

旅游行业工人技术等级培训考核试用教材

调酒

国家旅游局人事劳动教育司 编



高等教育出版社



调酒

调酒师



旅游行业工人技术等级培训考核试用教材

调 酒

国家旅游局人事劳动教育司 编

高等教育出版社

内 容 简 介

本书系由国家旅游局人事劳动教育司按照劳动部颁发的《工人考核条例》及国家旅游局为此相应制定的《工人技术等级标准》(第一分册)组织编写的工人技术等级培训考核系列教材之一,本书与《旅游服务基础知识》相配合,为调酒师培训的配套用书。

本书是初级、中级、高级的合订本,供培训考核初级、中级、高级调酒师使用。本书也可供职业学校相关专业师生学习参考。

图书在版编目(CIP)数据

调酒/国家旅游局人教司编. —北京:高等教育出版社,
1993.2(2000重印)
ISBN 7-04-004282-7

I. 调… II. 国… III. 配制酒-勾兑-技术培训-教材 IV.
TS972

中国版本图书馆 CIP 数据核字(95)第 20946 号

出版发行	高等教育出版社		
社 址	北京市东城区沙滩后街 55 号	邮政编码	100009
电 话	010—64054588	传 真	010—64014048
网 址	http://www.hep.edu.cn		
经 销	新华书店北京发行所		
印 刷	国防工业出版社印刷厂		
开 本	787×1092 1/16		
印 张	10.25	版 次	1993 年 2 月第 1 版
字 数	230 000	印 次	2000 年 9 月第 7 次印刷
插 页	4	定 价	10.50 元

凡购买高等教育出版社图书,如有缺页、倒页、脱页等质量问题,请在所购图书销售部门联系调换。

版权所有 侵权必究



彩图 1 男调酒师制服



彩图 2 女调酒师制服



彩图 3 酒吧经理制服



彩图 4 酒吧领班制服

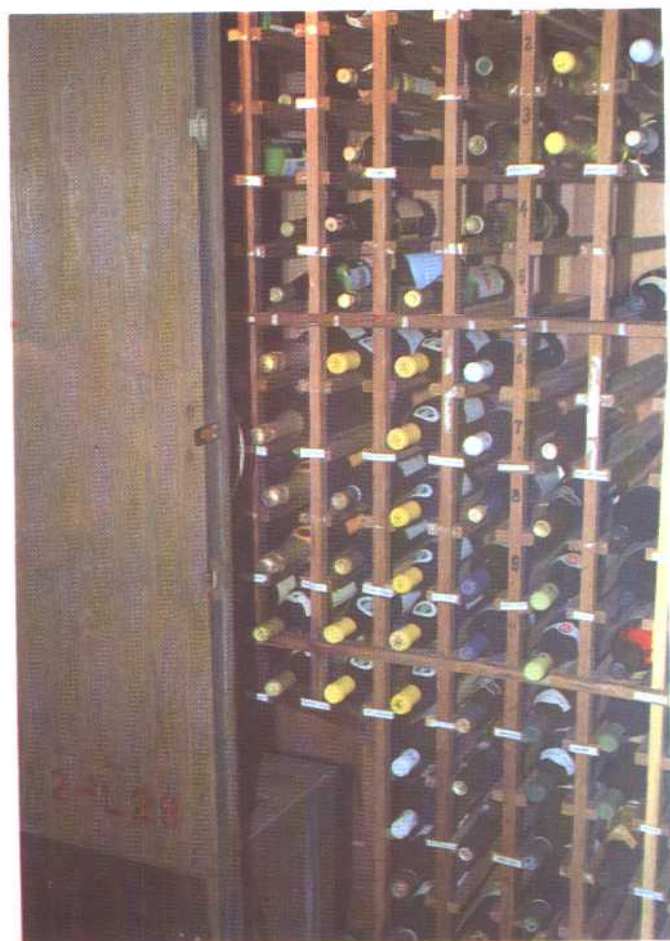
彩图 5
主酒吧



彩图 6
大堂酒吧



彩图 7 餐酒库 (红葡萄酒)



彩图 8 立式冷柜



左起：特饮杯、啤酒杯、酒吧用啤酒杯、旧式爱尔兰咖啡杯、柯林杯、薄底杯、果汁杯、混合酒杯、混合酒壶、餐后酒杯。

彩图9 酒杯样式之一



左起：爱尔兰咖啡杯、波特酒杯、烈酒杯、白兰地杯、香槟杯、鸡尾酒杯、水杯、白葡萄酒杯、红葡萄酒杯。

彩图10 酒杯样式之二

彩图 11 酒吧工具之一



彩图 12 酒吧工具之二



彩图13 冰箱（卧式）



彩图14 制冰机



彩图15 生啤酒机

彩图 16 洗杯机 (卧式)



彩图 17 软饮料酒吧设置

彩图 18 国产饮料酒吧设置



彩图 19
标准酒吧设置



彩图 20
豪华酒吧设置



前 言

按照劳动部颁发的《工人考核条例》，根据1987年国家旅游局组织编写的《工人技术等级标准》（第一分册），为配合旅游行业工人技术等级培训考核的需要，促进技术和服务水平的提高，我司主持并委托北京市旅游局、上海市旅游局、江苏省旅游局和广东省旅游局编写了旅游行业工人技术等级培训考核系列教材，其中包括《旅游服务基础知识》、《宴会厅服务》、《客房服务》、《中式烹饪》、《西式烹饪》、《中式面点》、《西式面点》、《烹饪综合基础知识》、《美容》、《美发》和《调酒》9个工种的11本培训教材。供客房、餐厅、宴会厅、烹饪、面点、美容、美发、调酒等工种（岗位）上的技术工人和服务人员培训考核使用。

为了编好这套教材，我司邀请了饭店、院校与旅游行政部门的专家、学者先后召开了多次教材编写提纲和书稿审定会，对提纲、书稿进行了广泛而深入的研讨和认真、细致的审核。但是，由于时间仓促，加上我们水平有限，书中一定存在不少不足之处。我们恳请各级培训部门和广大读者批评指正。

《调酒》一书由麦保尔编写。初稿经审稿会审稿之后，又作了进一步修改，最后由李勇平审定。

本书编写过程中，先后得到一些单位和有关同志的支持和帮助，在此一并表示感谢。

国家旅游局人教司

一九九一年元月

目 录

第一篇 初 级

第一章 调酒业简述	2
第一节 调酒的由来和发展	2
第二节 调酒师	3
第二章 酒吧简述	7
第一节 酒吧的定义及分类	7
第二节 酒吧的组织结构	8
第三节 酒吧员工的岗位职责	9
第三章 酒吧常用器具和设备	14
第一节 酒吧常用器具	14
第二节 酒吧常用设备	16
第三节 常用器具的清洗与消毒	17
第四章 初级酒水知识	19
第一节 酒的发展简史与酿造原理	19
第二节 酒的分类	20
第三节 啤酒	22
第四节 软饮料	25
第五节 酒水与食物的搭配	27
第五章 鸡尾酒的调制	29
第一节 鸡尾酒的传说和基本结构	29
第二节 鸡尾酒的调制方法	31
第三节 常用鸡尾酒的调制	32
第四节 混合饮料	35
第六章 酒吧工作程序和服务标准	37
第一节 酒吧工作程序	37
第二节 酒吧服务标准	42

第二篇 中 级

第一章 中级酒水知识	48
第一节 发酵酒	48
第二节 蒸馏酒	51
第三节 配制酒	54
第二章 鸡尾酒知识	58
第一节 鸡尾酒的调制	58
第二节 鸡尾酒的创作与品尝	71
第三章 酒会	73
第一节 酒会的类型	73
第二节 酒会酒吧设置	74
第三节 酒会的工作程序	75
第四章 酒水的推销	79
第一节 酒水推销的基本知识	79
第二节 酒水推销的渠道和技巧	80
第五章 酒吧日常管理和成本控制	82
第一节 酒吧的日常管理	82
第二节 酒水的成本控制	83

第三篇 高 级

第一章 高级酒水知识	88
第一节 葡萄酒	88
第二节 葡萄酒的饮用和配餐方法	106
第三节 常用烈酒	109
第四节 甜食酒、餐后甜酒和果子烈酒	115
第二章 酒会的筹划与核算	118
第一节 酒会的筹划	119

第二节 酒会的核算	121	第二节 餐饮产品的特点和组合	143
第三章 酒吧管理	123	第五章 酒吧员工的培训	145
第一节 计划管理	123	第一节 培训的意义	145
第二节 酒吧酒单和表格设置	126	第二节 培训的方式	146
第三节 酒吧与其他部门的协调	140	第三节 评估与考核	148
第四章 餐饮营销	142	附录 中外文对照专业名词和	
第一节 营销基础知识	142	术语	152

第 一 篇

初 级

第一章 调酒业简述

酒吧调酒是一项专业性、技术性很强，又很独特的职业。它与厨师、点心师的职业一样，要求理论与实际操作相结合，为人们提供味道与色彩的享受。

第一节 调酒的由来和发展

一、调酒的由来

在古老的酿酒生产过程中，已经萌发了调酒技术的雏形。虽然是酿造同一种酒，甚至是同一个牌子的酒，由于酿酒原料质量的不稳定、气候、温度等生产条件的不同、操作工人的技术差别，都影响到酒品的质量。当时，制造商就采用在酿酒的最后阶段将不同质量的酒液加以混合的方法，勾兑出口味比较一致，颜色、香味、浓度都符合标准的酒液。一般做法是：将不同地区的酒液混合；或是将不同品种的酒液混合；也可以是用不同年份的酒液混合；也有将几种方法合并使用的。实行这一操作的师傅就是最早的调酒师（也称勾兑师）。他们调酒的配方和方法是保密的，而调出来酒品的质量也同调酒师的经验有关。这些调酒师控制着酒厂生产酒品的质量。好的调酒师，可以分辨出几百种不同酒品的味道。评定酒的品质的容器是水晶做的，有足够的透明度和光洁度，不容易沾染杂质。在调酒时，调酒师需要在安静的、没有干扰的环境下操作，有的甚至喜欢在温馨的古典音乐环境下调酒，以便激发创作灵感。这种调酒是在生产环节中对酒进行混合，当时的调酒师同我们现在饭店、酒吧中的调酒师是完全不同的。

真正的酒吧调酒是在晚一些时候出现的，在禁酒时代的美国，相传现在流行的鸡尾酒“血玛丽”（bloody mary）的前身是那时候产生的。当时人们为了逃避政府检查，把金酒（gin）倒在番茄汁里，装出只是在喝番茄汁的样子，当时这种混合饮料叫做“血腥萨姆”（bloody sam）。在1940年左右，金酒逐渐被伏特加酒（vodka）代替，名字也改为“血玛丽”。

禁酒时代结束后，出现了许多地下酿酒作坊，生产私酒、劣酒。由于私酒、劣酒的酒精含量高，味道太烈，在酒吧出售时就要混合其它饮料或者清水，使酒的味道柔和一些，减轻一些劣酒的不良味道。从此，在酒吧欣赏调酒便成为一种时尚。

二、调酒的发展

调酒成为一门技术，是由于后来酒吧成了各阶层的人们乐意光临的地方。人们感到“纯饮”已经不能得到充分的享受，要把喝酒同营养、治病、个人爱好和适应多种品味结合起来欣赏，才能够领略得到酒水的真谛。

调酒的目的在于调制出颜色、香味、味道俱佳的酒品。在酒吧成为现代饭店不可缺的组