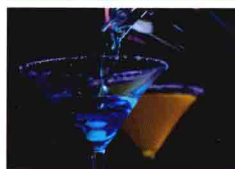


鸡尾酒实操

JI WEI JIU SHI CAO



蒋鑫 王永红 李玲玲 ©主编



西南交通大学出版社

鸡尾酒实操

JI WEI JIU SHI CAO



主 编 ◎ 蒋 鑫 王永红 李玲玲
副主编 ◎ 田 胤 陈凌燕
参 编 ◎ 陈莉娟 徐 瑶 张韩梅 舒 兰
朱胜瑛 刘 丽 杨 洪 罗 辉
董玲瑜

图书在版编目 (C I P) 数据

鸡尾酒实操 / 蒋鑫, 王永红, 李玲玲主编. —成都:
西南交通大学出版社, 2015.7 (2015.7 重印)
ISBN 978-7-5643-3843-5

I. ①鸡… II. ①蒋… ②王… ③李… III. ①鸡尾酒
—调制技术—中等专业学校—教材 IV. ①TS972.19

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2015) 第 067017 号

鸡尾酒实操

主编 蒋鑫 王永红 李玲玲

责任编辑 周 杨
封面设计 严春艳

出版发行 西南交通大学出版社
(四川省成都市金牛区交大路 146 号)
发行部电话 028-87600564 028-87600533
邮政编码 610031
网 址 <http://www.xnjdcbs.com>

印 刷 四川省印刷制版中心有限公司
成 品 尺 寸 185 mm × 260 mm
印 张 6.25
字 数 153 千
版 次 2015 年 7 月第 1 版
印 次 2015 年 7 月第 2 次
书 号 ISBN 978-7-5643-3843-5
定 价 29.00 元

课件咨询电话: 028-87600533
图书如有印装质量问题 本社负责退换
版权所有 盗版必究 举报电话: 028-87600562

本书编委会

主 任

陈克生

副主任

梁 英 葛惠伟

委 员

(以姓氏笔画为序)

王永红	田 胤	刘 丽	朱胜瑛
张韩梅	李玲玲	杨 洪	陈凌燕
陈莉娟	罗 辉	徐 瑶	舒 兰
董玲瑜	蒋 鑫		

目 录

第一篇 调酒基础知识

第一章 调酒师与鸡尾酒介绍	3
---------------------	---

第一节 了解调酒师	3
-----------------	---

知识链接一 调酒师	3
-----------------	---

知识链接二 调酒师的工作任务	3
----------------------	---

知识链接三 调酒师的职业素质要求	3
------------------------	---

第二节 认识鸡尾酒	5
-----------------	---

知识链接一 美丽的鸡尾酒传说	5
----------------------	---

知识链接二 鸡尾酒的由来与发展	6
-----------------------	---

知识链接三 关于鸡尾酒的定义	8
----------------------	---

第二章 调酒设备及器具介绍	10
---------------------	----

第一节 调酒设备认知	10
------------------	----

知识链接 酒吧设备	10
-----------------	----

第二节 调制鸡尾酒的器具认知	15
----------------------	----

知识链接一 常用调酒器具	15
--------------------	----

知识链接二 鸡尾酒常用载杯认知	18
-----------------------	----

第三章 调制鸡尾酒的原料	25
--------------------	----

第一节 认识基酒	25
----------------	----



知识链接一 基酒的定义	25
知识链接二 常用基酒介绍	25
第二节 认识辅料	30
知识链接一 何谓辅料	30
知识链接二 鸡尾酒辅料的主要类别	30
第三节 认识装饰物	31
知识链接一 鸡尾酒装饰物	32
知识链接二 常见鸡尾酒装饰果品材料分类	32
第四章 鸡尾酒调制手法	34
第一节 摇和法	34
知识链接一 何谓摇和法	34
知识链接二 用具：调酒壶	34
第二节 搅拌法	36
知识链接一 用具：电动搅拌机	36
知识链接二 操作方法	36
第三节 兑和法	37
知识链接一 用具	37
知识链接二 放料顺序	38
知识链接三 操作技法	38
知识链接四 斟倒酒水	38
第四节 调和法	38
知识链接一 用具	39
知识链接二 放料顺序	39
知识链接三 操作技法	39
知识链接四 斟倒酒水	39

知识链接五 注意事项	40
第五章 鸡尾酒调制标准、原则、步骤及注意事项	42
第一节 鸡尾酒的调制标准	42
第二节 鸡尾酒的调制原则	43
第三节 鸡尾酒的调制步骤和注意事项	45
第六章 鸡尾酒创作	48
第一节 鸡尾酒的创作原则	48
知识链接一 鸡尾酒的创作原则重要性诠释	48
知识链接二 鸡尾酒的创作原则	48
第二节 鸡尾酒的命名方法	50
知识链接一 鸡尾酒命名技巧	50
知识链接二 鸡尾酒的命名方法	50
第三节 鸡尾酒创作步骤及注意事项	53
知识链接一 鸡尾酒的创作步骤	53
知识链接二 鸡尾酒创作时的注意事项	53
第四节 鸡尾酒的品尝	54
知识链接一 一款完美的鸡尾酒应具备的元素	54
知识链接二 鸡尾酒的品尝步骤	54

第二篇 鸡尾酒实操训练

第七章 “摇和法”的调制	59
第一节 红粉佳人（Pink Lady）	59
第二节 亚历山大（Alexander）	60



第三节 玛格丽特 (Margarita)	60
第四节 曼哈顿 (Manhattan)	61
知识链接 鸡尾酒常见配方	62
第八章 “兑和法”的调制	72
第一节 彩虹酒 (Rain Bow)	72
第二节 天使之吻 (Angels Kiss)	73
第三节 B-52 轰炸机	73
第四节 龙舌兰日出 (Tequila Sunrise)	74
知识链接 鸡尾酒常见配方	74
第九章 “调和法”的调制	78
第一节 马天尼干 (Dry Martini)	78
第二节 黑俄罗斯 (Black Russian)	78
第三节 生锈钉 (Busty Nail)	79
第四节 螺丝刀 (Screwdriver)	79
知识链接 鸡尾酒常见配方	80
第十章 “搅和法”的调制	86
第一节 蓝色夏威夷 (Blue Hawaii)	86
第二节 冰冻草莓戴吉利 (Frozen Strawberry Daiquiri)	86
第三节 冰冻戴吉利 (Frozen Daiquiri)	87
第四节 冰冻香蕉戴吉利 (Frozen Banana Daiquiri)	88
知识链接 鸡尾酒常见配方	88
参考文献	91

第一篇 调酒基础知识





第一章 调酒师与鸡尾酒介绍

【工作场景】

华灯初上，酒吧里，只见时髦而前卫的人士穿着优雅的职业装，在动感十足的音乐声中，以其高超而娴熟的调酒技术吸引了无数喜爱夜生活的现代人，沉醉其中，乐此不疲。他们究竟是何方神圣？创作出的东西竟有如此大的魅力呢？让我们一起走进他们的世界看看吧！

【具体工作任务】

- （1）掌握调酒师定义；
- （2）了解一名优秀调酒师的必备素质；
- （3）了解鸡尾酒的由来与发展；
- （4）掌握鸡尾酒的定义。

第一节 了解调酒师

调酒师究竟是一群什么人？他们每天从事的工作内容是什么？如何才能成为一名优秀的调酒师？下面就让我们一起走进他们的生活吧。

知识链接一 调酒师

调酒师，英语称为 Bartender 或 Barman，意思是指在酒吧或餐厅专门从事酒水配置和酒水销售的人。

知识链接二 调酒师的工作任务

调酒师每日工作任务包括：酒吧清洁、酒吧摆设、调酒酒水、酒水补充、应酬客人、日常管理等。

知识链接三 调酒师的职业素质要求

一、基本素质

调酒师的基本素质主要包括：外形、服饰、仪表、风度等。要求：容貌端正、举止大方；端庄稳重，不卑不亢；态度和蔼，待人诚恳；服饰庄重，整洁挺阔；打扮得体，淡妆素抹；训练有素，言行恰当。

二、专业素质

调酒师的专业素质是指调酒师的服务意识、专业知识及专业技能。

1. 服务意识

(1) 角色意识。调酒师的角色意识主要体现在执行酒吧的规章制度、履行岗位职责、行使代表酒吧的角色。调酒师的一举一动、一言一行、仪容、仪表、服务程序、服务态度等方面都会影响酒吧的声誉。

(2) 宾客服务意识。调酒师必须意识到宾客对酒吧的重要性,“顾客就是上帝”是调酒师服务工作的出发点,任何时候、任何场合都要为客人着想。调酒师的宾客服务意识是高度的从事服务自觉性的表现。调酒师应预测并及时调解客人遇到的问题,按规范化服务程序解决的问题,遇到特殊情况时,尽可能提供专门服务、超常服务,以满足客人的特殊需求。

2. 专业知识

作为一名调酒师,必须具备一定的专业知识,才能更准确、完善地服务于客人。一般来讲,调酒师应掌握的专业知识包括:

(1) 酒水知识。调酒师的工作离不开酒,对酒品的掌握程度直接决定工作的开展。作为一名调酒师,要掌握各种酒的产地、物理特点、口感特征、制作工艺、品茗及饮用方法,并能够鉴定出酒的质量、年份等。

(2) 原料储藏保管知识。了解原料的特性以及酒吧原料的领用、保管、使用、储藏知识。

(3) 设备、用具、酒具知识。掌握酒吧常用设备的使用要求、操作过程及保养方法,以及用具的使用、保管知识。掌握酒杯的种类、形状及使用要求、保管知识。

(4) 酒谱、酒单知识。熟练掌握酒谱上每一种原料的用量标准、配制方法、用杯及调配程序。掌握酒单的结构、所用酒水的品种、类别以及酒单上酒水的调制方法、服务标准。

(5) 酒水的定价原则和方法。根据行业标准和市场规则合理定价,保证酒吧企业适当盈利。

(6) 习俗知识。掌握主要客源国和我国不同地区的饮食习俗、宗教信仰和习惯。不同地方的客人有不同的饮食风俗、宗教信仰和习惯,要能够恰当推荐和调制满足客人要求的酒水。

(7) 英语知识。鸡尾酒的原料大多是洋酒,要掌握酒吧饮料的英文名称、产地的英文名称,以及酒吧服务常用英语、酒吧术语。同时应具备一定的外语交流能力,能用英文说明饮料的特点。

(8) 营养卫生知识。了解饮料的营养结构、酒水与食物的搭配以及饮料操作的卫生要求。

(9) 安全防火知识。掌握安全操作规程,注意灭火器的使用范围及要领,掌握安全自救方法。

3. 专业技能

调酒师娴熟的专业技能不仅可以节省时间,使客人增加信任感和安全感,而且是一种无声的广告。熟练的操作技能是快速服务的前提,专业技能的提高需要通过专业训练和自我锻炼来完成。

(1) 设备、用具的操作使用技能。正确地使用设备和用具,掌握操作程序,不仅可以延长设备、用具的使用寿命,也是提高服务效率的保证。

(2) 酒具的清洗操作技能。掌握酒具的冲洗、清洁、消毒方法。

(3) 装饰物制作及准备技能。掌握装饰物的切分形状、薄厚及造型等。



(4) 调酒技能。掌握调酒的动作、姿势等方法以保证酒水的质量和口味的一致。调酒师除了调酒工作外,还应主动做好酒吧的卫生工作,例如清洁冰柜、清理工作台等。

(5) 沟通技巧。善于发挥信息传递渠道的作用,进行准确、迅速的沟通。同时提高自己的口头和书面表达能力,善于与客人沟通和谈判。

(6) 经营能力。调酒师必须具备高中以上的文化水平,有较强的经营意识和数学概念,能够正确计算价格、成本和盈利,填写各种表格及书写工作报告等。

(7) 解决问题的能力。善于在错综复杂的矛盾中抓住主要矛盾,对紧急事件及宾客投诉有一定的处理能力。

(8) 自我表现能力。调酒师直接与客人打交道,调酒如同艺术表演,无论调酒动作还是调酒技巧都会给客人留下深刻印象,所以应做到轻松、自然、潇洒、操作准确熟练。

【任务单】 了解调酒师

知识检测

(1) 何为调酒师?

(2) 调酒师的主要任务有哪些?

(3) 如何成为一名优秀的调酒师?

第二节 认识鸡尾酒

色泽艳丽、承载精美、口感俱佳的鸡尾酒究竟是一种什么样的酒?又是何时、何地产生的?关于鸡尾酒的由来,到目前为止人们还无法找出其来源,但有许多美丽传说。据大部分史料记载,鸡尾酒起源于美洲,时间大约是十八世纪末或十九世纪初。究竟何时开始调配和饮用这类色、香、味俱佳的混合饮料以及“鸡尾酒”名称的由来众说纷纭,下面就让我们一起走进神秘的鸡尾酒世界吧!

知识链接一 美丽的鸡尾酒传说

下面我们选录几则传说向大家介绍一下。

(1) 最浪漫的传说:19世纪,美国人克里福德在哈德逊河边经营一间酒店。他有三件引以为自豪的事情,人称克氏三绝:一是他有一只孔武有力、气宇轩昂的大公鸡,是斗鸡场上的好手;二是他的酒庄据说拥有世界上最优良的美酒;三是他的女儿艾恩米莉,是镇上的第一名绝色佳人。镇里有个叫阿普鲁恩的年轻人,是一名船员,每晚都来酒店闲坐一会儿,日久天长,他和艾恩米莉坠入爱河。这小伙子性情好,工作又踏实,老头子打心里喜欢他,但老是作弄他说:“小伙子,你想吃天鹅肉?给你个条件吧,赶快努力当个船长!”小伙子很有恒心,几年后,果真当上了船长并和艾恩米莉举行了婚礼。老头子比谁都快乐,他从酒窖里把最好的陈年佳酿全部拿出来,调成绝代美酒,在杯边饰以雄鸡尾,美艳之极。然后为他绝色的女儿和顶呱呱的女婿干杯,“鸡尾万岁!”从此鸡尾酒大行其道。

(2) 因误会而成的传说:在国际酒吧者协会(IBA)的正式教科书中介绍了如下的说法:很久以前,英国船只开进了墨西哥的尤卡里半岛的坎佩切港,经过长期海上颠簸的水手们找



到了一间酒吧，喝酒、休息以解除疲劳。酒吧台中，一位少年酒保正用一根漂亮的鸡尾形无皮树枝搅着一种混合饮料。水手们好奇地问酒保混合饮料的名字，酒保误以为对方是在问他树枝的名称，于是答道，“考拉德·嘎窖”。这在西班牙语中是公鸡尾的意思。这样一来，“公鸡尾”就成了混合饮料的总称。

(3) 以贵族命名的传说：“鸡尾酒”一词来自 1519 年左右，住在墨西哥高原地带或新墨西哥、中美等地统治墨西哥人的阿兹特克族的土语，在这个民族中，有位曾经拥有过统治权的阿兹特克贵族，他让爱女 Xochitl 将亲自配制的珍贵混合酒奉送给当时的国王，国王品尝后备加赞赏。于是，将此酒以那位贵族女儿的名字命名为 Xochitl，之后逐渐演变成今天的 Cocktail（本传说载于《纽约世界》杂志，它对后来有关鸡尾酒语源的探讨起着有利的佐证作用）。

(4) 最刺激的传说：根据美国小说家柯柏的传述，鸡尾酒源自美国独立战争末期，有一个移民美国的爱尔兰少女名叫蓓丝，在约克镇附近开了一家客栈，兼营酒吧生意。1779 年，美法联军官兵到客栈集会，品尝蓓丝发明的一种名唤“臂章”的饮料，饮后可以提神解乏、养精蓄锐、鼓舞士气，所以深受欢迎。只不过，蓓丝的邻居是一个专擅养鸡的保守派人士，敌视美法联军。尽管他所饲养的鸡肥美无比，却不被爱国人士一顾。军士们还嘲笑蓓丝与其为邻、讥讽她是“最美丽的小母鸡”。蓓丝对此耿耿于怀，趁夜黑风高之际，将邻居饲养的鸡全宰了，烹制成“全鸡大餐”招待那些军士们。不仅如此，蓓丝还将拔掉的鸡毛用来装饰供饮的“臂章”，更引得军士们兴奋无比，一位法国军官激动地举杯高喊，“鸡尾万岁！”从此，凡是蓓丝调制的酒都被称为鸡尾酒。于是鸡尾酒一词就风行不衰了。

(5) 来自红楼梦的传说（中华鸡尾酒的源流）：我国名著《红楼梦》中记载了调制混合酒——“合欢酒”的操作过程：“琼浆满泛玻璃盏，玉液浓斟琥珀杯。”用酒“乃以百花之蕊、万木之英，加以麟髓之旨、凤乳之曲”。这说明我国很早就有了鸡尾酒的雏形，只是当时没有很快地流行发展起来。

总之，究竟谁是谁非并不重要，事实上，鸡尾酒本身已根深蒂固地成为人们喜爱的饮料了。

知识链接二 鸡尾酒的由来与发展

一、鸡尾酒的来历

鸡尾酒起源于美洲，时间大约是 18 世纪末或 19 世纪初。关于它的来历有这样几种说法：

1. 源自古埃及的饮料

在酒里添加其他材料以增加美味的习惯，从纪元前的古埃及、罗马时代就已经开始。但真正出现“Cocktail”这个名称则迟至 18 世纪。1748 年，英国出版 *The Square Recipe* 一书，书中的“Cocktail”专指混合饮料。1855 年，沙卡烈所著的 *Newcomes*，则出现白兰地鸡尾酒一词，此时鸡尾酒已相当普及。

2. 禁酒令反成催生剂

19 世纪发明制冰机以后，马上有人将冰块应用在调酒上，于是冰凉美味的现代鸡尾酒立刻向全世界扩展，但确切年代不详。一说发源自 20 世纪初的美国，1920 年，美国颁布禁酒



令,反而成为鸡尾酒催生剂,当时好酒之徒纷纷在酒中掺加果汁以掩饰酒味,从此各式各样的酒应运而生。

二、鸡尾酒发展趋势

经过 200 多年发展,现代鸡尾酒已不再是若干种酒及乙醇饮料的简单混合物。虽然种类繁多、配方各异,但都是由调酒师精心设计的佳作,其色、香、味兼备,盛载考究,装饰华丽,除圆润、协调的味觉外,闻香更具享受、快慰之感。甚至其独特的载杯造型,简洁妥帖的装饰点缀,无一不充满诗情画意。总观鸡尾酒的性状,现代鸡尾酒应有如下特点:

(1) 鸡尾酒由两种或两种以上的非水饮料调和而成,其中至少有一种为酒精性饮料。如柠檬水、中国调香白酒等便不属于鸡尾酒。

(2) 花样繁多,调法各异。用于调酒的原料有很多类型,各种酒所用的配料种数也不相同,如两种、三种甚至五种以上。就算以流行的配料种类确定的鸡尾酒,各配料在分量上也会因地域不同、人的口味各异而有较大变化,从而冠用新的名称。

(3) 具有刺激性口味的鸡尾酒能使饮用者兴奋,因此具有一定的酒精浓度。适当的酒精度能使饮用者紧张的神经得以缓和、肌肉放松等。

(4) 能够增进食欲。鸡尾酒应是增进食欲的滋润剂。饮用后,由于酒中含有微量调味饮料,如酸味、苦味等饮料的作用,饮用者的口味应有所改善,绝不能因此而倒胃口、厌食。

(5) 口味优于单体组分。鸡尾酒必须有卓越的口味,而且这种口味应该优于单体组分。品尝鸡尾酒时,舌头的味蕾应该充分扩张,才能尝到刺激的味道。如果过甜、过苦或过香,就会影响品尝风味的能力,降低酒的品质,是调酒所不能允许的。

(6) 冷饮性质鸡尾酒需足够冷冻。如朗姆类混合酒,以沸水调配,自然不属于典型的鸡尾酒。当然,也有些酒种既不用热水调配,也不强调加冰冷冻,但其某些配料是处于室温状态的,这类混合酒也应属于广义的鸡尾酒的范畴。

(7) 色泽优美的鸡尾酒应具有细致、优雅、匀称、均一的色调。常规的鸡尾酒有澄清透明的或浑浊的两种类型。澄清型鸡尾酒应该是色泽透明的,除极少量因鲜果带入的固形物外,没有其他任何沉淀物。

(8) 盛载考究。鸡尾酒应由式样新颖大方、颜色协调得体、容积大小适当的载杯盛载。装饰品虽非必须,但它们对于酒,犹如锦上添花,使之更有魅力。况且,某些装饰品本身也是调味料。按饮用时间和场合可分为餐前鸡尾酒、餐后鸡尾酒、晚餐鸡尾酒、睡前鸡尾酒和派对鸡尾酒等。

① 餐前鸡尾酒。餐前鸡尾酒又称为餐前开胃鸡尾酒,主要是在餐前饮用,起生津开胃之作用。这类鸡尾酒通常含糖分较少,口味或酸或干烈,即使是甜型餐前鸡尾酒,口味也不是十分甜腻。常见的餐前鸡尾酒有马提尼、曼哈顿、各类酸酒等。

② 餐后鸡尾酒。餐后鸡尾酒是餐后佐助甜品、帮助消化的,因而口味较甜,且酒中使用较多的利口酒,尤其是香草类利口酒,这类利口酒中掺了诸多药材,饮后能化解食物淤结、促进消化,常见的餐后鸡尾酒有 B&B、史丁格、亚历山大等。

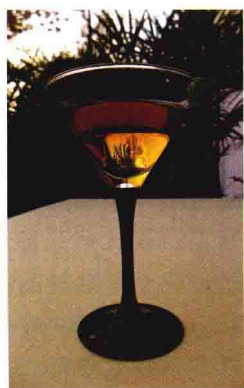


图 1-1 餐前鸡尾酒



图 1-2 餐后鸡尾酒

③ 晚餐鸡尾酒。晚餐鸡尾酒是晚餐时佐餐用的鸡尾酒，一般口味较辣，酒品色泽鲜艳，且非常注重酒品与菜肴口味的搭配，有些可以作为头盆、汤等的替代品，在一些较正规和高雅的用餐场合，通常以葡萄酒佐餐，而较少用鸡尾酒佐餐。

④ 派对鸡尾酒。这是在一些聚会场合使用的鸡尾酒品，其特点是非常注重酒品的口味和色彩搭配，酒精含量一般较低。派对鸡尾酒既可以满足人们交际的需要，又可以烘托各种派对的气氛，很受年轻人的喜爱。常见的酒有特基拉日出、自由古巴、马颈等。

⑤ 夏日鸡尾酒。这类鸡尾酒清凉爽口，具有生津解渴之作用，尤其是在热带地区或盛夏酷暑时饮用，味美怡神，香醇可口，常见的有冷饮类酒品、柯林类酒品、庄园宾治、长岛冰茶等。



图 1-3 晚餐鸡尾酒

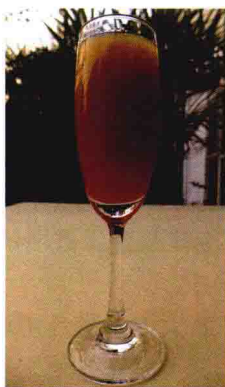


图 1-4 派对鸡尾酒



图 1-5 夏日鸡尾酒

知识链接三 关于鸡尾酒的定义

多少年来人们一直想给鸡尾酒一个定义，但给出一个全面而又准确的定义似乎不是件容易的事情。鸡尾酒究竟是一种什么酒？

定义一：鸡尾酒是英文 Cocktail 的意译，是一种以酒掺和果汁、苦精、糖、蛋清、冰、牛奶、苏打水等调制而成的混合酒。因为颜色极其考究，色、香、味兼备，故也称为艺术酒。

定义二：是用基本成分（烈酒）、添加成分（利口酒和其他饮料）、香料、添色剂及特别调味品，按一定分量配制而成的一种混合饮品。

定义三：韦氏辞典的解释为：“鸡尾酒是一种量少而冰镇的酒，它是以朗姆酒、威士忌、



其他烈酒或葡萄酒为基酒，再配以其他材料如果汁、蛋、苦精、糖等，以搅拌或摇动法调制而成，最后再饰以柠檬片或薄荷叶等。”

【任务单】 认识鸡尾酒

知识检测

(1) 什么酒被称为鸡尾酒？

(2) 通过这部分知识学习，同学们大致对鸡尾酒有所了解，那么你知道鸡尾酒给人们的生活带来了怎样的改变吗？

【任务评价】

表 1-1 任务评价单

评价项目	具体要求	评 价			
		A	B	C	建 议
了解调酒师	1. 知识检测（1） 2. 知识检测（2） 3. 知识检测（3）				
认识鸡尾酒	1. 知识检测（1） 2. 知识检测（2） 3. 知识检测（3）				
学生自我评价	1. 基础概念掌握 2. 知识面的拓展 3. 积极参与 4. 协作意识				
小组活动评价	1. 团队合作良好 2. 互相帮助 3. 对团队工作有贡献 4. 对团队工作满意				
总 计					
我的收获					
我的不足					
改进方法和措施					