合作，为中职教育奉献了这一成果。

总之，本套教材是编者在总结以往经验的基础上精心打造而成的，希望通过总结名师的教育教学经验和先进理念，在教育实践层面为中职教育的发展尽绵薄之力。编写过程中得到了国内知名教育专家和企业专家的倾力支持，教育专家的指导提升了本教材的理论高度，企业专家为教材的编写提供了鲜活的案例和实践指导，突出了行业特色和职业特点。本套教材适合作为中等职业学校酒店服务与管理专业的教材，也可供相关培训单位选作参考用书，对旅游业和其他服务性行业人员也有一定的参考价值。

本套教材肯定还存有遗憾和不足之处，敬请各位专家、同行、同学和对本专业领域感兴趣的学习者提出宝贵意见。



2011年5月

酒吧已成为现代人夜生活必不可少的聚集地，同时也吸引着众多的务工者前去谋职。本书正是为这些初学者、爱好者而编写的酒吧服务入门书籍。它既可作为中等职业学校相关专业的教学用书，也可以作为调酒爱好者的参考书。

越来越多的调酒爱好者、工作者，涉猎于调酒书之中以拓展知识、丰富内涵，针对这样的需求，在积累了多位老师和专家的多年教学和实践经验的基础上本书应运而生。这是一本内容充实、形式新颖、知识面宽、图文并茂、实用性强的专业书籍，为学习者设置了4个学习单元，分别是：单元一“我眼中的酒吧”、单元二“如何为单饮客人服务”、单元三“如何调制混合饮品”、单元四“你距离一名合格的调酒师还有多远”。在每一个单元当中，又分别设置了由浅至深、由易到难的相关任务；每一个任务下又通过设置工作情境、具体任务描述、信息页、知识链接等环节来激发学习者的兴趣，充实其知识内涵，以培养动手实操的能力，拓展提升其知识面和创新意识；并通过任务单、任务评价的形式，进一步检测对所学内容的掌握情况。

本书着眼于实际应用，内容设计非常新颖，在知识点的衔接上既巧妙又灵活，力求给读者耳目一新的感觉。

本教材由龚威威老师担任主编，参与本书编写的还有刘秋月、蔡丽萍、张洁和韦薇老师等。

本书在编写过程中，参阅了大量的专著和书籍，在此对被参考和借鉴的书刊资料的作者表示诚挚的谢意！同时在编写过程中，得到了北京市外事学校的领导和老师们热情帮助和大力支持，在此一并表示感谢！

由于作者水平有限，本书疏漏之处在所难免，编者企盼在今后的教学和实践，能有所改进和提高，恳请读者不吝赐教，以便于修订，使之日臻完善。

编者

2011年5月



# 目 录

## 单元一 我眼中的酒吧 / 1

### 任务一 酒吧类型介绍 / 2

活动一 畅想酒吧 / 2

活动二 我与酒吧 / 7

### 任务二 酒吧设备及器具介绍 / 11

活动一 酒吧设备设施的认知 / 11

活动二 调酒用具的认知 / 16

## 单元二 如何为单饮客人服务 / 27

### 任务一 白兰地酒服务 / 28

活动一 白兰地酒服务准备 / 28

活动二 白兰地饮用与服务 / 36

### 任务二 威士忌酒服务 / 39

活动一 威士忌酒服务准备 / 39

活动二 威士忌饮用与服务 / 51

### 任务三 金酒服务 / 54

活动一 金酒服务准备 / 54

活动二 金酒饮用与服务 / 61

### 任务四 伏特加酒服务 / 64

活动一 伏特加酒服务准备 / 64

活动二 伏特加酒饮用与服务 / 71

### 任务五 朗姆酒服务 / 73

活动一 朗姆酒服务准备 / 74

活动二 朗姆酒饮用与服务 / 79

### 任务六 龙舌兰酒服务 / 81

活动一 龙舌兰酒服务准备 / 81

活动二 龙舌兰酒饮用与服务 / 86

### 任务七 酒吧常见配制酒服务 / 89

活动一 酒吧常见配制酒服务准备 / 89

活动二 酒吧常见配制酒饮用与服务 / 98

### 任务八 啤酒服务 / 100

活动一 啤酒服务准备 / 100

活动二 啤酒服务 / 106

## 单元三 如何调制混合饮品 / 111

### 任务一 “彩虹酒”的调制——兑和法 / 112

活动一 “彩虹酒”的调制——兑和法 / 112

活动二 “天使之吻”的调制 / 116

活动三 “龙舌兰日出”的调制 / 120

### 任务二 干马天尼的调制——调和法 / 124

活动一 “干马天尼”的调制 / 124

活动二 “黑(白)俄罗斯”的调制 / 128

活动三 “长岛冰茶”的调制 / 132

### 任务三 “红粉佳人”的调制——摇和法 / 137

活动一 “红粉佳人”的调制 / 137

活动二 “新加坡司令”的调制 / 142

活动三 “玛格丽特”的调制 / 144



任务四 香蕉得其利的调制  
——搅和法 / 152

活动一 “香蕉得其利”的调制 / 153

活动二 香蕉奶昔的制作 / 158

任务五 其他饮料的调制 / 163

活动一 无酒精类鸡尾酒的调制 / 164

活动二 果蔬饮料的制作 / 168

活动三 碳酸饮料的制作与服务 / 172

单元四 你距离一名合格的调酒师  
还有多远 / 178

任务一 调酒师必修 / 179

活动一 调酒师应具备的基本  
素质 / 179

活动二 调酒师应具备的专业  
素质 / 182

任务二 调酒师的一天 / 186

活动一 开吧前的准备工作 / 186

活动二 今天由你来服务 / 187

活动三 关吧后的整理工作 / 189

任务三 调酒师在服务中的  
创新 / 191

活动一 酒单设计 / 191

活动二 鸡尾酒的创制 / 198

参考文献 / 204

酒吧一词来自英文 Bar 的谐音，原意是指一种出售酒水的长条柜台，多是指旧时水手、牛仔、商人及游子们消磨时光交流情感的地方。经过数百年的发展演变，各种崇尚现代文明、追求高品位生活的“吧”正悄然走进人们的休闲生活，同时也在现代城市中形成了一道亮丽独特的文化景观。如今，酒吧通常被认为是各种酒类供应与消费的主要场所，它是宾馆的餐饮部门之一，专为客人提供饮料服务及消闲而设置。酒吧常伴以轻松愉快的气氛，通常供应含酒精的饮料，也随时准备汽水、果汁等饮品为客人服务。

单元一

# 我眼中的酒吧



## 任务一 酒吧类型介绍

### 工作情境

五彩的灯光、动感的音乐、绚丽的鸡尾酒以及调酒师高超的调酒技术吸引着越来越多的现代人走进酒吧，也吸引着越来越多的时尚一族踏入这个行业。到底酒吧有多神秘呢？让我们一起来看一看吧！

#### 具体工作任务

- 掌握酒吧定义；
- 了解酒吧类型；
- 了解酒吧工作内容及技能。

## 活动一 畅想酒吧

对于现代人来说，酒吧消费是一种闲暇，也代表了一种新型的娱乐文化。随着消费者需求的日益复杂化，酒吧也呈现出前所未有的多样性。下面就让我们一起徜徉在多彩的酒吧世界中吧。

### 信息页一 酒吧的历史及来源

酒吧是指专门为客人提供酒水和饮用服务的休闲场所，也有一些酒吧会根据客人需要提供一些简易食品。

最初，在美国西部，牛仔和强盗们很喜欢聚在小酒馆里喝酒。由于他们都是骑马而来，所以酒馆老板就在酒馆门前设了一根横木，用来拴马。后来，汽车取代了马车，骑马的人逐渐减少，这些横木也多被拆除。有一位酒馆老板不愿意扔掉这根已成为酒馆象征的横木，便把它拆下来放在柜台下面，没想到却成了顾客们垫脚的好地方，受到了人们的喜爱。其他酒馆听说此事后，也纷纷效仿，柜台下放横木的做法便普及起来。横木在英语里读“bar”，所以人们索性就把酒馆翻译成“酒吧”。

### 信息页二 酒吧吧台结构设计

吧台是酒吧向客人提供酒水及其他服务的工作区域，是酒吧的核心部位，也是最能体



现酒吧特色的空间区域。

吧台由前吧、操作台(中心吧)和后吧 3 部分组成,如图 1-1-1 所示。吧台就其形式而言是多种多样的,最常见的吧台有 3 种基本形式。

(1) 两端封闭的直线形吧台(如图 1-1-2 所示)。这种吧台是最为常见的,可凸入室内,也可以凹入房间的一端。它的优点是酒吧服务员不会将背朝向客人,对室内客人既保持有效的距离,也给予一定的尊重。



图 1-1-1



图 1-1-2

(2) 马蹄形吧台(如图 1-1-3 所示),或者称为 U 形吧台。是指吧台凸入室内,一般安排 3 个或更多的操作点,两端抵住墙壁,在 U 形吧台中间,可以设置一个岛形储藏柜来存放用品和冰箱。

(3) 环形吧台或中空方形吧台(如图 1-1-4 所示)。这种吧台的中部有一个“小岛”,用于陈列酒类和储存物品。它的好处是能够充分展示酒类,也能为客人提供较大的空间;它的缺点是使服务难度增大,空闲时若只有一个服务人员,则他必须照料 4 个区域,这样就会有一些服务区域不在有效的服务范围之内。



图 1-1-3



图 1-1-4

此外,吧台还有其他形式,如半圆、椭圆、波浪形等(如图 1-1-5 和图 1-1-6 所示)。不同酒吧的空间形式、经营特点各不相同,因此,设计吧台时,经营者最好根据酒吧具体情



况去规划，突出自身特色。



图 1-1-5

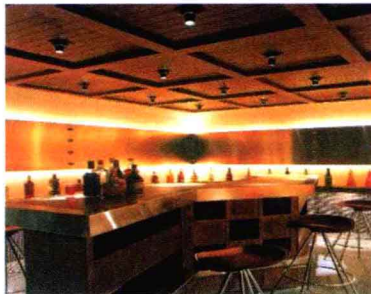


图 1-1-6

## 信息页三 酒吧的不同表现形式

### 一、主酒吧(Main Bar or Pub)

主酒吧大多装饰美观、典雅、别致，具有浓厚的欧洲或美洲风格(如图 1-1-7 所示)。视听设备比较完善，并备有足够的靠柜吧凳，酒水、载杯及调酒器具等种类齐全，摆设得体，特点突出。主酒吧的另一特色是具有各自风格的乐队表演，或向客人提供飞镖游戏。来此消费的客人大多是来享受音乐、美酒以及无拘无束的人际交往所带来的乐趣的。

### 二、酒廊(Lounge)

这种酒吧形式在饭店大堂和歌舞厅最为多见(如图 1-1-8 所示)，装饰上一般没有突出的特点，以经营饮料为主，另外还提供一些小吃。



图 1-1-7



图 1-1-8

### 三、服务酒吧(Service Bar)

服务酒吧多见于娱乐型酒吧、休闲型酒吧和餐饮酒吧。顾名思义，是指宾客不直接在

吧台上享用饮料，而是通过服务员开票并提供饮料服务。调酒师在一般情况下不和客人接触。

#### 四、宴会、冷餐会、酒会酒吧(Banquet Bar)

这类酒吧是根据宴会标准、形式、人数、厅堂布局及客人要求而摆设的，临时性、机动性较强。

#### 五、多功能酒吧(Grand Bar)

多功能酒吧大多设置于综合娱乐场所，不仅能为午、晚餐的用餐客人提供用餐酒水服务，还能为赏乐、蹦的(Disco)、练歌(卡拉 OK)、健身等不同需求的客人提供种类齐全、风格迥异的酒水及服务。这类酒吧综合了主酒吧、酒廊、服务酒吧等的基本特点和服务职能。

#### 六、主题酒吧(Saloon)

这类酒吧的明显特点即突出主题，例如监狱主题酒吧(如图 1-1-9 所示)，来此消费的客人大部分是来享受酒吧提供的特色服务，而酒水往往排在次要位置。



图 1-1-9

### 任务单 畅想酒吧

一、请结合所学知识，并上网或查找相关书籍尝试着设计一间属于自己的酒吧。

酒吧名称	
酒吧类型	
吧台形式	
装饰风格	
酒吧特色	

## 二、知识检测。

1. 酒吧有什么特点？

---

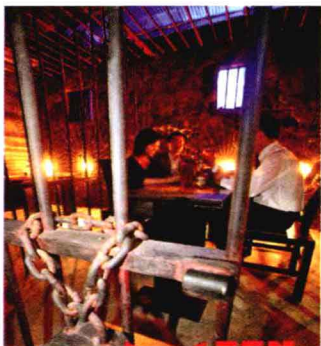
---

---

2. 请将下面酒吧的类型与图片进行连线。



主题酒吧



酒廊



主酒吧

3. 通过这部分内容的学习，同学们大致了解了酒吧，那么你知道酒吧给人们的生活带来了怎样的变化吗？

---

---

---



## 活动二 我与酒吧

一间成功的酒吧，除了要有独特的设计、创新的经营理念，还离不开每一位优秀的员工。做好酒吧工作非常不容易，但在工作中，也有享不完的乐趣和学不尽的知识。做好酒吧工作，你准备好了吗？

### 信息页一 调酒师

调酒师是指在酒吧或餐厅专门从事配制酒水、销售酒水工作，并让客人领略酒文化的人员，英文为 **Bartender** 或 **Barman**。酒吧调酒师的工作任务包括：酒吧清洁、酒吧摆设、调制酒水、酒水补充、应酬客人和日常管理等。

作为一名调酒师，要掌握各种酒的产地、物理特点、口感特性、制作工艺、品名以及饮用方法，并能够鉴定出酒的质量、年份等。此外，客人吃不同的甜品，需要搭配不同的酒，也需要调酒师给出合理的推荐。鸡尾酒是由一种基酒搭配不同的辅料构成，不同的辅料会产生不同的物理化学反应，从而呈现出各种各样的味觉差异，对于调酒师而言，这便是创制新酒品的基础。

### 信息页二 酒吧风格介绍

当太阳从天际悄悄溜走，各大写字楼安静下来时，有些地方的故事却刚刚开始，那些象征着时尚、情调、风格的夜店开始慢慢热闹起来。有的朋友小聚，在风景怡人的小酒吧，边喝酒边玩着时下流行的酒吧游戏，看着窗外的美景，谈天说地轻松惬意；有的独自一人坐吧台，在悦耳的音乐声中细品美酒，将一天的疲劳一扫而空。不同的心情、不同的人群选择的酒吧风格自然也不同，大体可分为以下几种。

#### 一、演艺酒吧

演艺酒吧，顾名思义，以演艺为主导，演员质量、节目质量、演出形式等，经营者都要精心打造。根据不同地域、不同文化，经营者要结合客人的口味来制作节目，赢得客人的喜欢，同时，在酒吧中要体现时尚，引导时尚理念，因此，演艺方面要精心策划，时常变换节目、演员和形式等。

#### 二、慢摇酒吧

慢摇酒吧与演艺酒吧略有不同，在穿插演出项目之外，大多以 DJ 慢摇舞曲作为主流。此种酒吧属于时尚店，生命力不长，属于时代流行产物，但在开设的一段时间里，根据酒吧装修的豪华程度可短时间赚钱。



### 三、主题酒吧

主题酒吧，如阿伦故事酒吧，具有独特的风格。此种酒吧的经营者必须有灵敏的头脑和长远的眼光，经营者不断推陈出新，如果只采用一种模式，很难长时间保持良好经营状况。

### 四、品酒酒吧

品酒酒吧主要提供各类饮品，也有一些佐酒小吃，如果脯、杏仁、腰果、果仁、花生等坚果类食品。因为据科学验证，人们喝酒之后流失最多的就是坚果类食品中所含物质。一般娱乐中心、机场、码头、车站等的酒吧多属此类。

### 五、休闲型酒吧

休闲型酒吧，通常称之为茶座，是客人放松精神、怡情养性的场所。主要满足谈话、约会客人的需求，因此酒吧座位会很舒适，灯光柔和，音响音量较小，环境温馨优雅，除其他饮品外供应的饮料以软饮为主，咖啡是其所售饮品中的大项。

### 六、俱乐部、沙龙型酒吧

俱乐部、沙龙型酒吧是由具有相同兴趣爱好、职业背景、社会背景的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，例如：企业家俱乐部、股票沙龙、艺术家俱乐部、单身俱乐部等。不同城市的酒吧聚集地也不一样，其中北京的后海、798 艺术工厂，上海的衡山路、新天地，广州的芳村等都是比较有特色的。

## 信息页三 酒的定义及其划分

### 一、什么是酒

酒是用粮食或水果等富含淀粉和糖的物质经发酵自然而成的含乙醇的饮料。一般酒精含量在 0.5%~75.5%之间。

国际酿酒业规定：在温度为 20℃时，酒精(乙醇)含量的百分比为酒精度数，简称“酒度”。例如：在 20℃时某酒含乙醇 56%，则此酒的酒精度数为 56°。

在酒度的表示方法上，各国也有不同。

- (1) 国际标准：通常用%vol 或“GL”表示，有时也用“°”表示。
- (2) 英制酒度：现少数国家采用“sikes”表示。
- (3) 美制酒度：采用“proof”表示。

英制和美制酒度早于国际标准酒度，三者关系为：1 GL=2 proof=1.75 sikes。

### 二、酒类划分

#### (一) 按照酒精含量划分

- (1) 低度酒：酒精含量 20%以下。