



高等职业教育酒店管理专业「十一五」规划教材

酒水

与酒吧管理

JIU SHUI
YU JIU BA GUAN LI
张超广 主编



郑州大学出版社



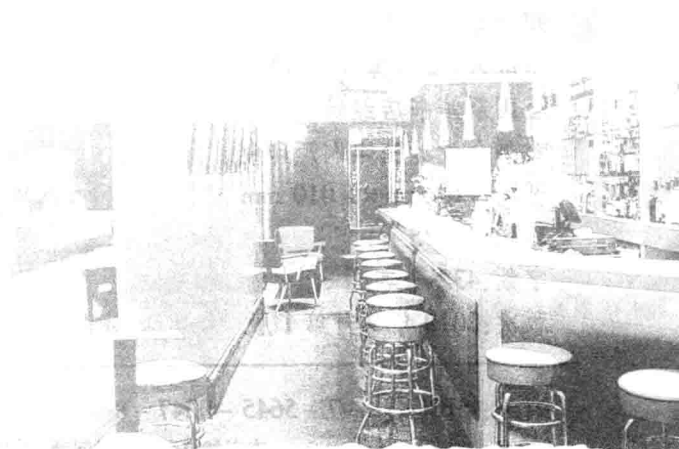
高等职业教育酒店管理专业『十一五』规划教材

酒水

与酒吧管理

JUSHUI YU JIUBA GUANLI

张超广 主编



郑州大学出版社

图书在版编目(CIP)数据

酒水与酒吧管理/张超广主编. —郑州:郑州大学出版社,2010.9
(高等职业教育酒店管理专业“十一五”规划教材)
ISBN 978-7-5645-0247-8

I. ①酒… II. ①张… III. ①酒-高等学校:技术学校-教材②餐厅-商业管理-高等学校:技术学校-教材
IV. ①TS971②F719.3

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2010) 第 159942 号

郑州大学出版社出版发行

郑州市大学路 40 号

出版人:王 锋

全国新华书店经销

黄委会设计院印刷厂印制

开本:710 mm × 1 010 mm

印张:20.75

字数:432 千字

版次:2010 年 9 月第 1 版

邮政编码:450052

发行部电话:0371-66966070

1/16

印次:2010 年 9 月第 1 次印刷

书号:ISBN 978-7-5645-0247-8

定价:32.00 元

本书如有印装质量问题,由本社负责调换



编委会名单

- 顾问** 杜书云 郑州大学旅游学院
朱永强 上海师范大学旅游学院
湛贵成 洛阳师范学院历史文化学院
- 主任** 徐永清 郑州旅游职业学院
龙京红 浙江国际海运学院海洋旅游学院
- 副主任** (排名不分先后)
戴桂宝 浙江旅游职业学院酒店管理学院
马彦纯 南京旅游职业学院酒店管理系
端木庆一 河南师范大学外语学院
刘志全 河南职业技术学院旅游烹饪系
柏 杨 安徽工商职业学院旅游系
王君华 河南经贸职业学院外语旅游系
张东明 秦皇岛职业技术学院旅游系
李晓东 郑州旅游职业学院酒店管理系
田秀群 河南商业高等专科学校旅游管理系
郭 琰 中州大学管理学院
- 委员** (排名不分先后)
丁文意 河北旅游职业学院
朱彩云 黑龙江旅游职业学院
杨奇美 浙江国际海运学院海洋旅游学院
刘长运 南阳师范学院旅游与环境学院
袁 平 开封大学管理科学学院
宁 双 日照职业技术学院
尹 昊 郑州大学体育学院体育旅游系
刘秀梅 郑州航院信息统计职业学院旅游系
孙德营 济源职业技术学院经贸系
方相林 安阳师范学院资源环境与旅游学院

陈 丹	合肥学院旅游管理系
袁绍斌	河南财经学院旅游系
许 然	郑州航空工业管理学院
许国林	许昌学院历史与文化学院
姚 红	郑州大学升达经贸管理学院
任华敏	郑州交通职业学院经贸系
马向青	鹤壁职业技术学院
王 潇	河南机电高等专科学校旅游管理系
王军华	华信职业学院管理系
李若凝	河南农业大学旅游系
张国兴	平顶山工学院
王浩乐	许昌职业技术学院
李久昌	三门峡职业技术学院
郭宝林	河南工程学院经贸系
阮跃东	郑州牧业工程高等专科学校旅游管理系
李裔辉	郑州科技学院工商管理系
陈春英	无锡商业职业技术学院旅游管理系
王福臣	中原福港大酒店有限公司
洪玉芝	郑州中都饭店管理有限公司



作者名单

■ 主 编

张超广

■ 副主编

郑 鑫

■ 编委(按姓名笔画排序)

王浩乐 宁 双 付红丹

吴通永 杨士明 张光伟

张海玲 张超广 郑 鑫



内容提要

本书从我国星级饭店业、酒吧业的实际情况出发,具有较强的实用性和科学性。全书共分四篇二十三章,从认识酒吧,了解酒水知识、掌握酒吧服务以及酒吧管理等几方面入手,详细地介绍了世界各地著名的葡萄酒、烈性酒、配制酒的种类、特点、产地、酿造工艺、服务标准、管理方法等。本书内容丰富,图文并茂,实用性强。在体例上,本书每章都附有学习目标、本章小结,章后还附有思考题。针对不同的讲授知识,本书还链接了一些小资料。这既丰富了全书的内容,也便于教学和培训。全书融理论性、实践性为一体,特别重视学生实践能力的提高,从而也为学生今后考取调酒师资格证打下一定的基础。

本书可作为酒店管理、旅游管理、餐饮管理等专业的教材,也可作为大专院校各类专业的公共选修课教材。同时还可作为旅游、餐饮、娱乐、休闲等行业的培训教材,对酒吧从业人员、调酒师培训机构人员和爱好酒水的读者也有很大的参考价值。



近年来我国经济的快速发展,对各类职业教育层次人才表现出强烈的需求,作为高等教育的重要组成部分,高等职业教育可以说与经济建设、劳动就业联系最紧密、最直接。它承担着为高新技术转化、传统产业升级提供智力支持的重任,承担着提高劳动者的职业素质和创业能力、促进劳动就业的责任。当前我国职业教育取得很大发展,为生产、管理、服务一线培养了一大批技术型、应用型的专业人才,对我国经济发展和社会进步起到了重要的推动作用。但勿庸讳言,高职教育在快速发展中也存在诸多问题,为此,许多高职院校提出了教学改革。

教学改革,教材先行。而我国的高等职业教育起步较晚,高职教材建设与高职教育快速发展的要求存在很大的差距,旅游类高职教材尤其如此。当前我国旅游业发展较快,作为旅游学科重要组成部分的酒店管理专业的学科建设也取得了较大发展,但酒店管理是实务性较强的专业,经济生活中生动丰富的酒店管理实践为酒店管理教材源源不断地提供素材的同时,也不断对相关的教材建设提出新问题和新要求。造成的一种直接现象是:尽管目前市场上酒店管理高职教材种类不少,但普遍乏善可陈,存在着缺乏高职特色、与实务操作衔接得不够、实用性实践性不强、体系不清、内容陈旧等问题。

经过近一年的调研和准备,郑州大学出版社联系全国相关专业的30余所高职院校近70位较有影响的专业教师于2008年7月召开旅游管理专业创新人才培养模式研讨会暨高等职业教育“十一·五”规划教材编写会议。会议研究了旅游管理学科创新人才培养模式、专业建设和教材建设等问题,并讨论了组织编写高等职业教育酒店管理及餐饮管理专业“十一·五”规划教材的有关事宜,推荐作者并成立编写委员会。

针对当前高职教材的现状,编委会认真分析高职教材建设中存在的问题,在广泛听取一线教师和高职学生意见建议的基础上,确立

了本套教材编写的基本原则和教材体系,力争编写出适合高职层次教育特色的适用性教材。

本套教材分酒店管理和餐饮管理两个系列,其中不少课程还专配了实训类教材。与以往同类教材相比,本套教材具备以下几点鲜明特色:

1. 强调“高职”特色,突出教材的实用性。高职教育主要培养应用型人才,而酒店管理、餐饮管理专业又是极具实践性的专业门类,因而教材的编写一定要注重培养学生的实践能力与操作技能,对于基础理论则贯彻“必需和够用为度”的原则,基本知识采用广而不深、点到为止的写作手法,基本技能如一条主线贯穿教材内容的始终。在教材的编写中,文字叙述力求简明扼要,通俗易懂,饶有趣味。

2. 案例教学,实操演练,以“融理于例、以例释理”的编写风格,彰显教材的可读性。教材内容中穿插大量案例,点评融于叙述中,这是本套教材鲜明的编写风格。对复杂难懂的知识,分解开来,一步一步地讲述,循序渐进,将复杂问题简单化,以便学生理解。通过举例阐明概念,将基础理论融入大量的案例中,使学生学习理论知识感到轻松。

3. 与实训教材配套编写,体现教材的实用性与目的性。本套教材对于不少专业课程采取基础理论教材和实训教材配套编写的原则,比如餐饮管理、前厅管理和客房管理教材即是如此。本套教材中的实训教材力争站在专业的最前沿,紧密结合本地本岗位的技能要求,强调与工作实际紧密相连,与相关专业的就业市场接轨,同时突出专业特色,渗透职业素质的培养;在内容上注意与专业理论课的衔接和照应,把握两者之间的内在联系,又突出各自的侧重点。使学生学完基础理论课后,通过实习实训,训练实践技能,提高自己的职业能力,为就业做准备。

4. 本套教材具有先进性,本书反映了酒店管理、餐饮管理专业实践和研究的新成果,在编写体例上加入了便于教和学的内容,如教学目标、课前导读、典型案例、复习思考题以及实训题等。

诚然,由于一些条件的限制,本套教材还不可能做到尽善尽美,但我们希冀本套教材的出版能为目前我国经济发展现状下的高职教材改革做出自身的贡献,为高职高专酒店管理与餐饮管理专业的学科建设尽一些心力。



无酒不成礼,无酒不成欢,无酒不成敬意。自古以来,酒与人类的生活息息相关,现代人把酒水当作相互沟通交流的媒介、社交礼仪的工具,自然酒水就成为酒吧服务形象的重要组成部分。酒吧是销售酒水和服务的重要场所,也是人们社交、休闲、娱乐的重要载体。酒吧和酒水的发展日新月异,对于酒店管理、旅游管理、餐饮管理等专业的学生、酒吧从业人员甚至经营者、调酒师培训机构而言,有必要掌握酒水与酒吧的服务与管理方面的知识。

本书在编写过程中,结合业界的实际,形成了以下的特点:

一、紧密结合行业,结构科学、合理

从酒水服务与酒吧管理的理论知识入手,结合目前酒吧行业发展的现状,针对目前酒吧行业的实际情况,增强了实践技能,避免了理论与实际发展情况的脱节。并以基础理论、案例分析和复习与思考等来安排内容,既方便教学,又帮助学生或阅读者掌握要点并拓宽思路。

二、知识注重因材施教,强调够用、实用

本书知识点的编排,充分考虑到高职高专学生的实际特点,没有太难太深的内容,以能够适应酒吧服务与管理的需要为限,内容较为实用。

三、注重能力培养。技能浅显易懂

本书遵循“先进、简明、适用、通俗”的原则,以能力为本位,兼顾知识教育、技能教育和能力教育,并将国家有关职业资格考试所规定的职业标准融入教材,适用于现代高职高专教育技能训练的教学

过程。

四、注意激发学生兴趣,形式生动多样

本书在编写形式上,图文并茂,不但趣味性较强,还能增进对知识的理解。并且在编写过程中注意紧扣现实,详实细致地描述了现在酒吧中流行的常用酒和饮料;注意联系历史,如对葡萄酒、鸡尾酒的发展历史、背景和配方等都配有典故以激发兴趣;注意结合审美修养,如鸡尾酒的鉴赏方法的介绍有助于审美素养的提高。以上这些,希望能对教科书通常较为刻板的形象有所改观。

本书由张超广主编,郑鑫任副主编。作者撰写分工如下(以章节先后为序):

张超广(河南商业高等专科学校) 第一章、第三章、第十三章

宁双(日照职业技术学院) 第二章、第四章

吴通永(浙江国际海运学院) 第五章、第九章

张光伟(河南职业技术学院) 第六章、第十一章、第二十章

郑鑫(河南职业技术学院) 第七章、第八章、第十二章

付红丹(河南职业技术学院) 第八章、第十章、第十五章、第十六章、第十七章

杨士明(河南职业技术学院) 第十四章、第二十一章

王浩乐(许昌职业技术学院) 第十八章、第十九章

张海玲(开封大学) 第二十二章、第二十三章

编者

2010年6月



第一篇 酒吧

1 酒吧概述	3
1.1 酒吧的概念和种类	3
1.1.1 酒吧的概念	3
1.1.2 酒吧的种类	4
1.2 酒吧结构和酒吧吧台设置	6
1.2.1 酒吧结构	6
1.2.2 吧台设置	7
1.3 酒吧设备、调酒用具及载杯	9
1.3.1 吧台设备	9
1.3.2 调酒用具	11
1.3.3 酒吧标准载杯	14

第二篇 酒水知识

2 酒水常识	21
2.1 饮料的定义和种类	21
2.1.1 饮料的定义	21
2.1.2 饮料的种类	21
2.1.3 碳酸饮料	22
2.1.4 矿泉水	23
2.2 酒的定义、种类和风格	25
2.2.1 酒的定义	25
2.2.2 酒精与酒度	25
2.2.3 酒的种类	26
2.2.4 酒的风格	26
3 蒸馏酒	30
3.1 蒸馏酒基础知识	30
3.1.1 蒸馏酒的定义	30
3.1.2 蒸馏酒的酿造技术	30
3.1.3 蒸馏酒的品种	32



目录

Contents

3.2	谷物蒸馏酒	32
3.2.1	威士忌	32
3.2.2	金酒	43
3.2.3	伏特加	45
3.3	谷物蒸馏酒的饮用和服务	47
3.3.1	威士忌的饮用和服务	47
3.3.2	金酒的饮用和服务	48
3.3.3	伏特加的饮用和服务	48
3.4	水果蒸馏酒	48
3.4.1	白兰地	48
3.4.2	法国白兰地	49
3.4.3	其他国家的白兰地	54
3.4.4	水果白兰地	54
3.5	水果蒸馏酒的饮用和服务标准	55
3.6	其他蒸馏酒	55
3.6.1	朗姆酒	55
3.6.2	特基拉酒	57
3.7	其他蒸馏酒的饮用和服务	58
3.7.1	朗姆酒的饮用和服务	58
3.7.2	特基拉酒的饮用和服务	58
4	开胃酒	60
4.1	开胃酒的定义	60
4.2	开胃酒的种类	60
4.2.1	味美思	60
4.2.2	比特酒	61
4.2.3	茴香酒	62
4.3	开胃酒的饮用和服务	62
4.3.1	净饮	62
4.3.2	加冰和兑和饮用	62



目录

Contents

5	甜食酒	64
5.1	甜食酒的定义和种类	64
5.1.1	甜食酒的定义	64
5.1.2	甜食酒的种类	64
5.2	甜食酒的饮用和服务	70
5.2.1	雪梨酒的饮用和服务	70
5.2.2	波特酒的饮用与服务	71
6	利口酒	72
6.1	利口酒的定义和种类	72
6.1.1	利口酒简介	72
6.1.2	利口酒的酿造方法	72
6.1.3	利口酒的种类	73
6.2	利口酒的饮用与服务	76
6.2.1	纯饮	76
6.2.2	加冰饮用	76
6.2.3	混合饮用	76
7	葡萄酒	78
7.1	葡萄酒的发展史	78
7.1.1	美酒源于远古的意外	78
7.1.2	希腊人促成葡萄酒的首次扩张	79
7.1.3	罗马人的军队开拓葡萄酒疆界	80
7.1.4	红酒在中世纪的发展	80
7.1.5	殖民主义促成葡萄酒全球化	82
7.1.6	近代对葡萄酒的改良	82
7.2	葡萄与葡萄酒酿造	83
7.2.1	葡萄酒的种类	84
7.2.2	酿酒用葡萄原料概述	86
7.2.3	葡萄酒的酿造工艺	102
7.3	葡萄酒酒标	112
7.4	葡萄酒酒具	119
7.4.1	酒杯	119



目录 Contents

7.4.2	醒酒器	121
7.4.3	其他附件	122
7.5	葡萄酒的饮用与服务	124
7.5.1	侍酒温度	124
7.5.2	侍酒方式	125
7.5.3	开酒方法	125
7.5.4	换瓶与醒酒	126
7.5.5	斟酒	127
7.6	葡萄酒的品尝和贮藏	127
7.6.1	葡萄酒的品尝	127
7.6.2	葡萄酒的贮藏	130
7.7	法国著名葡萄酒酒庄简介	131
7.7.1	酒庄	131
7.7.2	酒庄酒	132
7.7.3	名庄简介	132
8	啤酒	140
8.1	啤酒的特点及分类	140
8.1.1	啤酒的特点	141
8.1.2	啤酒的种类	141
8.2	啤酒的酿造	142
8.2.1	啤酒的主要原料	142
8.2.2	啤酒的酿造	143
8.3	世界著名啤酒生产国	144
8.3.1	德国	144
8.3.2	捷克斯洛伐克	145
8.3.3	丹麦	145
8.3.4	荷兰	145
8.3.5	比利时	145
8.3.6	英国和爱尔兰	145
8.3.7	其他国家和地区	146
8.4	啤酒的服务	146
8.4.1	啤酒的保管与服务	146



目录

Contents

8.4.2 啤酒的饮用与服务	147
9 日本清酒	151
9.1 清酒的起源	151
9.2 清酒的特点和种类	152
9.2.1 清酒的特点	152
9.2.2 清酒的酿造工艺	152
9.2.3 清酒的种类	153
9.3 清酒的包装和保管	155
9.3.1 包装	155
9.3.2 保管	155
9.4 清酒的饮用常识	156
10 中国黄酒	157
10.1 黄酒的原料	157
10.2 黄酒的种类	158
10.2.1 南方糯米(粳米)黄酒	158
10.2.2 红曲黄酒	158
10.2.3 北方黍米黄酒	158
10.2.4 大米清酒	158
10.3 黄酒的特点	158
10.4 黄酒的主要品种	159
10.4.1 绍兴酒	159
10.4.2 无锡老厂黄酒	160
10.4.3 福州红曲黄酒	160
10.4.4 浙江红曲黄酒	161
10.4.5 山东即墨黄酒	161
10.4.6 其他黄酒	161
10.5 黄酒的保管与服务	162
10.5.1 黄酒的保管与贮藏	162
10.5.2 黄酒的服务	162



目录 Contents

11 中国白酒	164
11.1 中国白酒的名称和起源	164
11.1.1 中国白酒的起源	165
11.1.2 中国白酒的名称	165
11.2 中国白酒的特点和生产工艺	166
11.2.1 中国白酒的特点	166
11.2.2 中国白酒的主要生产原料	166
11.2.3 酒曲	167
11.2.4 白酒的勾兑和调味工艺	168
11.3 中国白酒的香型及其名品	169
11.3.1 酱香型及其名品	169
11.3.2 浓香型及其名品	170
11.3.3 清香型及其名品	172
11.3.4 米香型及其名品	172
11.3.5 兼香型及其名品	174
12 鸡尾酒	176
12.1 鸡尾酒简介	176
12.1.1 鸡尾酒的起源和定义	176
12.1.2 鸡尾酒的成分	178
12.1.3 鸡尾酒的配方	189
12.1.4 鸡尾酒的种类	190
12.2 鸡尾酒的调制方法、原理、步骤及要求	190
12.2.1 鸡尾酒的调制方法	190
12.2.2 鸡尾酒的制作原理	194
12.2.3 鸡尾酒的调制步骤	195
12.2.4 鸡尾酒的制作要求	196
12.2.5 鸡尾酒色泽调配的原则	198
12.2.6 鸡尾酒香气的调制	199
12.2.7 鸡尾酒口味的调配理论与实践	199
12.2.8 风格鸡尾酒的调制原则	200