



职业教育“十二五”规划教材
旅游服务类专业系列教材

调酒知识 与酒水出品实训教程

主 编 ◎ 林小文



科学出版社

职业教育“十二五”规划教材
旅游服务类专业系列教材

调酒知识与酒水出品实训教程

林小文 主编

任 彤 潘 珩 刘德枢 副主编

科学出版社

北 京

内 容 简 介

本书以酒吧酒水调制和出品的实际工作流程为主线来设计与编写,即“点单—器具与材料准备—酒水出品”,使学生学习后能够顺利完成酒品的出品与服务。最后,通过“知识银行”来丰富调酒的基础知识,使学生了解更多的专业知识,用于指导实践,提升创新意识,并通过“拓展训练”来巩固理论知识。全书共分五个模块,以实操图片和视频,详细地介绍了软饮料、葡萄酒、外国蒸馏酒、配制酒、鸡尾酒的出品服务。本书内容新颖、通俗易懂、图文并茂,并配备实际工作视频,是一本适用、够用、好学、好教的教材。

本书既可作为中职中专旅游服务专业的酒水教材,又可供旅游餐饮业培训使用。

图书在版编目(CIP)数据

调酒知识与酒水出品实训教程/林小文主编. —北京:科学出版社,2014
(职业教育“十二五”规划教材·旅游服务类专业系列教材)

ISBN 978-7-03-039721-8

I. ①调… II. ①林… III. ①酒—勾兑—职业教育—教材 ②酒吧—商业服务—职业教育—教材 IV. ①TS972.19 ②F719.3

中国版本图书馆CIP数据核字(2014)第022345号

责任编辑:毕光跃 殷晓梅/责任校对:柏连海

责任印制:吕春珉/封面设计:艺和天下设计部

版式设计:金舵手世纪

科学出版社 出版

北京东黄城根北街16号

邮政编码:100717

<http://www.sciencecp.com>

骏杰印刷厂印刷

科学出版社发行 各地新华书店经销

*

2014年4月第 一 版 开本: 787×1092 1/16

2014年4月第一次印刷 印张: 11 1/4

字数: 267 000

定价: 46.00元(含光盘)

(如有印装质量问题,我社负责调换〈骏杰〉)

销售部电话 010-62134988 编辑部电话 010-62135741(VF02)

版权所有,侵权必究

举报电话: 010-64030229; 010-64034315; 13501151303



Preface 前言

近年来,伴随社会经济和旅游酒店业的快速发展,酒吧服务与调酒人才的需求量也日益增加。为更好地体现“理实一体化”的教学特点,为工学交替服务,特由具有丰富调酒教学经验和专业调酒实践操作的一线专业教师和调酒师共同编写本书。

全书共分五个模块,分别是软饮料、葡萄酒、外国蒸馏酒、配制酒、鸡尾酒的出品服务。本书内容与酒吧岗位要求相对接,教学过程与实际工作相匹配,以“酒单”体现学习内容,以“酒水出品”表现实训过程,以“知识银行”丰富职业发展需求,使学生能够顺利完成酒品出品与服务,更具职业提升发展的潜力。

本书由林小文担任主编,由任彤、潘珩、刘德枢担任副主编,并由香港职业训练局的资深餐饮讲师、英国葡萄酒及烈酒学会院士、法国波尔多葡萄酒学院认可讲师林震峰先生审阅。编写分工如下:模块一由浙江省安吉职业教育中心学校潘珩编写,模块二和模块三由宁波市北仑职业高级中学林小文编写,模块四由杭州旅游职业学校金小娅编写,模块五由青岛烹饪学校刘德枢和赵荣共同编写。书中图片由林小文、潘珩、刘德枢、金小娅、宁波保税区永裕贸易有限公司的林宏伟等人提供,或来自公开网站;参与调酒视频拍摄的有林小文、潘珩、刘德枢、宁波南苑新城酒店的任彤和刘恒望、青岛烹饪学校的孙伟和臧磊、浙江省安吉职业教育中心学校的陈亮和余叶等。本书的编写还得到了宁波市北仑职业高级中学、浙江省安吉职业教育中心学校、青岛烹饪学校、杭州旅游职业学校、宁波南苑新城酒店、宁波南苑环球酒店、宁波香格里拉酒店、宁波保税区永裕贸易有限公司等的大力支持和帮助,在此一并表示诚挚的谢意。

由于时间和水平有限,书中难免有不足之处,恳请广大读者批评指正。

林小文

2014年3月



Contents 目录

模块一 软饮料出品

1

- 任务一 碳酸饮料出品 2
- 任务二 矿泉水出品 8
- 任务三 果汁出品 13

模块二 葡萄酒出品

21

- 任务一 葡萄酒推荐 22
- 任务二 红葡萄酒出品 32
- 任务三 白葡萄酒出品 40
- 任务四 气泡葡萄酒出品 48
- 任务五 强化葡萄酒出品 55
- 任务六 葡萄酒与菜品搭配 63

模块三 外国蒸馏酒出品

71

- 任务一 威士忌出品 72
- 任务二 伏特加出品 81
- 任务三 金酒出品 85
- 任务四 白兰地出品 91
- 任务五 朗姆酒出品 98
- 任务六 特基拉出品 104

模块四 配制酒出品

111

- 任务一 开胃酒出品 112
- 任务二 利口酒出品 118

模块五 鸡尾酒出品

127

- 任务一 酒吧用具与设备 128
- 任务二 兑和法鸡尾酒出品 136
- 任务三 调和法鸡尾酒出品 145
- 任务四 摇和法鸡尾酒出品 153
- 任务五 搅和法鸡尾酒出品 165

参考文献

174

模块一

Chapter 1



软饮料出品





任务一

碳酸饮料出品



点单

9月8日下午3:00, 住店客人 Catherine 来到中国大酒店, 在此等候朋友 Mike。在得知 Mike 要下午 3:30 才能到达酒店后, Catherine 走到大堂吧 (Lobby Bar), 稍作休息。

大堂吧服务员 Linda 看到 Catherine 走过来, 微笑着请客人坐下, 双手递送上大堂吧饮料单, 并翻到第一页“碳酸饮料”, 如图 1-1 所示。

Lobby Bar Beverage List 大堂吧饮料单	
Carbonated Beverage (碳酸饮料)	Bottle/ 瓶
Coca-Cola (可口可乐)	38
Coke Light (健怡可乐)	38
Sprite (雪碧)	38
Fanta (芬达)	38
Pepsi-Cola (百事可乐)	38
7 Up (七喜)	38
Mirinda (美年达)	38
Mountain Dew (激浪)	38
Watson's Ginger Ale (屈臣氏干姜汽水)	38
Watson's Tonic Water (屈臣氏汤力汽水)	38
Watson's Soda Water (屈臣氏苏打水)	38
Schweppes Cream Soda (舒味思奶油苏打水)	38
All Prices are in RMB and inclusive of Tax and Service Charge. 所有价格为人民币结算并已包含服务费。	

图1-1 大堂吧饮料单·碳酸饮料

经过 Linda 的细致介绍, Catherine 点了一罐可口可乐。



器具与材料准备

柯林斯杯 (collins glass) 1 个, 吸管 1 根, 搅拌棒 1 根, 杯垫 (coaster) 2 个, 如图 1-2 所示; 可口可乐 1 罐, 柠檬片 1 片, 冰块适量, 如图 1-3 所示。



(a) 柯林斯杯



(b) 杯垫



(a) 可口可乐



(b) 柠檬片



(c) 一桶冰块

图1-2 碳酸饮料器具准备

图1-3 碳酸饮料材料准备



酒水出品

一、服务程序

提供冰镇可乐的服务程序如下 (图 1-4)。

- 1) 把两张杯垫摆放在吧台上, 杯垫图案朝向 Catherine。
- 2) 在柯林斯杯中加入半杯冰块, 放在靠近 Catherine 右手侧的杯垫上。
- 3) 请 Catherine 确认汽水品牌, 并询问其是否现在打开。
- 4) 商标正面朝向 Catherine, 将可口可乐倒入杯中至八分满。
- 5) 将可口可乐罐摆放在柯林斯杯右上方的垫上, 商标正面朝向 Catherine。
- 6) 询问客人是否需要加入柠檬片。



(a) 放置杯垫



(b) 加入冰块



(c) 确认品牌

图1-4 碳酸饮料的服务程序



(d) 注入可乐



(e) 放置可乐



(f) 询问并配送柠檬片



(g) 插入吸管、搅拌棒



(h) 示意慢用



(i) 询问是否再来一罐

图1-4 碳酸饮料的服务程序(续)

- 7) 在柯林斯杯中放入一根搅拌棒和一根吸管。
- 8) 请 Catherine 慢慢品尝。
- 9) 主动为客人添加可口可乐,并及时询问其是否需要再来一罐。

二、出品标准与注意事项

提供碳酸饮料服务时的出品标准及注意事项主要包括以下几个方面。

- 1) 碳酸饮料饮用前需要冷藏,最佳饮用温度为 10°C 。
- 2) 一般使用柯林斯杯并加入半杯冰块。
- 3) 倒碳酸饮料时,瓶口不能触到杯口边缘。
- 4) 碳酸饮料出品可在杯中加入柠檬片(橙味汽水除外)。
- 5) 碳酸饮料应在客人面前打开。



知识银行

一、软饮料

软饮料 (soft drink/non-alcoholic drink) 又称非酒精饮料,是指不含酒精或酒精含量在 0.5% 以下的饮料。世界各国对软饮料的分类并不统一,酒店中常见的软饮料有三大类:碳酸饮料、矿泉水和果汁。

二、碳酸饮料

碳酸饮料 (carbonated beverage) 是一种富含二氧化碳的非酒精饮料,由水、甜味剂、

香料、酸味剂等原料混合调制而成，再经人工加压充入二氧化碳。

三、碳酸饮料的主要原料

碳酸饮料的原料主要是饮用水、二氧化碳、食品添加剂等。

1) 饮用水。碳酸饮料中水的含量在 90% 以上，因此水质的优劣对产品质量的影响甚大。饮用水比一般饮用水对水质有更严格的要求，对水的硬度、浊度、色、味、嗅等各项指标的要求都比较高。

2) 二氧化碳 (carbon dioxide)。碳酸饮料所用的气体一般是用钢瓶包装的、液态的二氧化碳，通常要经过处理才能使用。随着科学技术的发展，目前酒吧已经有了苏打枪。苏打枪主要用于制作碳酸饮料，配合“二氧化碳充气囊”使用，每次使用一支“二氧化碳充气囊”。

3) 食品添加剂。碳酸饮料生产中使用的食品添加剂有甜味剂、酸味剂、香味剂、食用色素、防腐剂等。甜味剂主要是蔗糖；酸味剂主要是柠檬酸、苹果酸、酒石酸等；香味剂一般是果香型水溶性食用香精，常见的是橘子、柠檬、香蕉、菠萝、苹果等果香型食用香精；食用色素多采用合成色素。

四、碳酸饮料分类

碳酸饮料通常分为可乐型、果汁型、果味型、苏打水 4 种。

1) 可乐型碳酸饮料是用可乐果、柠檬酸、糖、焦糖色及香料等调制而成的一种饮料，如可口可乐、百事可乐 (Pepsi-Cola)、非常可乐等，其色泽为黑褐色，无沉淀物，酸甜适口，风味独特。

2) 果汁型碳酸饮料是指原果汁含量不低于 2.5% 的碳酸饮料，如橘子汽水、菠萝汽水等。

3) 果味型碳酸饮料是指以食用香精为主要赋香剂，原果汁含量低于 2.5% 的碳酸饮料，如柠檬味的雪碧 (Sprite)、姜汁味的姜汁汽水 (Ginger Ale) 等。

4) 苏打水 (Club Soda/Soda Water) 是用苏打为原料制成的纯碳酸饮料，无色无味，不含有任何其他香味剂和糖分，可直接饮用。

五、碳酸饮料常见品牌

国际碳酸饮料市场，长期以来都由可口可乐、百事可乐、雪碧、七喜 (7-Up) 四大品牌所垄断。目前，市场上常见的碳酸饮料有以下几种。

1. 可口可乐

可口可乐 (图 1-5) 是世界上最早的可乐，由美国人约翰·S·彭伯顿 (John S. Pemberton) 于 1886 年在美国佐治亚州亚特兰大市首次配制。1892 年，可口可乐公司用重金将配方垄断。可口可乐内含两种热带植物，一种是古柯树 (Coca) 的树叶浸提液，另一种是可乐 (Cola) 果的种子抽出液。



2. 百事可乐

在可口可乐配置成功后的第12个年头——1898年，美国北卡罗来纳州的一位药剂师凯莱布·布雷德汉姆（Caleb Bradham）配置出了另一种可乐，取名“百事可乐”（图1-6）。

3. 柠味汽水

柠味汽水（lemonade）是一种由柠檬汁、水、糖、二氧化碳制成的汽水。常见的品牌有雪碧、七喜等（图1-7和图1-8）。



图1-5 可口可乐



图1-6 百事可乐



图1-7 雪碧



图1-8 七喜

4. 汤力汽水

汤力汽水又称“奎宁水”，是用奎宁（Quinine）和柠檬调制而成的碳酸饮料。奎宁是从金鸡纳树皮中提取的，用来治疗疟疾的特效药。汤力汽水常见的品牌有屈臣氏（Watson's）、舒味思（Schweppes）等。

5. 干姜汽水

干姜汽水是一种带有生姜香味的汽水。常见的品牌有屈臣氏、舒味思等。

6. 苏打水

苏打水，在香港称为“忌廉苏打”，由水和碳酸氢钠制成，并压入二氧化碳，无色无味，可纯饮，也可用于调制混合饮品。常见的品牌有屈臣氏、舒味思等。

屈臣氏和舒味思的汤力汽水、干姜汽水及苏打水如图1-9和图1-10所示。



(a) 屈臣氏汤力汽水



(b) 屈臣氏干姜汽水



(c) 屈臣氏苏打水

图1-9 屈臣氏

7. 橙味汽水

橙味汽水（orangina）常见的品牌有芬达（Fanta）、新奇士（Sunkist）、美年达（Mirinda）等，如图1-11所示。



(a) 舒味思汤力水



(b) 舒味思干姜汽水



(c) 舒味思苏打水

图1-10 舒味思



(a) 芬达



(b) 新奇士



(c) 美年达

图1-11 橙味汽水

六、保存

碳酸饮料的保质期一般为6~12月,可在常温阴凉的地方避光保存,或放置冰箱内冷藏储存。

七、酒吧英语

Soft Drink

A soft drink is a beverage that contains water, usually a sweetener, and usually a flavoring agent. Soft drinks are called “soft” in contrast to “hard drinks” (alcoholic beverages). A small amount of alcohol may be present in a soft drink, but the alcohol content must be less than 0.5% of the total volume. Widely sold soft drink flavors are cola, lemon-lime, root beer, orange, grape, ginger ale. Soft drinks may be served chilled or at room temperature. They are rarely heated.

参考译文

软 饮 料

软饮料是一种含水饮料,通常还会含有甜味剂和增香剂。软饮料中的“软”字是相对于“硬饮料”(即酒精饮料)而言的。软饮料中也可以含有少量酒精,但其含量不能超过0.5%。目前畅销的软饮料有可乐、柠檬汽水、沙士、橙汁、葡萄汽水和干姜汽水等。软饮料可以冰镇亦可以常温饮用,但很少加热饮用。



拓展训练

1. 练习为客人推荐碳酸饮料

要求: 1) 熟记酒吧现有的碳酸饮料品种、价格。

2) 熟悉碳酸饮料的定义、特点、品牌。



2. 练习汽水的出品

- 要求：1) 辨别碳酸饮料的载杯。
2) 了解碳酸饮料的出品标准。
3) 熟悉碳酸饮料的服务程序。

任务二

矿泉水出品



点单

9月8日下午3:30, Mike 到达中国大酒店。他一眼就看见了 Catherine, 径直走向大堂。大堂吧服务员 Linda 看到 Mike 走过来, 微笑着接待客人, 将大堂吧饮料单翻到第二页“矿泉水”(图 1-12), 并双手递送给客人。

Lobby Bar Beverage list 大堂吧饮料单

Mineral Water (矿泉水)	Bottle/ 瓶
Perrier 750mL (巴黎矿泉水 750mL)	88
Perrier 330mL (巴黎矿泉水 750mL)	68
Apollinaris (阿波利纳里斯)	68
Vichy Celestins Naturally Alkaline (维希矿泉水)	68
Mountain Valley Spring Water (山谷矿泉水)	58
Deer Park Spring Water (鹿园矿泉水)	58
Evian (依云矿泉水)	58
Vittel (伟图矿泉水)	58
San-Pellegrino (圣佩莱格里诺)	58
Suntory (三得利矿泉水)	48
Kirin (麒麟矿泉水)	48
Laoshan (崂山矿泉水)	38

All Prices are in RMB and inclusive of Tax and Service Charge.
所有价格为人民币结算并已包含服务费。

图1-12 大堂吧饮料单·矿泉水

Mike 听了 Linda 的介绍后, 希望品尝一下含有天然二氧化碳的矿泉水, 因此他点了一瓶巴黎矿泉水。



器具与材料准备

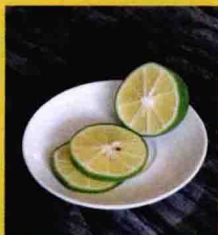
高脚水杯 (图 1-13) 1 个, 杯垫 (图 1-2) 2 个, 巴黎矿泉水 1 瓶, 青柠片若干, 如图 1-14 所示。



图1-13 高脚水杯



(a) 巴黎矿泉水



(b) 青柠片

图1-14 矿泉水材料准备



酒水出品

一、服务程序

提供巴黎矿泉水的服务程序如下 (图 1-15)。

- 1) 把两张杯垫摆放在吧台上, 杯垫图案朝向 Mike。
- 2) 把高脚水杯放在靠近 Mike 右手侧的杯垫上。
- 3) 请 Mike 确认品牌, 并询问其是否现在打开。
- 4) 商标正面朝向 Mike, 将巴黎矿泉水斟倒入杯中至八分满。
- 5) 把巴黎矿泉水瓶摆放在高脚水杯右上方的杯垫上, 商标正面朝向 Mike。
- 6) 询问客人是否需要加入青柠片。
- 7) 请客人慢慢品尝。
- 8) 主动为客人添加矿泉水, 并及时询问其是否再来一瓶。

二、出品标准与注意事项

- 1) 矿泉水饮用前需要提前冷藏, 最佳饮用温度为 $8 \sim 12^{\circ}\text{C}$ 。



(a) 放置杯垫



(b) 放置高脚水杯



(c) 确认品牌



(d) 倒入巴黎水



(e) 放置矿泉水



(f) 询问是否添加青柠片



(g) 加入青柠片



(h) 示意慢用



(i) 询问并添加矿泉水

图1-15 服务程序

- 2) 选择正确的载杯——高脚水杯、柯林斯杯或海波杯。
- 3) 不宜在矿泉水中添加冰块。
- 4) 可以依据客人口味，添加柠檬片。
- 5) 瓶装水应在客人面前打开。



知识银行

一、矿泉水

1993年，世界卫生组织专家组会议讨论了矿泉水的国际标准，作出了如下定义：天然矿泉水是来自天然的或人工井的地下水源的细菌学上健全的水，天然矿泉水分为含气（sparkling）和不含气（still）两种类型。

二、矿泉水的特点

矿泉水是未受污染的地下矿水，含有一定量的矿物盐、微量元素或二氧化碳气体。在通常情况下，矿泉水的化学成分、流量、水温等动态指标在天然波动范围内相对稳定。

三、矿泉水的品种

从国内外矿泉水的生产状况来看，矿泉水可分为天然矿泉水和人造矿泉水两大类。

1. 天然矿泉水

天然矿泉水（natural mineral water）是指自然涌出或通过人工钻孔的方法引出地下深层未受污染的水。这种矿泉水常以原产地命名，并在矿泉所在地直接生产包装。由于受产地地质结构和水文状况的影响，这种水在矿物质成分含量上差别很大，因此，它们的饮用效果也不尽相同。

2. 人造矿泉水

人造矿泉水（artificial mineral water）是将普通的饮用水经过人工过滤、矿化、除菌等工艺，加工而成的水。人造矿泉水所含的成分可人为调整，并使其成分保持相对稳定。人造矿泉水的生产可以不受地区及其他自然因素的影响，是矿泉水生产的主要方向。

四、矿泉水的常见品牌

1. 巴黎矿泉水

巴黎矿泉水（法国）是一种天然含气的矿泉水，被誉为“水中香槟”。其水源为法国南部的加尔省。传统的巴黎矿泉水中只有矿物盐和二氧化碳，但部分国家会在水中加入精油，制成调味型巴黎水。目前，巴黎矿泉水有多种口味，如原味、青柠味、柠檬味等。Perrier 是该公司创办人的姓氏。“Perrier Mineral Water”之所以译成“巴黎矿泉水”，与巴黎无关，仅因为其前两个音节与巴黎（Paris）的法文发音相近。

2. 依云矿泉水

依云矿泉水（Evian，法国）是世界上销量最大的矿泉水，以无泡、纯洁、略带甜味著称，特别柔和。Evian 的名字，源自凯尔特语“evua”，即“水”的意思。依云天然矿泉水的水源地是法国依云小镇，背靠阿尔卑斯山，面临莱芒湖，远离任何污染和人为接触。长达 15 年的天然过滤和冰川砂层的矿化，漫长的自然过滤过程为依云矿泉水注入了天然、均衡、纯净的矿物质成分，适合人体需求，安全健康。

3. 维希矿泉水

维希矿泉水（Vichy - Celestins，法国）产于法国中央高原的著名旅游胜地维希地区，维希矿泉水是火山爆发形成的，矿泉带大约有 103 处，目前共开发利用 15 个矿泉井，而维希矿泉水是唯一可以喝的矿泉水，其他矿泉水因杂质多，不宜饮用。另外，著名的“薇姿”品牌化妆品也与维希地区矿泉水的疗效有关。

4. 伟图矿泉水

法国伟图矿泉水（Vittel）被采用作为补充矿物质的饮用水已有近 150 年的历史，直接



采自位于法国东北部沃尔斯山的天然泉水源是世界公认的最佳的天然矿泉水，享誉于欧洲及美国，有着悠久的历史并受到广泛的青睐。

5. 阿波利纳里斯矿泉水

阿波利纳里斯矿泉水（Apollinaris，德国）是德国莱茵地区出产的，含有天然的碳酸气体，口味纯净，没有异味，用于饮用或调制混合饮料。阿波利纳里斯矿泉水在世界各地被美食鉴赏家视为享用美食及品酒时相当理想的佐餐饮品，它在欧洲是历史悠久的品牌之一，并已享有国际名望超过百年。

6. 圣佩莱格里诺

圣培露（San-Pellegrino，意大利）又译圣佩莱格里诺，拥有“水中之王”的美誉。圣佩莱格里诺天然碳酸气矿泉水的发源地位于意大利北部贝加莫省的圣萨尔瓦多。这是一处生产优质矿泉水的天赐宝地，意大利白云石 30 年的天然过滤，使得圣佩莱格里诺矿泉水成为一种富含矿物质（兼备排解尿酸等功效）的优质天然饮用水。

7. 青岛崂山矿泉水

“崂山”品牌起源于 1905 年，作为世界上罕见的低矿化度、复合型天然矿泉水，自 20 世纪 30 年代起，“崂山”系列饮品就批量出口，远销海内外，被誉为“琼浆玉液”。新中国成立后，“崂山”系列饮品更是成为国宴用水，并长期保持全国出口量第一的桂冠，成为当之无愧的“中国第一水”。百年来，“崂山”矿泉水以其悠久的历史、卓越的品质享誉海内外，畅销百年而不衰。

以上各品牌矿泉水如图 1-16 所示。



(a) 巴黎矿泉水 (b) 依云矿泉水 (c) 维希矿泉水

(d) 伟图矿泉水 (e) 阿波利纳里斯 (f) 圣佩莱格里诺 (g) 青岛崂山矿泉水

图1-16 矿泉水常见品牌