

旅游行业职业技能等级培训考核教材



调酒

TIAO JIU

顾洪金 主编

国家旅游局人事劳动教育司指定用书

TIAO JIU



旅游教育出版社

- ◎ 旅游行业职业技能等级培训考核教材
- ◎ 国家旅游局人事劳动教育司指定用书

调 酒

顾洪金 主编

责任编辑:韩同春

策 划:单丽平 陈 霁

图书在版编目(CIP)数据

调酒/顾洪金主编. -北京:旅游教育出版社,2002.11

旅游行业职业技能等级培训考核教材

ISBN 7-5637-1040-X

I.调… II.顾… III.酒-勾兑-职业技能鉴定-教材 IV.
TS972.19

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2002)第 040839 号

旅游行业职业技能等级培训考核教材

国家旅游局人事劳动教育司指定用书

调 酒

顾洪金 主编

出版单位	旅游教育出版社
地 址	北京市朝阳区定福庄南里 1 号
邮 编	100024
发行电话	(010)65778403 65728372 65767462(传真)
E-mail	tepx @ fm 365.com
印刷单位	北京市京东印刷厂
经销单位	新华书店
开 本	850×1168 1/32
印 张	15
字 数	346 千字
版 次	2002 年 11 月第 1 版
印 次	2002 年 11 月第 1 次印刷
印 数	1~5000 册
定 价	23.00 元

(图书如有装订差错请与发行部联系)

主编 顾洪金
编者 顾洪金 陈青 周延文
刘思媛 张玲文

前 言

为了提高旅游从业人员的技能水平,国家旅游局曾经在 20 世纪 90 年代初组织编写过一套旅游行业工人考核培训教材,以供行业员工培训之用。近十年来,我国旅游业发展迅猛,为适应新形势的需求,我们组织编写了这套“旅游行业职业技能等级培训考核教材”,在新世纪到来之际向全国推出。

这套丛书计划编写 18 本,包括《前厅服务》、《收银审核》、《康乐服务》、《调酒》、《客房服务》、《餐厅服务》、《中式烹饪》、《西式烹饪》、《中式面点》、《西式面点》、《烹饪基础知识》、《旅游服务基础知识》、《宾客行李员》、《餐具清洗》、《公共区域保洁》、《美容》、《美发》、《按摩》等。为保证教材质量,我司多次邀请各方面的专家对编写大纲和书稿进行审定,编写中注意理论联系实际,融知识性、科学性、实用性于一体。经审定,本套教材既可供各旅游企业、各地旅游培训部门对各岗位员工进行岗前或在岗培训,也可供旅游企业各工种工人在参加考核前自学。

本书编写过程中,曾得到许多单位和部门的支持,在此一并表示感谢。

编写旅游行业的工人培训教材有一定的难度,不足之处恳切欢迎各培训单位和教材使用者提出宝贵意见和建议,以便我们再版时修订。

国家旅游局人事劳动教育司

2000 年 7 月

编写说明

酒吧文化作为西方市俗文化的一部分,在西方国家人民的生活中处于重要地位。随着全球经济一体化进程的加快和我国对外交流的不断发 展,我国酒吧业迅速发展,多元的酒吧文化圈已率先在北京、上海等中心城市形成,职业调酒师队伍也随之不断壮大。

为了进一步满足在职调酒师及热心从事调酒工作的人员学习和掌握调酒技术,以及满足等级考试需要,我们编写了本教材。

本教材根据劳动和社会保障部颁发的国家职业标准《调酒师》而编写。南京金陵旅馆管理干部学院/南京旅游学校顾洪金担任主编,周延文、陈青、刘思媛、张玲文等参与编写。

在本教材的编写过程中,编者曾多次听取有关专家和老师的建议,对他们的大力支持在此一并表示感谢!

限于时间和水平,本书一些缺陷在所难免,敬希读者指正。

编 者

2002年4月

目录

初 级

3	第一章 酒水基础知识
3	第一节 酒的起源与发展
8	第二节 酒的功用
11	第三节 酒的命名与分类
22	第二章 啤酒
23	第一节 啤酒的分类及其生产工艺
37	第二节 中外著名啤酒
41	第三节 啤酒的保管和服务
46	第三章 中国黄酒
46	第一节 黄酒的分类与命名
49	第二节 黄酒的原料和生产工艺
52	第三节 黄酒的品评
58	第四章 茶、咖啡、果蔬饮料
58	第一节 茶
71	第二节 咖啡
80	第三节 果蔬饮料
85	第四节 其他饮料
89	第五章 鸡尾酒调制基础知识
90	第一节 鸡尾酒的定义
91	第二节 鸡尾酒的基本结构
94	第三节 酒的量度与换算

第四节	鸡尾酒调制术语与调制技术	96
第六章	酒吧概述	124
第一节	酒吧的类型和经营特点	124
第二节	酒吧的组织机构	127
第三节	酒吧服务基本技术	132
第四节	酒吧卫生工作	136
第七章	酒吧常用英语(一)	140

中 级

第一章	酿酒基本原理	149
第一节	酒精发酵	149
第二节	淀粉糖化	151
第三节	制曲	152
第四节	原料处理	153
第五节	蒸馏取酒	155
第六节	酒的老熟和陈酿	155
第七节	勾兑调校	156
第二章	世界著名蒸馏酒	157
第一节	世界蒸馏酒概况	157
第二节	中国白酒	158
第三节	威士忌	164
第四节	白兰地	170
第五节	金 酒	178
第六节	伏特加	180
第七节	朗姆酒	183
第八节	其他蒸馏酒	185
第三章	配制酒	187
第一节	开胃酒	187
第二节	利口酒	189

第三节	甜食酒	191
第四章	世界著名鸡尾酒调制	197
第一节	鸡尾酒结构	197
第二节	调酒操作程序及其注意事项	201
第三节	世界著名鸡尾酒调制举例	212
第五章	酒吧服务运转	226
第一节	酒水服务程序 and 标准	226
第二节	酒吧服务的三个基本环节	236
第六章	酒吧常用英语(二)	243

高 级

第一章	世界各国葡萄酒	255
第一节	葡萄酒概述	255
第二节	世界各国葡萄酒	265
第三节	香槟酒	272
第四节	葡萄酒的服务	275
第二章	酒吧营销	278
第一节	酒吧外部营销	279
第二节	酒吧内部营销	281
第三章	食品雕刻和水果拼盘技术	287
第一节	常用的食品雕刻原料	287
第二节	食品雕刻的工具与刀法	289
第三节	食品雕刻的工艺流程	292
第四节	水果拼盘技术	294
第四章	酒会	298
第一节	酒会的物资计划	299
第二节	酒会服务	303
第五章	酒吧设备设施管理	306
第一节	酒吧设施的配置原则	306

第二节	酒吧常用设备用品及其配置	307
第三节	酒吧设备用具的管理	313
第六章	酒吧常用英语(三)	316

技 师

第一章	酒吧插花艺术	325
第一节	酒吧插花基础知识	325
第二节	插花基本技术	331
第三节	插花要诀	334
第二章	鸡尾酒的命名与分类	338
第三章	鸡尾酒创作与鉴赏	347
第一节	鸡尾酒创作	347
第二节	鸡尾酒鉴赏	353
第四章	酒吧员工培训	361
第一节	培训工作的作用	361
第二节	培训工作的内容与形式	362
第三节	培训工作计划及其实施	363
第五章	酒单定价	367
第一节	酒单定价原则	367
第二节	酒单产品价格结构及定价因素	368
第三节	定价方法	371
第四节	酒水销售方式	373
第六章	酒水成本控制	375
第一节	酒水成本控制的步骤	375
第二节	酒水的标准成本控制	376
第三节	酒水的标准营业收入控制	377
第四节	酒水还原控制法	381
第五节	酒吧作业过程的成本控制	382
第七章	酒吧常用英语(四)	388

高级技师

第一章 国际调酒师组织	397
第一节 调酒师.....	397
第二节 国际调酒师组织.....	399
第三节 国际调酒大赛.....	402
第四节 我国调酒师组织活动状况.....	405
第二章 酒水营养知识	408
第一节 人体必需的营养素.....	408
第二节 酒的营养.....	411
第三章 酒吧人力资源管理	420
第一节 酒吧劳动特点和任务.....	420
第二节 酒吧劳动过程的组织.....	421
第三节 员工考核.....	422
第四节 劳动报酬.....	425
第四章 酒吧的规划设计	428
第一节 酒吧设计.....	428
第二节 酒窖的建立.....	433
第三节 酒单设计.....	436
第五章 酒吧常用英语(五)	454

初

級

第一章

酒水基础知识

第一节 酒的起源与发展

“酒”先于人类的出现就已实际存在,在人类文明发展的历史进程中,我们的祖先并不是发明了“酒”,而是发现了“酒”。全世界各国人民辛勤的劳动和智慧共同创造了辉煌璀璨的酒文化。

一、什么是酒

在现实生活中,人类与酒维系着种种复杂的情感和永恒的机缘,酒被赋予了英勇豪壮、高贵圣洁、风流浪漫、吉庆祥和等感情色彩。

古今中外,众多专家学者毕生致力于酒的考古、继承、开发和研究,却很难给酒下个完整确切的定义。酒的生产是一种复杂的生产工艺,酒之所以成为酒的一系列秘密还有待人类继续研究探索。酒作为一种深刻的文化现象,各个国家、地区、种族、民族都赋予它各不相同的内涵和象征。

酒是含有酒精(乙醇)的有机化合物,它以谷物、水果、花瓣、乳汁或其他含有丰富糖分、淀粉的植物经糖化、发酵、蒸馏、陈酿、勾兑等生产工艺而制成的含有食用酒精的饮品,这是我们给酒下

的定义。

二、酒的起源

人类饮用含酒精饮料(Alcoholic beverage)的历史由来已久,但酒究竟起源于何时却是一个有趣而又复杂的问题,但有一点是可以肯定的,酒先于人类就客观存在。原始野生的孢子附着在成熟的野生谷物或果实上,这就开始了原始的发酵作用,谷物和果实经过发酵作用后便酿成了成熟的酒液,因此,酒不是某一个人的发明。然而没有任何典籍明确记载发酵作用是如何被发现的,关于酒的起源仅限于各种假说,例如,中国古代就有“猿猴造酒”之说,欧洲亦有“鸟类衔食造酒于巢中”之说。

人类开始酿酒的历史只能从考古发现中去推断。据中国考古专家考证,远在上古新石器时期,我们的祖先已学会酿酒,并在新石器时代晚期的文化遗址中,发现了大量的陶制酒器,证明中国的酿造甚早。殷商时期的甲骨文出现了“酒”的最早文字,如“酉(酒)、醴、鬯”等。中国酿酒起源于何时,通常有四种假说:第一种假说是公元前 26 世纪“三皇五帝”说。在医书《素问·汤液醪醴论》中就有黄帝与歧伯关于制酒的对话。第二种假说是公元前 21 世纪“仪狄作酒”之说。提出仪狄作酒的典籍是《吕氏春秋》和《世本》,而《战国策·魏策》中则有了更为明确而详细的记载,并且对酒的文化内涵有了一种深刻的认识,书中记载道:“昔者,帝女令仪狄作酒而美,进之禹,禹饮而甘之,遂疏仪狄,绝旨酒,曰:‘后世必有以酒亡其国者’”。第三种假说“杜康作酒”。中国民间通常将杜康奉作酿酒业的鼻祖,关于杜康是何时、何方人士,学术界莫衷一是。第四种假说是劳动人民创造说。晋代人江统在《酒诰》中记载:“酒之所兴,肇自上皇;或云仪狄,一曰杜康。有饭不尽,委之空桑,积郁成味,久蓄气芳。本出于此,不由奇方。”此段话说明,酒的发明不是出自于某一个人的奇思妙想,而是劳动人民在长期的实践中总结出来的。事实证明,酿酒方法的创造发明,是一个极其漫长而

又极其复杂的积累过程,从古至今,劳动人民的辛勤劳动和智慧创造了灿烂的酒文化。总之,我国人民酿酒的起源可追溯到 5000 年以前,随着生产的发展和烹调技术的进步,特别是农耕业的发展,人们从野生果物、谷物的自然发酵中得到的启发,开始掌握酿酒的技术。

西方最早出现文明之光的是底格里斯河和幼发拉底河冲积成的美索不达米亚平原。早在公元前 7000 多年,在两河流域的苏美尔人的酿酒技术已经比较成熟。他们用大麦、小麦、黑麦等发酵制成原始的啤酒。公元前 3000 年以后,两河流域的城邦国家与尼罗河下游的古埃及交往和贸易开始密切,古埃及人便从苏美尔人那里学会了酿造啤酒的技术,并开始盛行饮用啤酒,当时古埃及人称啤酒为“海克”、“热喜姆”,通常称为“麦酒”。大约 2000 多年前,即公元前半世纪左右,古罗马恺撒大帝率兵进入埃及亚历山大城后,军中的日耳曼人和罗马人将啤酒酿制技术带入欧洲,以后在古代和中世纪漫长的岁月中,伴随着日耳曼人在欧洲大陆的纵横驰骋,啤酒酿制技术传遍欧洲每个地方。啤酒始终和日耳曼人的兴衰联系在一起,现在的德国成为世界上最著名的“啤酒王国”。

西方公认的酒神是古希腊神话中的一位命运坎坷的神祇,他是众神之王宙斯与底比斯公主塞媚雷的儿子,但塞媚雷公主在酒神尚未出生之前,因遭天后赫拉的挑拨而被宙斯用雷电触击致死,幸而宙斯将仍活着的胎儿从塞媚雷腹中取出,放进了自己的大腿中抚养,并生下了他。酒神名为狄俄尼索斯(Dionysus),意为宙斯跛子。酒神的形象为一娇弱裸体的男青年,容貌英俊美丽。古希腊人对酒神十分崇拜,他们笃信狄俄尼索斯发现并向人们传授了栽种葡萄的技术,并酿成了葡萄美酒。从公元前 6 世纪开始,酒神祭典盛行于古希腊的农村和城市,每年的 12 月到翌年的 3 至 4 月期间,当葡萄大获丰收,新酒上市之时,古希腊城乡各地将酒神祭典的活动推向高潮。祭司吟唱赞美诗,对酒神进行礼拜,献上新酿葡萄酒;民众纵饮狂欢,通宵达旦,以祈求降魔驱邪,来年土地肥

沃，风调雨顺。在雅典，酒神祭典期间会在卫城南边的酒神剧院进行盛大的祭祀典礼和戏剧比赛。酒神堪称为西方文艺精神之典范，他象征了西方文化中自然、柔美、狂放的特质，而酒神祭典则开创了西方诗歌、戏剧、绘画等艺术形式的先河。古罗马人同样崇拜酒神，他们称酒神为巴克斯(Bacchus)，每年也都举行酒神祭典。

古埃及人推崇奥西里斯(Osiris)为酒神，因为奥西里斯是死者的庇护神，酒可以用来祭祀先人，超度亡灵。约公元前2500年，葡萄酒在古埃及具有了宗教和政治的象征意义。

基督徒认为诺亚(Noah)是酿酒的始祖。《创世纪》第九章中提及了诺亚登陆后开垦了一片葡萄园，后来大获丰收，令诺亚兴奋不已，并亲自酿制成葡萄酒，因此，基督徒相信酿酒可以追溯到洪水时代。关于“诺亚酿酒”的传说来源于两河流域的苏美尔人，他们并确定埃里温(Erivan)为诺亚酿酒的发源地。

总之，由于原始的野生孢子和野生作物的发酵作用而产生了酒精，酒这一大自然神工之作，先于人类就客观存在了。事实证明，人类的祖先从大自然中受到了启发，开创了酿酒的先河，经过长期的探索、实践和总结，人类终于健全和完善了酿酒技术，并创造了灿烂辉煌、生生不息的世界酒文化。

三、酒的发展

当人类社会由原始的食物采集时期过渡到农耕时代之后，劳动技术的进步、粮食作物的剩余和人口种族的定居等因素促成了人类酿酒时代的到来。人们从原先的对酒的观察和体验逐步发展到有意识的人工酿酒，并在反复实践中总结形成了有关酿酒的经验和技术，如单式发酵酿酒法最早出现在古埃及和两河流域，复式发酵酿酒法是中国古代先民的一项伟大发明。人类文明的延伸、社会经济的发展和科学技术的进步都给酿酒工艺的改良和深化提供了新的契机。酿酒技术的普及、饮酒风尚的盛行和社会分工的细化，最终导致酿酒业的确立。从文化角度分析，世界文明的发源