



新世纪高职高专教改项目成果教材
Xinshiji Gaozhi Gaozhuan Jiaogai Xiangmu Chengguo Jiaocai



酒吧服务技能 综合实训

龙凡 庄耕 编



高等教育出版社

高职高专教育旅游专业系列教材

- 旅游概论
- 旅游文化
- 旅游法规
- 旅游英语
- 旅游美学基础
- 形体训练
- 中国旅游地理 (配盘)
- 旅游心理学
- 旅游市场营销
- 旅游经济学
- 导游业务
- 导游业务与技巧
- 模拟导游
- 旅游景区规划与开发 (配盘)
- 旅行社经营管理
- 现代饭店管理
- 饭店前厅客房服务与管理 (配盘)
- 饭店财务管理
- 饭店服务英语 (配盘)
- 前厅客房服务技能综合实训 (配盘)
- 餐厅服务技能综合实训 (配盘)
- 酒吧服务技能综合实训 (配盘)
- 康乐服务技能综合实训 (配盘)
- 酒水管理与酒吧经营
- 餐饮企业管理与运作
- 餐饮企业经营管理
- 宴席设计实务

ISBN 7-04-015757-8



9 787040 157574 >

定价 26.80 元



新世纪高职高专教改项目成果教材

酒吧服务技能综合实训

龙凡 庄耕 编

高等教育出版社

内容提要

本书是教育部“新世纪高职高专教育旅游专业人才培养模式和课程体系改革与建设项目”成果教材。

本书是针对饭店酒吧管理与服务人员的实际工作需要,以提高饭店酒吧管理人员与服务人员的实践技能水平为出发点,在借鉴了加拿大 CBE 和澳大利亚 TAFE 模式下的教材建设经验的基础上,进行构思、选材和编写的。本书形式新颖,选材独到,内容精练,针对性强。

本书分 3 部分,共设有 18 个专题,专题中主要包括基础知识、饮用和服务标准、操作技能、服务技能、考核指南等模块。

本书可作为高等职业院校、高等专科院校、成人高等院校、本科院校举办的二级职业技术学院、本科院校高职教育旅游类专业的教学用书,也可供五年制高职院校、中等职业学校师生及其他有关人员使用。

图书在版编目 (CIP) 数据

酒吧服务技能综合实训 / 龙凡, 庄耕编. —北京: 高等教育出版社, 2004. 12

ISBN 7-04-015757-8

I. 酒… II. ①龙…②庄… III. 餐厅-商业服务-高等学校; 技术学校-教材 IV. F719.3

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2004) 第 125401 号

策划编辑 叶 波 责任编辑 巨克坚 封面设计 王凌波
版式设计 范晓红 责任校对 尤 静 责任印制 宋克学

出版发行 高等教育出版社
社 址 北京市西城区德外大街 4 号
邮政编码 100011
总 机 010-58581000

购书热线 010-64054588
免费咨询 800-810-0598
网 址 <http://www.hep.edu.cn>
<http://www.hep.com.cn>

经 销 新华书店北京发行所
印 刷 北京中科印刷有限公司

开 本 787×1092 1/16
印 张 11.5
字 数 250 000

版 次 2004 年 12 月第 1 版
印 次 2004 年 12 月第 1 次印刷
定 价 26.80 元 (含光盘)

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:15757-00

前言

本书是教育部“新世纪高职高专教育旅游专业人才培养模式和课程体系改革与建设项目”成果，是“饭店服务技能综合实训”系列教材之一，适用于现代饭店服务业技能型应用人才的培养。

本书是针对饭店酒吧管理与服务人员的实际工作需要，以提高饭店酒吧管理人员与服务人员的实践技能水平为出发点，在借鉴了加拿大 CBE 和澳大利亚 TAFE 模式下的教材建设经验的基础上，进行构思、选材和编写的。本书形式新颖、内容精练，针对性强，对高职高专院校饭店管理与服务专业学生酒吧服务技能的强化训练具有一定的实用价值。

本书打破传统教材的章、节、目形式，以饭店酒吧的具体服务项目为依据，设立相对独立的 18 个专题，对酒吧的服务技能进行介绍，专题中主要包括基础知识、饮用和服务标准、操作技能、服务技能、考核指南等模块。

基础知识模块介绍本专题中学生应知应会的基本理论知识，为本专题所涉及的服务技能或操作技能的训练奠定理论基础。

饮用与服务标准模块介绍常用酒水的饮用与服务标准，为学生日后从事饭店服务工作打下基础。

操作技能模块主要介绍鸡尾酒和咖啡的配方、调制方法与技巧以及酒吧常用水果拼盘的制作方法。这是本实训教材中最为重要的一部分，实用性很强。

服务技能模块介绍酒吧部分服务项目的程序、规范及标准，使学生在未来的饭店工作中更加得心应手。

考核指南模块明确了本专题中的主要考核内容及具体的考核方式（方法）等，使学生学有重点，考有方向。

本书专题一至专题十由庄耕编写，专题十一至专题十八由龙凡编写，最后由龙凡负责全书的统稿工作。

为了增强本系列实训教材的针对性与实用性，我们特别邀请北京凯宾斯基饭店人力资源部总监王巍、餐饮部总监张子华等组成教材审定小组。他们在仔细阅读编写大纲和书稿的基础上，对本书的编写和书稿的修改提出诸多宝贵的意见。在本书的编写过程中，我们还得到了有关饭店及其他相关单位和同行们的支持与帮助，在此一并表示衷心感谢！

由于编者水平有限，编写时间仓促，疏漏之处在所难免，恳请广大读者不吝指正。

编者

2004年8月

目 录

第一部分 酒水基础知识

专题一 酒水常识 / 2

- 基础知识 2
- 考核指南 5

专题二 谷物蒸馏酒 / 6

- 基础知识 6
- 饮用和服务标准 17
- 考核指南 19

专题三 水果蒸馏酒 / 20

- 基础知识 20
- 饮用和服务标准 24
- 考核指南 25

专题四 其他蒸馏酒 / 26

- 基础知识 26
- 饮用和服务标准 30
- 考核指南 30

专题五 开胃酒 / 32

- 基础知识 32
- 饮用和服务标准 35
- 考核指南 36

专题六 甜食酒 / 37

- 基础知识 37
- 饮用和服务标准 39
- 考核指南 40

专题七 利口酒 / 41

■ 基础知识	41
■ 饮用和服务标准	48
■ 考核指南	49

专题八 葡萄酒 / 50

■ 基础知识	50
■ 饮用和服务标准	59
■ 考核指南	60

专题九 啤酒 / 62

■ 基础知识	62
■ 饮用和服务标准	65
■ 考核指南	66

专题十 日本清酒 / 67

■ 基础知识	67
■ 饮用和服务标准	69
■ 考核指南	69

第二部分 酒吧操作技能

专题十一 鸡尾酒 / 72

■ 基础知识	72
■ 操作技能	88
■ 考核指南	103

专题十二 咖啡饮料的调制 / 105

■ 基础知识	105
■ 操作技能	111
■ 考核指南	114

专题十三 花式果汁的调制 / 115

■ 基础知识	115
■ 操作技能	117

■ 考核指南	120
--------------	-----

专题十四 泡沫红茶的调制 / 122

■ 基础知识	122
■ 操作技能	124
■ 考核指南	126

专题十五 水果拼盘雕切技巧 / 128

■ 基础知识	128
■ 操作技能	129
■ 考核指南	133

第三部分 酒吧服务技能

专题十六 酒吧各岗位人员的任职要求和岗位职责 / 136

■ 基础知识	136
■ 考核指南	140

专题十七 酒吧服务程序与标准 / 141

■ 基础知识	141
■ 服务技能	143
■ 考核指南	150

专题十八 常见的鸡尾酒 / 152

■ 基础知识	152
■ 考核指南	174

参考文献 / 175

第一部分

酒水基础知识

专题一 酒水常识

■ 基础知识

□ 酒的由来

酒是一种用水果、谷物、花瓣、淀粉或其他含有足够糖分或淀粉的植物经过蒸馏、陈酿等方法生产出来的含食用酒精、带有刺激性的饮料。《韦氏辞典》关于酒的定义是：凡酒精含量在 0.5%~75.5%之间的酒精饮料都可以称为酒。

关于酒的起源历来众说纷纭。中国是世界上最早的酿酒国家之一。我国自古就有猿猴造酒的传说，说的是生活在山林中的猿猴将吃剩下的果子集中堆放起来，成熟的果子由于酵母菌等微生物的作用自然发酵，就酿成了原始的酒。类似“猿猴造酒”的传说不仅局限于中国，法国也有鸟类衔食造酒的传说，说鸟将各种果实衔集在鸟巢里，久而久之便发酵成了酒。

人类是受到大自然的启发开始酿酒的。比较有依据的说法有两种，一是酿酒始于周代“杜康作酒”；二是始于夏朝“仪狄造酒”。

人类用粮食酿酒大概在新石器时代。粮食的过剩，制陶业的发展，为大规模酿酒奠定了基础。人们制作了精细的陶瓷器具，用以盛载各种酒品并使好的酒能够长期保存。

人类经过长期的摸索和实践，酿酒技术越来越成熟，特别是 17 世纪，蒸馏技术应用在酿酒业上，使大批多种类、高质量的酒品得以酿制并长期保存。

□ 酒精与酒度

酒精学名“乙醇”(Ethyl Alcohol)，是酒的最主要成分。

➤ 酒精的物理性质

酒精在常温下呈液态，无色透明，易挥发，沸点是 78.3℃，冰点是 -144℃，不易感染杂菌，刺激性较强，可溶解酸、碱和少量油类，不溶解盐类，可溶于水。

➤ 酒度

酒中酒精的含量是用酒度来表示的。目前，国际上酒度的表示法有 3 种：

☞ 标准酒度

标准酒度是法国著名化学家盖·吕萨克 (Gay Lussac) 发明的，又称为盖·吕萨克法。它是指在 20℃ 的条件下，每 100 毫升酒液中含有酒精的毫升数。通常用“% Vol”或“GL”表示。当每 100 毫升酒液中含有 1 毫升酒精时，其酒度就是 1 度“1% Vol”或“1 GL”。

◇ 英制酒度

英制酒度是 18 世纪由英国人克拉克 (Clark) 发明的一种酒度表示法,现在在一些英联邦国家使用,用“Sikes”表示。

◇ 美制酒度

美制酒度用“Proof”表示。

英制酒度与美制酒度的出现都早于标准酒度,它们三者之间的换算关系是:

$$1 \text{ GI} = 2 \text{ Proof} = 1.75 \text{ Sikes}$$

中国采用的酒度表示法是标准酒度,规定在 20℃时,每 100 毫升酒液中含有 1 毫升酒精,酒度即为 1 度,还可以用 1°表示。

□ 酒的分类

酒的种类很多,分类方法也各不相同。按生产工艺不同可分为酿造酒、蒸馏酒等;按生产原料不同可分为果酒、谷物酒等;按市场消费习惯可分为白酒、黄酒、啤酒、葡萄酒等;按餐饮服务性能可分为餐前酒、佐餐酒、餐后酒等。另外,还可以按酒的产地、颜色、品种等进行分类。目前世界上公认的分类方法是依据酒的生产工艺进行的,依此将酒分为三类,即酿造酒、蒸馏酒和配制酒。

➤ 酿造酒

酿造酒又称原汁酒,是指通过酵母的发酵作用生成的酒。特点是酒度低。主要品种有黄酒、啤酒、葡萄酒等。

➤ 蒸馏酒

蒸馏酒是指以糖和淀粉为原料,经糖化、发酵、蒸馏而成的酒。主要品种有白兰地、威士忌、金酒、朗姆酒和伏特加。中国白酒也属于蒸馏酒。

➤ 配制酒

配制酒有开胃酒、甜食酒和利口酒三大类。

□ 软饮料

软饮料是指不含酒精或酒精含量在 0.5%以下的饮品。饮料的主要功能是补充人体水分,还有口味满足功能。软饮料有很多种,常用于调酒的软饮料主要包括:水、汽水、果汁、蔬菜汁、乳品饮料。

➤ 碳酸饮料

◇ 定义

碳酸饮料是指含碳酸气体二氧化碳的饮料总称。它的特点是在饮料中充入二氧化碳气体,当饮用时,泡沫多而细腻,清凉爽口。

◇ 分类

碳酸饮料分为普通型、果香型、果汁型和可乐型。

常用的有:柠檬汽水 (Lemonade), 橙汁汽水 (Orange), 苏打汽水 (Soda Water), 苹果汽水 (Apple), 汤力汽水 (Tonic Water), 可乐 (Cola), 七喜汽水 (7-Up), 干姜汽水 (Dry Ginger Ale)。

☞ 碳酸饮料的主要原料

碳酸饮料的主要原料包括水、二氧化碳和食品添加剂三大类。

- 水。水占90%以上，水质优劣影响产品质量。饮料用水要求非常严格，一般来说，饮料用水应当无色、无味、清澈透明，无悬浮物、沉淀物，硬度较低，酸碱度适中。

- 二氧化碳。生产所用的二氧化碳，通常经过处理后压入水中。

- 食品添加剂。碳酸饮料中常用的食品添加剂有食用香精、调味剂、食用色素、防腐剂，它们可调整汽水的色、香、味。

➤ 水

饮用水包括：普通水、纯净水和矿泉水。

常见的矿泉水有：

☞ 阿波望 (Apollinaris)

阿波望产于德国莱茵区，含有天然碳酸气，是最老牌的美味矿泉水。

☞ 毕雷 (Perrie)

毕雷是法国出品的矿泉水，含二氧化碳，无色无味，具有提神作用，被称为“水中香槟”。

☞ 依云 (Evian)

法国矿泉水，无泡、纯洁、有甜味是它的特点，是世界上销量最大的矿泉水。

☞ 圣派·哥瑞诺 (San Pelle Grine)

圣派·哥瑞诺是产于意大利的起泡矿泉水，富有矿物质，味美而甘冽。

☞ 伟涛 (Vittel)

伟涛是产于法国的无气泡矿泉水，略带碱性。特别适合在餐桌上喝，但喝前要冰镇一下。

☞ 崂山矿泉水

崂山矿泉水产于青岛崂山，是中国最早的矿泉水，水质优良、洁净，分为无味和咸味两种。

➤ 果蔬汁饮料

☞ 定义

果汁和蔬菜汁是以天然的新鲜水果和蔬菜为原料制成的饮品。果蔬汁饮料富含易被人体吸收的营养成分，有的还有医疗保健效果。果蔬汁饮料都具有水果和蔬菜原有的风味，酸甜可口，色泽鲜艳，芬芳诱人。

☞ 分类

果蔬汁饮料的种类很多，按调制饮料常用的主要加工工艺分为鲜榨、罐装和浓缩果蔬汁。常见的有：

西柚汁	Grapefruit Juice
苹果汁	Apple Juice
青柠汁	Lime Juice
梨汁	Pear Juice

鲜橙汁	Fresh Orange Juice
鲜柠檬汁	Fresh Lemon Juice
草莓汁	Strawberry Juice
椰子汁	Coconut Juice
菠萝汁	Pineapple Juice
葡萄汁	Grape Juice
杏汁	Apricot Juice
芒果汁	Mango Juice
桃汁	Peach Juice
红石榴汁	Grenadine Juice
番茄汁	Tomato Juice
西瓜汁	Watermelon Juice
甘蔗汁	Sugar Juice

➤ 乳品饮料

◇ 定义

乳品饮料，一般是指以牛奶加工成的饮料的总称。乳品饮料含有丰富的营养成分，易被人体消化吸收，属高营养价值和良好医疗价值的健康饮品。

◇ 分类

乳品饮料可分为鲜乳饮料、发酵乳饮料及冰淇淋。

■ 考核指南

□ 基础知识部分

➤ 内容

- 名词解释：酒、酒度、发酵酒、蒸馏酒、配制酒、碳酸饮料、果蔬汁饮料、乳品饮料。
- 国际上酒度的表示法有几种？
- 以生产工艺分，酒可分为哪几类？
- 下列哪种酒品不属于蒸馏酒：葡萄酒、啤酒、白兰地、甜食酒？
- 软饮料可分为几类？列举你在生活中饮用过的软饮料。

➤ 方式

- 笔试。

专题二 谷物蒸馏酒

■ 基础知识

谷物蒸馏酒包括威士忌、金酒和伏特加酒。

□ 威士忌 (Whisky)

➤ 苏格兰威士忌

☞ 苏格兰威士忌的发展历史

苏格兰威士忌至今有近 500 年的生产历史。威士忌 (Whisky) 一词源自盖尔特语, 是“生命之水”的意思。古爱尔兰人称这种酒为“Uisgebeat-ha”, 古苏格兰人则称之为“Uisgebauge”。“Uisge”的发音经过时间的演变, 才称为“Whisky”。爱尔兰和美国写成“key”, 苏格兰和加拿大则写成“ky”。

威士忌的生产起源于 1494 年, 其生产原料主要是大麦。当时威士忌酒只有苏格兰人饮用, 而且因为没有储存陈酿, 口味并不很好。到了 18—19 世纪, 许多威士忌蒸馏者为了逃避政府税收, 逃到了深山老林密造私酒。燃料不足, 就用泥炭来代替, 容器不够就用西班牙雪梨酒的空桶来装, 一时卖不出去就贮藏在山内小屋里。于是因祸得福, 反而产生了风味卓绝的威士忌, 形成了苏格兰威士忌如今独特的制作方法, 即用泥炭烘烤麦芽和用木桶进行陈酿。

☞ 苏格兰威士忌的生产过程

大麦发芽—烘烤麦芽—制浆—发酵—蒸馏—陈酿—勾兑

☞ 苏格兰威士忌的主要产区

- 苏格兰高地 (Highland) 出产的麦芽威士忌品质最为杰出。其特点是口味淡雅, 酒体完美, 具有很清爽的木炭香味。
- 苏格兰低地 (Lowland) 生产的威士忌以酒性温和, 酒香清淡著称。
- 坎贝尔镇 (Campbeltown) 生产的酒品有焦香味。
- 艾莱地区 (Islay) 生产的酒品有一种浓烈的焦香, 酒液有油状的感觉。

☞ 苏格兰威士忌的主要品种

苏格兰威士忌酒品分以下 3 类:

- 麦芽威士忌 (Pure Malt Whisky)。它是用纯大麦芽作原料, 经发酵后, 用罐式蒸馏器蒸馏, 然后陈酿, 装瓶前用软水稀释。麦芽威士忌的酒性较强, 最大的特点就是烟熏味浓厚, 不适合一般人的口味。

- 谷物威士忌 (Grain Whisky)。它是以玉米为主要原料, 用 80% 的玉米和 20% 的麦芽一次蒸馏而成。这种酒没有木炭的焦香, 酒精度数也不高, 多用于勾兑其他威士忌, 很少在市场上直接销售。制造谷物威士忌是为了与麦芽威士忌调配在一起, 制成兑和威士忌。

- 兑和威士忌 (Blended Scotch Whisky)。市场上的威士忌绝大多数属于调配威士忌, 是把几类单种麦芽威士忌作适当的混合, 然后再用谷物威士忌进行调配, 经过一段时间的储存后便装瓶销售。兑和威士忌可以分为两类, 高级兑和威士忌 (纯麦威士忌所占比例为 50%~80%) 和普通兑和威士忌 (纯麦威士忌所占比例较小)。

☞ 苏格兰威士忌的著名品牌

- 格兰菲迪 (Glenfiddich)。格兰菲迪是苏格兰高地的单种麦芽威士忌, 因蒸馏场所位于格兰菲迪河畔而得名。这种酒具有辣味和泥炭的香味, 同时以高酒瓶为其公司产品的特征, 它是苏格兰高地麦芽威士忌中最畅销的名牌酒。

- 百龄坛 (Ballantine)。该酒生产公司创立于 1827 年。百龄坛威士忌是以百龄坛公司自己拥有的蒸馏酒厂生产的 8 种麦芽威士忌为主, 再掺杂 42 种威士忌来调配而成的一种威士忌。其口感圆滑, 并且伴有浓浓的香醇味。其中, Finest 和 Golden Seal 属于中档酒; 12 年、17 年百龄坛威士忌虽然具有厚重浓烈的口感, 但又充满了丰厚圆滑的感觉; 30 年陈酒则是用 30 年以上的威士忌调配而成的, 是不可多得的极品。

- 金铃 (Bell)。该酒生产公司创立于 1825 年。金铃威士忌是苏格兰本地销量最好的威士忌酒, 至今经久不衰, 其所有的酒瓶上都贴有《圣经》中的一句话 “AFORE YE GO”, 意思是 “你前进吧!”。金铃威士忌的最高级酒是陶瓷瓶装的 21 年陈酒。

- 顺风 (Cutty Sark)。该酒生产公司创立于 1923 年, 是具有现代风味的清淡型威士忌酒, 酒性比较柔和。Cutty Sark 在盖尔特语中的意思为 “短衬衫”。此外, 在苏格兰诗人罗伯特·班兹所作的诗中, “Cutty Sark” 的意思为: 身着贴身衬衣的魔女现形。另外一种说法是取自一条著名船只的名字。见图 2.1。



图 2.1 Cutty Sark

• 芝华士 (Chivas Regal)。芝华士公司是具有近 200 年生产历史的老酒厂, “Regal” 为国王之意。1843, 该酒曾受到维多利亚女王的御用。1953, 该公司又推出极品威士忌——“皇家礼炮”, 见图 2.2。芝华士口感圆润、顺畅, 被许多威士忌爱好者所喜爱, 见图 2.3。



图 2.2 Royal Salute



图 2.3 Chivas Regal 12 Years Old

• 约翰·渥克 (Johonie Walker)。该品牌威士忌的销量在苏格兰威士忌中居第一, 在全世界的威士忌中居第三。常见的有红方和黑方两种。红方 (Red Label) 稍有辣味, 但很顺口 (见图 2.4); 黑方 (Black Lable) 则是含麦芽威士忌较高的酒品, 其质量高于红方 (见图 2.5)。该公司近年又推出了蓝方, 堪称不可多得的佳酿。



图 2.4 Red Label



图 2.5 Black Lable

• 老伯 (Old Parr)。老伯威士忌得名于英国一位叫汤姆斯·帕尔 (Thomas Parr) 的 152 岁的老寿星。酒瓶的背面标签，有一代巨匠——鲁本斯所亲自描绘的帕尔老人之肖像。老伯威士忌的特色是强调泥炭的香味。该酒口味略甜，比较顺口，酒瓶是独特的四角形咖啡色玻璃瓶，属于 12 年的豪华型陈酿酒。

比较有名的苏格兰威士忌还有：

海格	Haig
百笛人	100 Pipers
龙津	Long John
珍宝	J & B
大使	Ambassador
教师	Teacher's
白牌	White label
白马	White Horse
罗伯·罗伊	Rob Roy
格兰特	Grant Stoch
大本钟	Big Ben
威雀	The Famous Grouse
伟脱 69	Vat 69
笛沃	Dewar

► 爱尔兰威士忌

◇ 爱尔兰威士忌的发展历史

爱尔兰是世界公认的威士忌的发祥地，爱尔兰威士忌的生产是受到了炼金术师蒸馏技术的影响。炼金技术首先传到了爱尔兰，产生了爱尔兰威士忌，然后才传到了苏格兰，从而形成了威士忌早期的酿造历史。

◇ 爱尔兰威士忌的生产原料与特点

爱尔兰威士忌是以大麦为主要原料，混以小麦、燕麦、玉米、黑麦等谷物。因此，爱尔兰威士忌不属于纯麦芽威士忌。

爱尔兰威士忌的最大特点是酒香较浓，酒体较重，无泥炭的烟熏味。

◇ 爱尔兰威士忌与苏格兰威士忌的区别

主要的区别是使用的生产原料和蒸馏次数不同，生产出的威士忌酒精强度也不一样。通常，爱尔兰威士忌酒只用当地出产的原料来生产，绝大多数是大麦，有发芽的和不发芽的两种，只有少数的大麦进行发芽。此外，过去通常添加少量的小麦和黑麦，现在则添加燕麦。因为如果只使用大麦，那么发酵率就会降低，出酒率也就会相应降低。爱尔兰威士忌是用罐式蒸馏器蒸馏而成的，要进行三次蒸馏，再用木桶长期贮存至成熟。

◇ 爱尔兰威士忌的著名品牌

• 约翰·詹姆森 (John Jameson)。该酒生产公司于 1780 年创立于爱尔兰都柏林，堪称是一家具有悠久历史和传统的酒厂。它在爱尔兰威士忌酒类中，经常扮演领导的角色，是爱尔兰威士忌的代表。这种酒的特色是具有平稳圆润及清爽的口感，甘醇芬芳，