



中国烹饪协会系列规划教材
教育部职成司职业教育与成人教育用书目录推荐教材

调酒与服务

TIAOJIU YU FUWU

中国烹饪协会 组 编
吕海龙 主 编



北京师范大学出版集团
BEIJING NORMAL UNIVERSITY PUBLISHING GROUP
北京师范大学出版社



中国烹饪协会系列规划教材
教育部职成司职业教育与成人教育用书目录推荐教材

调酒与服务

TIAOJIU YU FUWU

中国烹饪协会 组 编
吕海龙 主 编
刘雪梅 副主编



北京师范大学出版集团
BEIJING NORMAL UNIVERSITY PUBLISHING GROUP
北京师范大学出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

调酒与服务 / 吕海龙主编. —北京: 北京师范大学出版社, 2012.2

(中国烹饪协会系列规划教材)

ISBN 978-7-303-13193-8

I. ①调… II. ①吕… III. ①鸡尾酒—配制—中等专业学校—教材②餐厅—商业服务—中等专业学校—教材 IV. ①TS972.19②F719.3

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2011) 第 149602 号

营销中心电话 010-58802755 58800035
北师大出版社职业教育分社网 <http://zjfs.bnup.com.cn>
电子信箱 bsdzyjy@126.com

出版发行: 北京师范大学出版社 www.bnup.com.cn

北京新街口外大街 19 号

邮政编码: 100875

印刷: 保定市中国画美凯印刷有限公司

经销: 全国新华书店

开本: 184 mm × 260 mm

印张: 11.25

字数: 240 千字

版次: 2012 年 2 月第 1 版

印次: 2012 年 2 月第 1 次印刷

定 价: 23.80 元

策划编辑: 姚贵平

责任编辑: 姚贵平

美术编辑: 高 霞

装帧设计: 中通设计

责任校对: 李 菡

责任印制: 孙文凯

版权所有 侵权必究

反盗版、侵权举报电话: 010-58800697

北京读者服务部电话: 010-58808104

外埠邮购电话: 010-58808083

本书如有印装质量问题, 请与印制管理部联系调换。

印制管理部电话: 010-58800825

序

随着社会经济的发展，外出旅游成为人们健康生活的重要方式之一，这为旅游业和旅游职业教育提供了强大的发展动力。

旅游职业教育的发展应以课程、教学与教材改革来做最佳的抓手。职业教育是不同于普通教育的一种教育类型，其课程、教学与教材要与生产过程、职业资格要求、职业岗位对从业人员的素质需求有效对接。

为促进旅游业和旅游职业教育的健康、科学发展，培养道德修养好、技能水平高和综合能力强的高素质、应用型旅游人才，中国烹饪协会与北京师范大学出版社于2007年年底联合启动了旅游专业教学改革的研究，对旅游职业教育的课程、教学与教材进行全方位探讨。我们认为，旅游职业教育的课程、教学与教材应突出三大特点：一是聚焦职业能力的培养，并紧紧围绕这一目标设计课程与教材。二是整合教学过程与工作过程。事实证明，只有能将原理、知识与工作过程有机融通的人，才是具有职业能力的人。教学过程、教材内容必须与工作过程无缝对接。三是创新课程与教材结构，即根据职业能力养成的规律对课程结构进行整体设计，包括内容呈现顺序与方式等。

在此基础上，我们组织了优秀的旅游行业专家、企业从业人员和具有丰富教学经验的教师共同开发了体现新理念、突出新特色、适应新形势的“旅游专业‘项目教学’系列规划教材”。本套教材具有以下特点。

1. **先进性。**围绕学生职业能力的培养，选择内容、设计形式、编排体例，既充分反映旅游行业新知识、新规范、新信息与新技能，又充分反映旅游职业教育教学改革的新理念、新要求、新特点与新形式。

2. **新颖性。**以“项目教学”为主线安排结构，设有项目介绍、任务描述、案例分析、综合实训等栏目，并配有丰富的图片资料，形式活泼，可读性强。

3. **仿真性。**尽量按照旅游行业的职业岗位群创设学习情境，引导学生在仿真的情境中反复练习，形成职业能力。

4. **综合性。**在关注生产的同时，兼顾相应职业资格考

试要求。在相关教材中专门列明职业资格考试的要点，把学历教育与职业资格教育考试有机结合起来，为学生在取得学历的同时获取职业资格证书奠定基础。

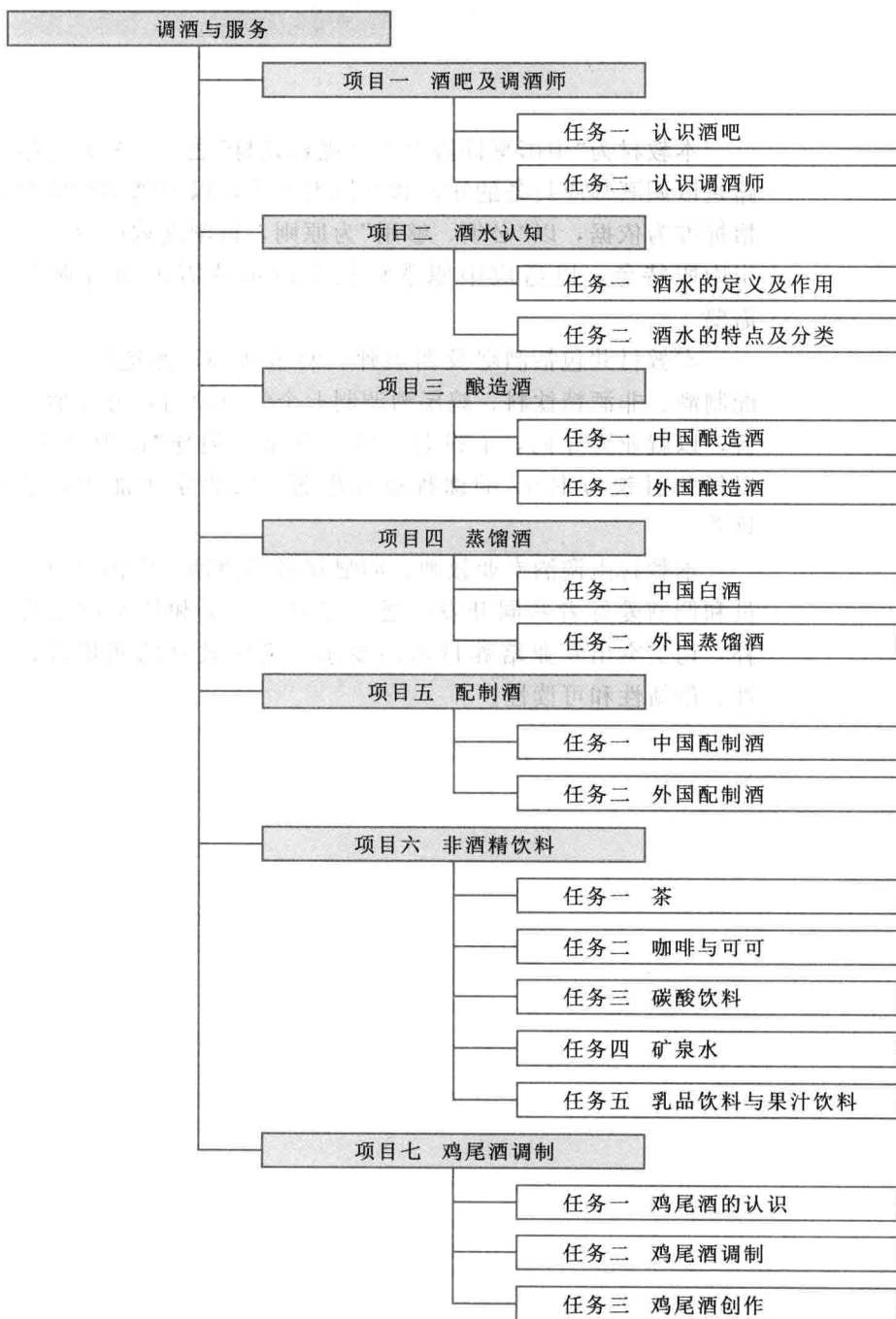
本套教材作为中国烹饪协会与北京师范大学出版社联合推出的旅游职业教育教学改革成果，获得了来自全国各地的专家、学者和教师的大力支持和参与，进行了辛苦的探索和大大的创新。但由于教学改革是一项复杂的系统工程，不可避免地存在着局限性，恳请广大读者提出宝贵意见，以便我们今后修订并不断完善。

中国烹饪协会常务副会长

2010年7月8日于北京



知识结构图



内容提要

本教材为“中国烹饪协会系列规划教材”之一。教材的编写思路是以调酒师应具备的知识和技能为主线，以调酒师国家职业资格标准为依据，以“必须、够用”为原则，科学选取内容，力求突出中职特色，以适应中职学校教学改革的需求和行业发展的需要。

本教材共包括酒吧及调酒师、酒水认知、酿造酒、蒸馏酒、配制酒、非酒精饮料、鸡尾酒调制七个学习项目，并以服务为宗旨，以就业为导向，下设若干学习任务，倡导“以项目为基础，以任务引领为主导”的课程设计思想，突出学生能力、素质的培养。

本教材由调酒专业教师、酒吧知名调酒师、中国烹饪协会会员和调酒爱好者共同开发，通过校内外力量和技术相结合与互补，切实突出专业培养目标的要求，确保教材的实用性、先进性、创新性和可读性。

前 言

本教材是“中国烹饪协会系列规划教材”之一，力求体现项目教学的基本思路与理念，突出时代特征和中职教育特色。

◆依据调酒师国家职业标准、课程标准和岗位需求编写本教材。

◆教学改革、教学内容的重组是教材建设的基础。编写组以就业为导向，以能力为本位，遵循学生认知规律确定教学项目。并以项目为载体，以任务为驱动，以“必须、够用”为原则组织教材内容。并紧紧围绕专业培养目标，确定教材内容的广度和深度。

◆实习实训教学内容是教材建设重点。实习实训内容是以培养学生能力为主，为此教材围绕技术应用能力这条主线来设计学生的知识、能力、素质结构、建设新的理论教学体系和实践教学体系以及学生应该具备的相关能力培养体系。


◆教材内容突出实用性，充分体现任务引领、实践导向的课程设计思想，结合行业工作实际和市场需求，突出知识与技能的实用性设计，力求课程与就业相结合，专业教学与企业需求相结合，教学内容与职业资格证书相结合，学用一体，与时俱进。

◆教材以学生为本，从项目介绍、任务描述、相关链接、综合实训(思考与练习、实训)，既注重学生专业知识和技能的教育，又注重对学生综合职业能力和职业道德的培养，满足学生职业生涯发展的需要。

◆在教材编写模式上，内容展现图文并茂，文字表达简明扼要，知识拓展富有常识性和趣味性，符合学生的认知水平；实训和实践活动设计主题突出，具有可操作性，注重学生参与的广度和深度。

◆在教材编写过程中，致力于理论与应用、深度与广度、知识传授与技能培训、传统与创新、利教与利学、难易程度等关系的处理，坚持应用、创新、利学、技能培训优先的原则。

◆教材力求切合实际、与时俱进。将行业新理念、新知识、新材料、新技术、新工艺、新设施和新信息及时纳入教材，使教材更贴近行业发展和实际需要。



本教材的特点是通俗易懂、内容丰富，既可以作为酒店管理、餐饮管理及相关专业的教材，又可以作为调酒师培训教材和调酒爱好者的自学用书。

在编写过程中编者参阅了众多中外专家、学者的相关论著，并得到许多业内专家同行的指导，在此一并表示由衷的感谢。本教材的编写力求完美，但由于编者的水平有限，难免存在不足和疏漏，敬请广大读者批评指正。

编者



▶ 目 录 Contents

▶ 项目一 酒吧及调酒师 / 1

任务一 认识酒吧 / 1

任务二 认识调酒师 / 12

▶ 项目二 酒水认知 / 17

任务一 酒水的定义及作用 / 18

任务二 酒水的特点及分类 / 20

▶ 项目三 酿造酒 / 24

任务一 中国酿造酒 / 24

任务二 外国酿造酒 / 35

▶ 项目四 蒸馏酒 / 53

任务一 中国白酒 / 54

任务二 外国蒸馏酒 / 57

▶ 项目五 配制酒 / 90

任务一 中国配制酒 / 90

任务二 外国配制酒 / 93

▶ 项目六 非酒精饮料 / 110

任务一 茶 / 110

任务二 咖啡与可可 / 116

任务三 碳酸饮料 / 126

任务四 矿泉水 / 128

任务五 乳品饮料与果汁饮料 / 129

▶ 项目七 鸡尾酒调制 / 134

任务一 鸡尾酒的认识 / 134

任务二 鸡尾酒调制 / 141

任务三 鸡尾酒创作 / 153

▶ 附录一 酒吧常用酒水中英文名称对照表 / 159

▶ 附录二 法国各大酒庄正酒及副牌酒推荐年份表 / 164

▶ 参考文献 / 170



项目一

酒吧及调酒师



项目介绍

调酒是人类文明发展的产物，随着酒店宾馆业的兴起和发展，酒吧作为一项特殊的服务项目也应运而生。调酒师作为酒吧业的形象代表，也已经成为一个时尚、热门、充满活力的职业。本项目将引领大家学习酒吧和调酒师的基本知识，通过深入各类酒店酒水服务部及酒吧调研、观摩和实习，了解市场动态、客人需求，从专业知识、专业技能、实践阅历等各方面充实自己。

任务一 认识酒吧



任务描述

通过学习，了解酒吧的定义和分类方法及酒吧的设计风格，掌握酒吧常用器具及其清洗与消毒方法，培养学生分析问题、解决问题的能力。并希望学生关注酒吧行业的发展动态和前景，通过社会实践和实地观摩，对酒吧有更深入的了解，提高学生对酒吧工作的兴趣。

一、酒吧的分类

酒吧是指专门为客人提供酒水和饮用服务的休闲场所。但也有一部分酒吧会根据客人需要提供一些简易食品。当今社会，各式酒吧异彩纷呈、种类繁多，成为现代都市的一道亮丽独特的文化景观。

相关链接

酒吧一词来源于英文“bar”，最初它只是一根横木的英语译音。

在美国西部，牛仔和强盗们很喜欢聚在小酒馆里喝几口酒。因为他们都是骑马而来，酒馆老板便在酒馆门前设了一根像栅栏一样的横木，用来拴马。后来，汽车取代了马车，骑马的人也少了，这些老旧的横木也多被拆掉了。有一位酒馆老板不愿意扔掉已成为酒馆象征的横木，便把它拆下来放在柜台下面，没想到却成了喝酒人垫脚的好地方，深受顾客好评。其他酒馆闻之也纷纷仿效，很快，柜台下放横木的做法便普及开来。由于横木在英语里念做“bar”，故人们索性就把酒馆称做“酒吧”了。

早期的酒吧诞生于乡村，随着社会的发展进入了城市，并在城市进一步发展。19世纪中期，旅游业开始发展，随之而来的是酒店宾馆的兴起和发展。酒吧作为一项特殊的服务项目也随之进入酒店服务业，并在服务中表现得越来越重要。

世界各地的酒吧不计其数，分类的角度和方式也各不相同。每一类型的酒吧虽然备有自己的特点和功能，但其经营目的都是相似的，即为客人提供酒水和服务，并赢得利润。

想一想

酒吧销售的主要商品是酒，所以要向所有客人全力推销酒品，以促进酒品销售，使酒吧利润最大化，这种想法对吗？

(一)根据服务方式分类

1. 立式酒吧

立式酒吧也称主酒吧，即最常见的吧台酒吧，是最典型、最具有代表性的酒吧设施。客人不需要服务员服务，自己直接到吧台前喝饮料，而调酒师则站在吧台里面，面对客人进行操作。调酒师在一般情况下单独工作，因此，他不仅要负责酒类和饮料的调制、服务及收款等工作，而且必须掌握整个酒吧的营业情况，所以立式酒吧是以调酒师为中心的酒吧。

2. 服务酒吧

服务酒吧多见于娱乐型酒吧、休闲型酒吧和餐饮酒吧。与立式酒吧不同，宾客不直接在吧台上享用饮料，而通常是通过服务员开票并提供饮料服务，因此调酒师在一般情况下不直接与客人接触。调酒师必须与服务员合作，按服务员开出的酒单配酒及提供各种酒类饮料，由服务员收款。所以服务酒吧是以服务员为中心的酒吧。

3. 宴会酒吧

宴会酒吧又被称为临时酒吧，是酒店、餐馆为宴会业务专门设立的酒吧设施。通常按鸡尾酒会、贵宾厅、婚宴形式的不同而作相应的摆设，但只是临时性的，变化很多。其吧台既可以是活动结构，能够随时拆卸移动，也可以永久地固定安装在宴会场所。

4. 鸡尾酒廊

鸡尾酒廊通常带有咖啡厅的特征，其格调及装修布局也类似。但只供应饮料和小吃，不供应主食。这类酒吧有两种形式：一是大堂酒吧，在饭店的大堂设置，主要为饭店客人暂时休息、约会、等人、候车而准备的；二是音乐厅，其中也包括歌舞厅和卡拉OK厅。

鸡尾酒廊还设有高级的桌椅、沙发，环境较立式酒吧幽雅舒适，其气氛安静，节奏缓慢，客人一般会逗留较长时间。鸡尾酒廊的营业过程与服务酒吧大致相同。

(二)根据经营形式分类

1. 附属经营酒吧

附属经营酒吧从属于某一企业或实体，如娱乐中心酒吧、购物中心酒吧、饭店酒吧，飞机、火车、轮船酒吧等。有助兴、休闲、休憩、消磨时间等功能。

2. 独立经营酒吧

独立经营酒吧单独设立。往往经营品种较全，服务及设施较好，或经营其他娱乐项目，交通方便。这类酒吧经常建于街巷、闹市等人口密集的地方，包括市中心酒吧、交通终点酒吧、景点酒吧等。

(三)根据服务内容分类

1. 纯饮品酒吧

纯饮品酒吧又称水吧，主要提供各类饮品，也有一些佐酒小吃。一般娱乐中心酒吧、机场码头车站等酒吧属此类。

2. 供应食品的酒吧

(1)餐厅酒吧。饮品只是餐厅经营的辅助品，仅作为吸引客人消费的一个手段，其酒水销售的利润相对于单纯的酒吧较低，品种也较少。

(2)小吃型酒吧。小吃的品种往往是具有独特风味及易于制作的食品，如三明治、汉堡、炸肉排或地方小吃，以酒水为主。

(3)夜宵式酒吧。往往是高档餐厅夜间经营场所。将餐厅布置成酒吧的形式，酒水与食品并重，客人可单纯享用夜宵或其特色小吃，也可单纯用饮品。

3. 娱乐型酒吧

娱乐型酒吧往往设有乐队、舞池、卡拉OK、时装表演、游艺设施等，有时甚至是以娱乐为主，酒吧为辅。此类酒吧气氛热烈、刺激豪放，有强烈的灯光设计和劲爆的音乐，适合寻求刺激、发泄情绪的群体，深受青年人喜爱。

4. 休闲型酒吧

休闲型酒吧通常也称为茶座，主要为寻求放松、谈话、约会的客人而设。酒吧

座位舒适、灯光柔和、音响的音量低、环境温馨幽雅，供应的饮料品种以软饮料为主。

5. 俱乐部酒吧

俱乐部型酒吧也称为沙龙型酒吧，如“企业家俱乐部”、“股票沙龙”、“艺术家俱乐部”、“单身俱乐部”等。它是具有相同兴趣、爱好、职业背景、社会背景等的人群组成的松散型社会团体，在某一特定酒吧定期聚会，同时有饮品供应。

二、酒吧的结构和吧台的设计

(一) 酒吧的结构

酒吧因服务规模的大小和功能不同，其外观式样、内部结构及装饰也各不相同。但所有酒吧都是由吧台(前吧)、操作台(中心吧)和酒柜(后吧)组成的。

第一，吧台高度为1~1.2 m，但这种高度标准并非绝对，应依据调酒师的平均身高而定。

第二，前吧下方的操作台，高度一般为76 cm，但也应根据调酒师身高而定。一般其高度应在调酒师手腕处，这样操作比较省力。操作台通常包括下列设备：三格洗涤槽(具有初洗、刷洗、消毒功能)或自动洗杯机、水池、拧水槽、酒瓶架、杯架以及饮料或啤酒配出器等。

第三，后吧高度通常在1.75 m以上，但顶部不可高于调酒师伸手可及处。下层一般为1.1 m左右，或与吧台(前吧)等高。后吧实际上起着储藏、陈列的作用，其上层的橱柜通常陈列酒具、酒杯及各种酒，一般多为配制混合饮料的各种烈酒，下层橱柜存放红葡萄酒及其他酒吧用品。安装在下层的冷藏柜则用来冷藏白葡萄酒、啤酒以及各种水。

第四，前吧至后吧的距离，即服务员的工作走道，宽度一般为1 m左右，且不可有其他设备向走道突出。服务酒吧中服务员走道通常相应增宽，有的可达3 m，便于在供应量较大时堆放各种酒类、饮料、原料等。

(二) 吧台的设置

1. 吧台设置的基本原则

(1)位置显著。吧台设置要因地制宜。客人一走进酒吧，即能看到吧台的位置，察觉吧台的存在。因为吧台是整个酒吧的中心和标志，所以吧台应处于酒吧显著的位置，如进门处、正对门处等。

(2)方便服务顾客。吧台设置应顾及每一个角落客人的感受，并使其得到方便快捷的服务。既要充分利用有限的空间容纳客人，也要便于服务员的服务活动，同时还要满足目标客人对环境的特殊要求。

想一想

在一个设备设施比较完善的酒吧里，干品储藏柜应放置在()。

- A. 啤酒配出器上面
- B. 啤酒配出器下面
- C. 后吧
- D. 前吧

(3)合理地布置空间。尽量使一定的空间既要多容纳客人,又不会使客人感到拥挤不堪和杂乱无章。吧台放置处要留有一定的空间以利于服务,避免服务员与客人争占空间,防止服务时因拥挤而洒落酒水。

2. 吧台的类型

酒吧吧台的设计多种多样,但大体上可分为以下几种类型。

(1)直线型。此类吧台比较适合立式酒吧和服务酒吧。它为长条形设计,两端与墙壁连接,但并非拘泥于一条直线的形式,也可以是任何优美流畅的曲线造型。

直线型吧台的最大优点在于:酒吧调酒师或服务员在任何位置上都不会背对客人,从而有利于对整个酒吧的巡视和控制。直线型吧台的长度没有固定尺寸,一般认为,一个服务员能有效控制的最长吧台是3 m。

(2)马蹄型 U 形吧台。此类吧台造型较适合立式酒吧及鸡尾酒廊。多为马蹄型,两端抵住墙壁,在 U 形吧台的中间可以设置一个岛形储藏室以存放用品和放置冰箱。

吧台前配有高椅。一排排酒杯倒吊在吧台上方,显得典雅和谐,很适合喜欢清静高雅、独处的客人。但当客人较多时,很难对所有客人都服务周到。所以一般安排三个或更多的操作点。

(3)环形吧台或中空的方形吧台。这种吧台的中间有一个“孤岛”,供陈列酒类和储存物品用。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。但也有缺点,它使服务难度增大。在空闲时若只有一个服务员,则他必须照料四个区域,这样就会有一些服务区域不能处于有效的控制之中。

另外,吧台还可以是半圆形、椭圆形、波浪形等,但无论其形状如何,都应顾及操作方便及视觉美观。

三、酒吧的设备和用具

(一)酒吧基础设备

1. 前吧设备设施的种类及功能

(1)三格洗涤槽及滴净板(three-compartment sink with drainboard)。三格洗涤槽(见图 1-1)分别具有初洗、刷洗及消毒功能,滴净板置于洗涤槽旁边,使已洗净的杯具不接触其他物品而自然将水渍滴干,最大限度地保持杯具的洁净卫生度。在国内,通常用洗杯机清洗杯子。

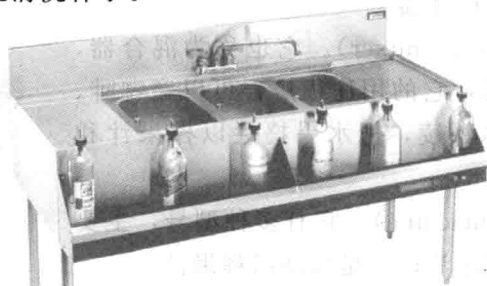


图 1-1 三格洗涤槽

(2)洗手池(hand sink)。调酒师及服务员的专用洗手池。

(3)饰物配料盒(condiment tray)。在酒吧中装饰物需要大量使用,所以装饰物配料盒是必备的。

(4)储冰槽及酒瓶舱(ice chest with bottle wells)。酒吧经营离不开冰块,因此,前吧要设置储冰槽(见图 1-2)。同时,在储冰槽旁配置酒瓶舱,一是可稳定酒瓶,不致被随手碰倒;二是可借助储冰槽的槽壁保持酒的冷却度。

(5)啤酒供应系统(draft-beer system)。该系统主要是啤酒配出器,一是可提供富有营养的生、鲜啤酒。二是可提高工作效率。

(6)软饮料供应系统(handgun for a soda system)。该系统主要是软饮料配出器,一可提高工作效率;二可保证饮品供应的一致性,避免浪费。但由于其价格昂贵,在国内的酒吧中很少见到。

(7)自动酒水供应系统(an electronic dispensing system)。该系统的功能与软饮料供应系统类似,主要用于供应酒吧常用酒。

(8)废物箱(waste dump)。为保证吧台内的清洁卫生,废物箱是绝对不可缺少的。

(9)酒杯上霜机(glass chiller)。它是用于冰镇酒杯的设备。

(10)电咖啡壶(coffee warmer)。它也称为咖啡加热壶。酒吧常使用的有渗滤式咖啡壶、滴漏式电咖啡壶、真空式电咖啡壶等,应根据需要使用。

(11)咖啡机(coffee-machine),见图 1-3。它用于煮咖啡,有多种型号。

(12)电动搅拌器(electronic blender)。它既可以充分搅拌饮料,又可以搅拌鸡蛋、奶油等难以搅拌的食物,从而节省时间,提高饮料调制质量。常用搅拌器有手提式搅拌器、台式搅拌器。

(13)混合机(electronic mixer)。它也称为混合器,是一种混合食物的用具,它的用途很广,可以磨咖啡、杏仁,调制蛋奶酱、冰激凌,把水果捣烂以榨果汁和饮料等。

(14)果汁机(juice machine)。它有多种型号,主要作用有两个:一是冷冻果汁;二是自动稀释果汁。

想一想

调酒师或酒吧服务员能不能染指甲、留长指甲?

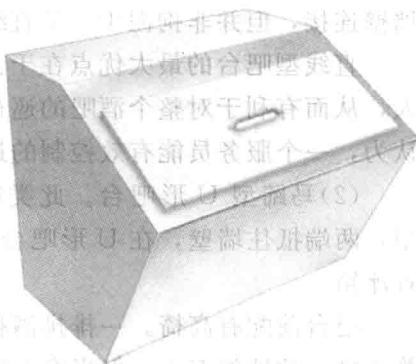


图 1-2 储冰槽



图 1-3 咖啡机