



中国旅游院校五星联盟教材编写出版项目
中国骨干旅游高职院校教材编写出版项目

| 酒店服务与管理专业模块 | 模块主编 朱承强 陈增红

调酒与酒吧管理

Mixology and Bar Management

| 主编 匡家庆

China Tourism

中国旅游出版社



中国旅游院校五星联盟教材编写出版项目

中国骨干旅游高职院校教材编写出版项目

酒店服务与管理专业模块 | 模块主编 朱承强 陈增红

调酒与酒吧管理

Mixology and Bar Management

主编 匡家庆 副主编 汪京强

中国旅游出版社

责任编辑：付 蓉 张珊珊

责任印制：冯冬青

封面设计：鲁 筱

图书在版编目（CIP）数据

调酒与酒吧管理 / 匡家庆主编. -- 北京：中国旅游出版社，2012.10

“中国旅游院校五星联盟”中国骨干旅游高职院校教材编写出版项目

ISBN 978-7-5032-4530-5

I. ①调… II. ①匡… III. ①酒—勾兑—高等职业教育—教材②酒吧—商业服务—高等职业教育—教材 IV. ①TS972.19②F719.3

中国版本图书馆CIP数据核字（2012）第224197号

书 名：调酒与酒吧管理

主 编：匡家庆

出版发行：中国旅游出版社

（北京建国门内大街甲9号 邮编：100005）

<http://www.cttp.net.cn> E-mail: cttp@cnta.gov.cn

发行部电话：010-85166503

排 版：北京中文天地文化艺术有限公司

经 销：全国各地新华书店

印 刷：河北省三河市灵山红旗印刷厂

版 次：2012年10月第1版 2012年10月第1次印刷

开 本：787毫米×1092毫米 1/16

印 张：21.5

印 数：1-5000册

字 数：388千

定 价：39.80元

I S B N 978-7-5032-4530-5

版权所有 翻印必究

如发现质量问题，请直接与发行部联系调换

编辑出版工作指导委员会

- 魏洪涛 国家旅游局人事司 司长
刘桐茂 国家旅游局人事司 副司长
段建国 中国旅游协会 副会长
中国旅游协会旅游教育分会 会长
刘志江 中国旅游协会 秘书长
郑向敏 华侨大学旅游学院 院长
教育部高职高专旅游管理类专业教学指导委员会 主任
杨卫武 上海旅游高等专科学校 校长
王昆欣 浙江旅游职业学院 院长
贾玉成 桂林旅游高等专科学校 校长
张新南 南京旅游职业学院 院长
狄保荣 山东旅游职业学院 党委书记
谢彦君 东北财经大学旅游与酒店管理学院 院长
李志庄 中国旅游出版社 社长
黄金山 中国旅游出版社 总编辑

编辑委员会

(按拼音首字母的音序排序)

陈安萍	陈为新	陈增红	戴桂宝	邓德智	狄保荣	冯翔
付蓉	高元衡	黄国良	黄立萍	江涛	匡家庆	郎富平
梁赫	刘嘉龙	刘晓琳	芦爱英	任鸣	邵万宽	孙育红
覃江华	唐志国	王晞	王德成	王昆欣	王培来	韦夏婵
魏凯	温卫宁	吴云	徐云松	张浩宇	张念萍	张润生
赵建民	钟泓	周春林	周国忠	周延文	朱承强	

特邀模块主编

朱承强	王昆欣	黄国良	狄保荣
徐云松	陈增红	邵万宽	钟泓

出版说明

把中国旅游业建设成国民经济的战略性支柱产业和人民群众更加满意的现代服务业，实现由世界旅游大国向世界旅游强国的跨越，是中国旅游界的光荣使命和艰巨任务。要达成这一宏伟目标，关键靠人才。人才的培养，关键看教育。教育质量的高低，关键在师资与教材。

经过20多年的发展，我国高等旅游职业教育已逐步形成了比较成熟的基础课程教学体系、专业模块课程体系以及学生行业实习制度，形成了紧密跟踪旅游行业动态发展和培养满足饭店、旅行社、旅游景区、旅游交通、会展、购物、娱乐等行业需求的人才的开放式办学理念，逐渐摸索出了一套有中国特色的应用型旅游人才培养模式。在肯定成绩的同时，旅游教育界也清醒地看到，目前的旅游高等职业教育教材建设和出版还存在着严重的不足，体现在教材反映出的专业教学理念滞后，学科体系不健全，内容更新慢，理论与旅游业实际发展部分脱节等，阻碍了旅游高等职业教育的健康发展。因此，必须对教材体系和教学内容进行改革，以适应飞速发展的中国旅游业对人才的需求。

上海旅游高等专科学校、浙江旅游职业学院、桂林旅游高等专科学校、南京旅游职业学院、山东旅游职业学院等中国最早从事旅游职业教育的骨干旅游职业院校，在学科课程设置、专业教材开发、实训实习教学、旅游产学研一体化研究、旅游专业人才标准化体系建设等方面走在全国前列，成为全国旅游教育的排头兵、旅游教学科研改革的试验田、旅游职业教育创新发展的先行者。他们不仅是全国旅游职业教育的旗帜，也是国家旅游局非常关注的旅游教育人才培养示范单位，培养出众多高素质的应用型、复合型、技能型的旅游专业人才，为旅游业发展作出了贡献。中国旅游出版社作为旅游教材与教辅、旅游学术与理论研究、旅游资讯等

行业图书的专业出版机构，充分认识到高质量的应用型、复合型、技能型人才对现阶段我国旅游行业发展的重要意义，认识到推广中国骨干旅游高等职业院校的基础课程、专业课程、实习制度对行业人才培养的重要性，由此发起并组织了“中国旅游院校五星联盟”教材编写出版项目暨中国骨干旅游高等职业院校教材编写出版项目，将五校的基础课程和专业课程的教材成系统精选出版。该项目得到了“五星联盟”院校的积极响应，得到了国家旅游局人事司、教育部高职高专旅游专业教学指导委员会、中国旅游协会旅游教育分会的大力支持。经过各方两年多的精心准备与辛勤编写，在国家“十二五”开局之年，这套教材终于推出面世了。

“中国旅游院校五星联盟”教材编写出版项目暨中国骨干旅游高等职业院校教材编写出版项目所含教材分为六个专业模块：“**旅游管理专业模块**”（《旅游概论》、《旅游经济学》、《旅游管理基础》、《旅游市场营销实务》、《旅游服务业应用心理学》、《中国旅游资源概论》、《旅游电子商务》、《旅游职业英语》、《旅游职业道德》、《旅游礼宾礼仪》）；“**酒店服务与管理专业模块**”（《酒店概论》、《酒店前厅部服务与管理》、《酒店客房部服务与管理》、《酒店餐饮部服务与管理》、《酒店财务管理》、《酒店英语》、《酒店市场营销》、《调酒与酒吧服务与管理》）；“**旅行社服务与管理专业模块**”（《旅行社经营管理》、《旅游政策与法规》、《导游业务》、《导游文化基础知识》、《旅行社门市业务》）；“**景区服务与管理专业模块**”（《景区规划原理与实务》、《景区服务与管理》、《旅游资源的调查与评价》）；“**会展服务与管理专业模块**”（《会展概论》、《会展策划与管理》、《会展设计与布置》、《实用会展英语》）；“**烹饪工艺与营养专业模块**”（《厨政管理》、《烹饪营养与食品安全》、《面点工艺学》、《烹饪原科学》），共计34本。本套教材实行模块主编审稿制，每一个专业模块均聘请了一至三位该学科领域的资深专家作为特邀主编，负责对本模块内每一位主编提交的编写大纲及书稿进行审阅，以确保本套教材的科学性、体系性和专业性。“五星联盟”的资深专家及五校相关课程的骨干教师参与了本套教材的编写工作。他们融合多年的教学经验和行业实践的体会，吸收了最新的教学与科研成果，选择了最适合旅游职业教育教学的方式进行编写，从而使本套教材具有了鲜明的特点。

1. 定位于旅游高等职业教育教材的“精品”风格，着眼于应用型、复合型、技能型人才的培养，强调互动式教学，强调旅游职业氛围以及与行业动态发展的零距离接触。

2. 强调三个维度能力的综合,即专业能力(掌握知识、掌握技能)、方法能力(学会学习、学会工作)、社会能力(学会共处、学会做人)。

3. 注重应用性,强调行动理念。职业院校学生的直观形象思维强于抽象逻辑思维,更擅长感性认识和行动把握。因此,本套教材根据各门课程的特点,突出对行业中的实际问题和热点问题的分析研讨,并以案例、资料表述和图表的形式予以展现,同时将学生应该掌握的知识点(理论)融入具体的案例阐释中,使学生能较好地

将理论和职业要求、实际操作融合在一起。

4. 与相关的行业资格考试、职业考核相对应。目前,国家对于饭店、导游从业人员的资格考试制度已日渐完善,而会展、旅游规划等的从业资格考核也在很多旅游发达地区逐渐展开。有鉴于此,本教材在编写过程中尽可能参照最新的各项考试大纲,把考点融入到教材当中,让学生通过实践操作而不是理论的死记硬背来掌握知识,帮助他们顺利通过相关的考试。

“中国旅游院校五星联盟”教材编写出版项目暨中国骨干旅游高等职业院校教材编写出版项目是一个持续的出版工程,是以中国骨干旅游高职院校和中国旅游出版社为平台的可持续发展事业。我们对参与这一出版工程的所有特邀专家、学者及每一位主编、参编者和旅游企业界人士为本套教材编写贡献出的教育教学和行业从业的才华、智慧、经验以及辛勤劳动表示崇高的敬意和衷心的感谢。我们期望这套精品教材能在中国旅游高等职业教育教学发挥它应有的作用,作出它应有的贡献,这也是众多参与此项编写出版工作的同人的共同希望。同时,我们更期盼旅游高等职业教育界和旅游行业的专家、学者、教师、企业界人士和学生在使用本套教材时,能对其中的不足之处提出宝贵意见和建议,我们将认真对待并吸纳合理意见和建议,不断对这套教材进行修改和完善,使之能够始终保持行业领先水平。这将是我们的不懈追求。

中国旅游出版社

2011年3月

前 言

随着人们生活水平的提高和消费观念的改变，鸡尾酒和酒吧作为舶来品越来越受到普通消费者的关注，泡吧业已成为许多年轻人的一种生活方式。酒吧已成为当代中国人休闲、交流的重要场所。

无论是传统的英式调酒，现代的美式调酒，还是花式调酒，都正被越来越多的年轻人所追崇。学习调酒不仅仅是为了寻求一份好的工作，而更多地成为很多年轻人的一种时尚。近年来，国内外举办的各种各样的调酒大赛越来越多，各种风格独特的酒吧也如雨后春笋般出现在城市的各个角落，形成了众多的主题酒吧街区。调酒既成为一种职业，同时也是一种兴趣，甚至是一种生活方式。在各种专业的调酒培训机构、各类中高职院校，调酒师培训如火如荼，吸引了众多的年轻人参与学习和培训。

《调酒与酒吧管理》正是以现代年轻人的视角，把握时代的脉搏，适时介绍了调酒的基本技能和调酒师必备的基础酒水知识，为有志于调酒事业的年轻人提供了一份丰盛的调酒大餐。同时，从酒吧经营与管理的角度，阐述了酒吧服务、经营、管理的相关内容，为调酒师职业生涯的规划和发展奠定基础。本书分“调酒篇”和“酒吧管理篇”两部分，既有技能的展示，也有知识的积累，有利于调酒爱好者循序渐进，系统地学习调酒艺术和酒吧经营管理艺术。该书不仅可以作为调酒师培训机构、中高职院校酒店管理专业学生学习鸡尾酒调制和酒吧服务管理的教材，也是一本很好的调酒与酒吧管理的工具书。

本书由南京旅游职业学院匡家庆主编。在资料收集和编撰过程中得到了华侨大学旅游学院汪京强教授以及他的研究生团队的大力支持和无私帮助，得到中国旅游出版社付蓉等老师的支持，在此一并表示感谢。

编者

2012年8月12日

于金陵

目录

CONTENTS

前 言	1
-----	---

调 酒 篇

第一章	调酒师职业领域与国际组织	1
第一节	调酒师	2
第二节	咖啡师	11
第三节	侍酒师	20
第四节	国际组织与协会	30
复习与思考		34
第二章	鸡尾酒历史文化与发展演进	38
第一节	鸡尾酒文化渊源	39
第二节	鸡尾酒发展演进	45
复习与思考		49
第三章	鸡尾酒调制基础	50
第一节	鸡尾酒的定义与基本结构	51
第二节	鸡尾酒的命名与分类	57
第三节	酒度计算与量度换算	63
第四节	载杯与调酒用具	66
复习与思考		74

第四章	现代鸡尾酒调制技术	75
第一节	调制术语	76
第二节	传统鸡尾酒调制技术	81
第三节	花式调酒技术	85
第四节	鸡尾酒创作技巧	87
	复习与思考	93
第五章	经典鸡尾酒调制	94
第一节	以蒸馏酒为基酒	96
第二节	以酿造酒为基酒	112
第三节	以配制酒为基酒	119
第四节	无酒精鸡尾酒	131
	复习与思考	134
第六章	咖啡、茶饮料调制	135
第一节	咖啡及咖啡饮料	136
第二节	茶与茶饮料	150
	复习与思考	161

酒吧管理篇

第七章	酒吧业态	162
第一节	酒吧业概述	163
第二节	旅游星级饭店酒吧类型及经营特点	170
第三节	餐娱休闲酒吧类型及经营特点	171
	复习与思考	177

第八章	酒吧设计与氛围营造	178
第一节	酒吧市场调研与主题设计	181
第二节	酒吧空间设计与布局	190
第三节	酒吧氛围营造	197
复习与思考		207
第九章	酒吧经营物资的筹措	209
第一节	酒吧物品采购	211
第二节	酒吧酒水采购	215
第三节	酒吧酒水验收	220
第四节	酒吧酒水储存	222
复习与思考		229
第十章	酒单设计与标准酒谱设计	232
第一节	酒单设计	233
第二节	标准酒谱设计	243
复习与思考		247
第十一章	酒吧服务策划与管理	249
第一节	酒吧岗位设置与职责	250
第二节	酒吧服务规程设计	258
第三节	酒吧服务技巧	265
复习与思考		273
第十二章	酒吧经营管理	275
第一节	酒水销售管理	278
第二节	酒吧操作管理	282
第三节	酒吧人员管理	285
第四节	酒吧收益管理	294

第五节 酒吧产品质量的控制	307
复习与思考	312
第十三章 酒吧营销管理	314
第一节 酒吧营销策略	316
第二节 鸡尾酒会组织与管理	321
第三节 酒吧主题活动的组织实施	325
复习与思考	331
参考文献 	333

调酒篇

调酒师职业领域 与国际组织

第一章

通过学习本章可以了解调酒师相关的组织和协会，熟悉调酒师、咖啡师、侍酒师的相关知识，重点掌握调酒的基本原理和方法，培养调酒师尤其是高级调酒师，强调激发创意、丰富联想、充满激情的重要性。

本章主要内容为调酒师、咖啡师、侍酒师、国际组织与协会，学习重点是基本概念、各类基本技能。章节安排从介绍调酒师的相关知识入手，扩展到咖啡师、侍酒师的相关知识。

学习目标



方法能力目标

熟悉和掌握调酒师、咖啡师、侍酒师职业的基本概念、要求、方法和技能，努力培养学生的职业道德、人际沟通、观察力、职业敏感性、创新等能力。

社会能力目标

能够运用学习的知识独立创造并参加社会上举办的各类调酒比赛，能够独立组织或参与调酒师比赛的活动，能够公益性地教授调酒技能等。

专业能力目标

通过本章知识的学习，快速进入调酒师角色，以调酒师的专业眼光，观察和判断各类调制酒、咖啡的准备过程、调制过程、成品效果及创意，并能熟练运用满足客人要求的方法和技能。

案 例

花式调酒介绍

花式调酒起源于美国，现风靡于世界各地，其特点是在调酒过程中加入一些花样的调酒动作以及魔幻般的互动游戏，起到活跃酒吧气氛、提高娱乐性、与客人拉近关系的作用。随着酒吧的兴起，花式调酒被融入酒吧的表演中，影响日益扩大。随着近年酒吧行业的兴旺，调酒师也渐渐成为热门的职业。据有关资料显示，北京、上海、深圳、广州等大城市，每年缺 4500 名左右的调酒师。目前，我国大部分城市的调酒师月薪在 1000 ~ 7000 元。作为酒吧“灵魂”的调酒师的薪酬会水涨船高，基本工资 + 服务费 + 酒水提成将是未来我国调酒师的薪酬构成。当然，另有三个因素影响收入，即工作经验、工作技巧和所在酒吧的性质。许多调酒师每周工作超过 40 小时，他们要在夜晚、周末和公共假日工作，一般也实行轮班制。在酒吧（Bar）、夜总会、俱乐部（Club）、的士高（Disco）、酒店（Hotel）等娱乐场所工作。

目前广州的花式调酒师只占行业总人数的 15%。许多娱乐性酒吧由于缺少花式调酒师，只能采取特约、特聘的形式邀请为数不多的花式调酒师做兼职表演。在美国、日本、韩国等国家，顶尖花式调酒师的名气和收入不亚于著名歌星和影星。作为一个新兴职业，调酒师在劳动力市场上常常供不应求，发展前景广阔。因此，花式调酒在国内具有很大的发展潜力。据《北京娱乐信报》报道，我国平均每年缺高技能的调酒师 2500 名，目前调酒师这一行业在国内具有很大的市场和发展潜力。

第一节 调 酒 师

一、调酒师的概念

（一）调酒的概念

调酒是指把酒和其他辅料按一定比例调和在一起，含有食用酒精的饮料。

调酒是一门技术，也是一门艺术。它是技术与艺术的结晶，是一项专业性很强的工作。调酒为人们提供了视觉、嗅觉、味觉等多方面的享受。酒的色、香、味、

型、格、神、情、爱、温、湿、光、音等自然、营养、保健、技术与艺术的结合是体现调酒师技术水平高低的重要标准。

（二）调酒师的概念

一般认为，调酒师（Bartender）是指在酒吧、星级酒店、私人会所或餐厅等场所，根据传统配方或宾客需求，专职从事酒水配制，销售酒水并让客人领略酒的文化 and 风情的从业人员，调酒师英语称为 bartender 或 barman。

调酒师日常主要负责酒吧清洁、酒吧摆设、调制酒水、酒水补充、应酬客人、传播酒文化和日常管理等工作。但如今社会上也有个别人把调酒当作技艺来使用，类似杂技，不过最终的目的都是调酒，一般又称为杂技调酒等。



图1-1 调酒师

二、调酒师的类型及技能

（一）按职业定位分

按职业定位，调酒师可以分为英式调酒师和花式调酒师两类。

1. 英式调酒师

英式调酒师主要是在高星级酒店或独具特色的独立酒吧等从事调酒和酒水服务工作。上班期间英式调酒师通常身着英式马甲，佩戴领结，调酒的操作文雅、规范，动作幅度较小，颇具绅士风度，调酒方法也基本固定，并在调酒过程配以或舒缓或古典的音乐，营造一种独特的酒吧氛围。

（1）传瓶、示瓶、开瓶、量酒的操作规范及技巧。

传瓶，即把酒瓶从酒柜或操作台上传至手中的过程。传瓶一般从左手传至右手，或直接用右手将酒瓶传递至手掌部位。用左手拿瓶颈部分传至右手上，用右手拿住瓶的中间部位，或直接用右手提及瓶颈部分，迅速向上抛出，并准确地用手掌接住瓶体的中间部分，要求动作迅速稳准、连贯。

示瓶，即将酒瓶的商标展示给宾客。用左手托住瓶底，右手扶手瓶颈，呈 45° 角把商标面向宾客。

开瓶，即用右手握住瓶身，并向外侧旋动，用左手的拇指和食指从正侧面，按逆时针方向迅速将瓶盖打开，软木帽形瓶塞直接拔出，并用左手虎口，即拇指和食指夹着瓶盖（塞）。

量酒，即开瓶后立即用左手的中指、食指、无名指夹起量杯，两臂略微抬起呈环抱状，把量杯置于敞口的调酒壶等容器的正前上方约 4cm 处，量杯端拿平稳，略呈一定的斜角，然后右手将酒斟入量杯至标准的分量后收瓶口，随即将量杯中的酒旋入摇酒壶等容器中，左手拇指按顺时针方向旋上瓶盖或塞上瓶塞，然后放下量杯和酒瓶。

（2）吧匙使用的规范和技巧。在调和鸡尾酒时，左手的大拇指和食指握住调酒杯的下部，右手的无名指和中指夹住吧匙柄的螺旋部分。用拇指和食指捻住吧匙柄的上端，调和时，拇指和食指不用力，而是用中指的指腹和无名指的指背，促使吧匙在调酒杯中按顺时针方向转动。巧妙地利用冰块运动的惯性，发挥手腕的弹力，用中指和无名指使吧匙连续转动。吧匙放入或拿出杯中时，匙背都应向上。

（3）滤冰器使用的规范和技巧。将滤冰器平稳地扣卡在调酒杯的杯口上方，调酒杯的注流口向左，滤冰器的柄朝相反的方向，将右手的食指抵住滤冰器的突起部分，其他四指紧紧握住调酒杯的杯身，左手按住鸡尾酒载杯的底部或基部，将酒滤入载杯中。

2. 花式调酒师

花式调酒是起源于美国的一种新型的调酒方式。调酒师在调酒过程中从传瓶、示瓶到调酒、斟酒等一系列动作中都增加了各种技巧性的表演动作，以增加调酒的表演性和观赏性，甚至在调酒表演中吸收加入一些舞蹈、杂技、魔术等表演动作，以此来增加和活跃酒吧的气氛，而酒品的色、香、味、型、格等在调酒中则显得并不那么重要了。花式调酒师无论是仪表形体、服饰打扮等都十分新潮和时尚，操作动作略显夸张，消费者更看重的是酒吧以及调酒师营造的一种欢快、娱乐、充满激情的氛围。

（1）花式调酒的技巧训练。花式调酒的技巧需要长时间的学习和训练，这样才能做到熟能生巧，应对自如。学习花式调酒应注意：

①学习花式调酒要有保护措施。开始不能用真瓶进行练习，因为在花式调酒的动作中有很多空中抛接瓶的动作，对于初学者，这些动作具有一定的危险性，所