

BATAI

JIUSHUI CAOZUO SHIWU

吧台

酒水操作 实务

吴克祥 范建强/主编



辽宁科学技术出版社

吴克祥 范建强/主编

吧台酒水操作实务

BATAIJIUSHUICAOZUOSHIWU

辽宁科学技术出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

吧台酒水操作实务/吴克祥, 范建强主编. —沈阳: 辽宁科学技术出版社, 1997. 1

ISBN 7-5381-2499-3

I. 吧… I. ①吴…②范… III. 饮食业—配制酒—商业
操作技术 IV. F719

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (96) 第 23711 号

辽宁科学技术出版社出版

(沈阳市和平区十一纬路 25 号 邮政编码 110003)

辽宁省新华书店发行 七二一二工厂印刷

开本: 787 × 1092¹/₁₆ 印张: 15¹/₂ 字数: 375,000

1997 年 1 月第 1 版 2001 年 3 月第 6 次印刷

责任编辑: 陈慈良 版式设计: 于 浪

封面设计: 耿志远 责任校对: 周 文

插图: 刘天元 张 辉

印数: 19001 - 22000 定价: 28.00 元

邮购咨询电话: (024) 23284502

目 录

第一章 吧台设置与酒水操作

第一节 酒吧与吧台设置	1
一、酒吧概念	1
二、酒吧结构	1
三、吧台设置	2
第二节 吧台设备与用具	4
一、酒吧设备的标准化操作	4
二、规范化的吧台用具	8
三、用杯标准化	10
第三节 吧台酒水操作规范	13
一、酒水项目与酒单内容	13
二、酒单与酒水操作	16
三、酒谱与酒水操作	17
四、标准计量单位与酒水操作	17
五、吧台酒水操作原则	18

第二章 调酒师的素质与职责

第一节 调酒师的素质	19
一、道德素质	19
二、基本素质	21
三、专业素质	22
第二节 调酒师职责和工作范围	24
一、调酒师职责	24
二、调酒师的工作范围	25
第三节 调酒师等级标准	28
一、初级调酒师	28
二、中级调酒师	29
三、高级调酒师	30

第三章 软饮料

第一节 碳酸饮料	31
一、碳酸饮料种类	31
二、碳酸饮料的主要原料	32
三、碳酸饮料的工艺流程	33
四、碳酸饮料的风味物质	33
五、碳酸饮料的服务操作	33
第二节 水	34
一、饮用水的卫生标准	34
二、水的硬度	34
三、冰水服务操作	35
第三节 矿泉水	35
一、矿泉水的消费趋势	35
二、饮用矿泉水的特征	36
三、世界著名矿泉水	37
四、矿泉水的服务操作	37

第四章 茶

第一节 茗茶种类	39
一、茶叶的种类	39
二、茶叶的鉴别与存放	42
第二节 中国名茶	44
一、绿茶类	44
二、红茶类	45
三、乌龙茶类	46
四、黄茶类	46
第三节 茶的沏泡与服务操作	47
一、冲泡茶的五要素	47
二、茶的冲泡操作要领	49
三、茶的饮用与服务注意事项	52
第四节 茶饮料的调制操作	53
一、茶与液汁冲调	53
二、茶叶与香物冲泡	55
三、冷冻茶品	57

第五章 咖啡

第一节 咖啡名品及特征	58
一、咖啡产地及名品	58
二、咖啡的特性	59
第二节 咖啡的冲调与服务	61
一、咖啡的冲调	61
二、咖啡服务	63
三、吧台咖啡饮品操作实例	64

第六章 果蔬饮料

第一节 果蔬饮料的特征与制作原则	69
一、果蔬饮料的种类	69
二、果蔬饮料的特点	69
三、果蔬饮料常用的主要原料	70
四、果蔬饮料制作原则	72
五、吧台果蔬饮料配制操作	73
第二节 果蔬饮料的操作实例	74
一、单一果汁	74
二、混合果汁	76

第七章 乳品饮料

第一节 乳饮种类及营养成分	79
一、乳品饮料分类	79
二、乳饮营养成分	81
三、乳饮的服务	83
第二节 吧台乳饮配制操作	84
一、果汁乳饮	84
二、冰淇淋饮料	86
三、奶昔	89

第八章 米酒

第一节 中国黄酒	93
一、黄酒分类	93
二、黄酒名品	94

三、黄酒饮用服务操作	95
第二节 日本清酒	96
一、清酒的特点及分类	96
二、其他清酒种类	98
三、清酒的包装与保管	99
四、清酒的饮用服务要求	100

第九章 啤酒

第一节 啤酒的分类	101
一、啤酒的特点	101
二、啤酒的酿制工艺	101
三、啤酒的分类	102
四、世界著名啤酒品牌	103
第二节 啤酒的保管与服务	105
一、啤酒的特征与保管	105
二、啤酒的饮用与服务操作	106

第十章 葡萄酒

第一节 葡萄酒的特征	110
一、葡萄酒的分类	110
二、葡萄酒的酿造工艺	111
三、葡萄酒的酒龄	112
第二节 法国葡萄酒	113
一、法国葡萄酒等级	113
二、法国葡萄酒的产区及名品	115
三、法国葡萄酒的瓶型与标签	120
第三节 德国、意大利、中国葡萄酒	120
一、德国葡萄酒	120
二、意大利葡萄酒	122
三、中国葡萄酒	123
第四节 葡萄酒的服务操作	124
一、葡萄酒杯及容量	124
二、葡萄酒的最佳饮用温度	124
三、葡萄酒的品饮	125
四、酒与菜的搭配	126
五、葡萄酒的服务操作	127

六、香槟酒的服务操作	129
七、葡萄酒的贮藏与保管	131

第十一章 白兰地

第一节 名品白兰地	132
一、干邑	132
二、亚马邑白兰地	138
三、马尔白兰地	139
四、其他国家白兰地	139
第二节 白兰地品饮与服务操作	140
一、白兰地的品尝方式	140
二、白兰地服务操作规范	141

第十二章 威士忌

第一节 威士忌名品	146
一、苏格兰威士忌	146
二、爱尔兰威士忌	151
三、美国威士忌	152
四、加拿大威士忌	153
第二节 威士忌的饮用与服务操作	154
一、威士忌的净饮与服务操作	154
二、威士忌服务操作实例	155

第十三章 金酒、伏特加、兰姆、特基拉酒

第一节 金酒	158
一、金酒的分类	158
二、金酒的饮用与服务操作	160
第二节 伏特加酒	162
一、苏联伏特加	162
二、波兰伏特加	163
三、伏特加的饮用与服务操作	164
第三节 兰姆酒	166
一、兰姆酒的特点	166
二、兰姆酒种类	166
三、兰姆酒的服务操作	167

第四节 特基拉酒	170
一、特基拉酒的酿制及名品	170
二、特基拉酒的饮用与服务操作	170

第十四章 配制酒

第一节 开胃酒，或称餐前酒	173
一、味美思	173
二、苦味酒	174
三、茴香酒	175
四、开胃酒的饮用与服务操作	176
第二节 甜食酒	176
一、些厘酒	176
二、波特酒	178
三、玛德拉酒	181
四、甜食酒的饮用与服务操作	182
第三节 利口酒	182
一、利口酒的种类	182
二、利口酒的酿制方法	182
三、利口酒的名品	183
四、利口酒的饮用与服务操作	187
第四节 中国配制酒	188
一、露酒	188
二、药酒与保健酒	188

第十五章 鸡尾酒

第一节 鸡尾酒概述	190
一、鸡尾酒的起源与发展	190
二、鸡尾酒的分类	191
三、鸡尾酒的结构与类型	191
第二节 鸡尾酒的调制规则	193
一、鸡尾酒调制的基本原则	193
二、鸡尾酒调制的标准要求	194
三、鸡尾酒调制方法	194
四、鸡尾酒调制的一般步骤	196
五、鸡尾酒调制的规范动作	197
第三节 鸡尾酒的色彩和口味配制	198

一、鸡尾酒色彩的配制	198
二、鸡尾酒的口味调配	200
第四节 流行鸡尾酒操作实例	201
一、酸甜鸡尾酒类	201
二、碳酸混合饮料类	205
三、烈甜鸡尾酒类	209
四、果汁混合饮料类	210
五、乳脂混合饮料类	212
六、马丁尼/曼哈顿类	214
七、彩虹酒类	214
八、中华鸡尾酒	215
九、香槟及葡萄鸡尾酒类	217
十、宾治	219

第十六章 饮品装饰

第一节 饮品装饰规律	222
一、饮品装饰物的分类	222
二、饮品装饰规律	223
三、饮品装饰应注意的几个问题	224
第二节 装饰物的制作	224
一、柠檬类装饰物制作技法	224
二、樱桃及其他水果装饰技巧	226
三、吸管鸡尾签、伞签等实物性装饰	227
四、盐、糖、豆蔻粉等调味装饰物	227
五、组合装饰技巧	227

第十七章 水果拼盘

第一节 水果拼盘概述	229
一、水果服务	229
二、水果拼盘特点	230
三、水果拼盘制作工艺	231
第二节 水果拼盘操作实例	234
一、瓜船	234
二、果盘	235
三、果篮	236
后 记	238

第一章

吧台设置与酒水操作

第一节 酒吧与吧台设置

一、酒吧概念

酒吧一词，源自于英文 Bar，意指出售酒品的柜台。随后，由于酒的特殊魅力及酒对人体的特殊功效，使酿酒业得到发展。人们生活节奏的加快，社会意识的提高，使酒吧（Bar）从客栈、餐馆中分离出来，成为专门售酒、供人怡情、交友、聚会的地方。现代酒吧已成为人们消除一天繁忙工作的疲劳，或沟通友情，或增加兴致不可缺少的场所。从世界范围来看，酒吧业也越来越受到人们的欢迎，成为经久不衰的服务性行业。

二、酒吧结构

酒吧因客源市场、服务功能以及空间大小等的不同，其结构千差万别。但就我国目前酒吧情况来看，一般由以下几个部分组成（见图 1-1）。

1. 吧台

吧台是酒吧向客人提供酒水及其他服务的工作区域，是酒吧的核心部分。通常由吧台（前吧）、吧柜（后吧）以及操作台（中心吧）组成。吧台大小，以及组成形状，也因具体条件有所不同。

2. 音控室

音控室是酒吧灯光音响的控制中心。音控室不仅为酒吧座位区或包厢的客人提供所点歌曲服务，而且对酒吧进行音量调节和灯光控制，以满足客人听觉上的需要，通过灯光控制来营造酒吧气氛。音控室一般设在舞池区，也有根据酒吧空间条件设在吧台附近。

3. 舞池

舞池是一般酒吧不可缺少的空间，是客人活动的中心。根据酒吧功能的不同舞池的面积也不相等。小到 50 平方米~60 平方米，大到 150 平方米以上（如迪厅吧）。通常舞池还

附设有小舞台，供演奏或演唱人员专用。舞池还设衣物、物件寄放处。舞台的设置以客人能看到舞台上的节目表演为佳，避免前座客人遮住后座客人的视线，并与灯光、音响相协调。

4. 座位区

座位区是客人的休息区，也是客人聊天、交谈的主要场所。因酒吧的不同，座位区布置也各不相同，如有火车座式，也有圆桌围坐式。不管怎样座位区都是围绕舞池而设立的，一般以台号来确定座席。酒吧饮料很多都是由服务员向座位区的客人提供的。

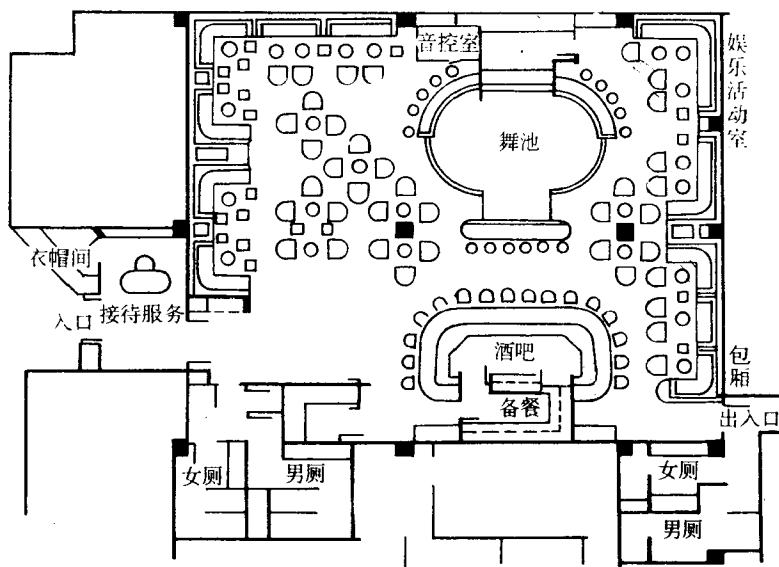


图 1-1

5. 包厢（单间）

包厢是为一些不愿被人打扰的团体或友人聚会提供的场所。包厢有大有小。一般要求内设舞池，有隔音墙、高级沙发、高级环绕音响、大屏幕电视机、电子点歌台等。

6. 卫生间

卫生间是酒吧不可缺少的设施，卫生间设施的档次的高低及卫生洁净程度反映了酒吧的档次。卫生间要求设施及通风状况要符合卫生防疫部门规定的标准。

7. 娱乐活动室

娱乐项目是酒吧吸引客源的主要因素之一，所以选择何种娱乐项目，规格多大，档次多高都要符合经营目标。酒吧娱乐项目有保龄球、台球、飞标、室内游泳、桑拿、按摩、卡拉OK、迪厅及棋牌、游戏室等。

三、吧台设置

1. 吧台设置原则

吧台设置虽然要因地制宜，但在布置吧台时，一般情况下应注意如下几点：一是要视

觉显著,即客人在刚进入之时,便能看到吧台的位置,感觉到吧台的存在。因为吧台应是整个酒吧的中心,酒吧的总标志,客人应尽快地知道他们所享受的饮品及服务是从哪儿发出的,所以,一般来说,吧台应设在显著的位置处,如距门近处、正对门处等。二是要方便服务客人,即吧台设置对酒吧中任何一个角度坐着的客人来说都能得到快捷的服务,同时也便于服务人员的服务活动。三是要合理地布置空间,尽量使一定的空间既要多容纳客人,又要使客人并不感到拥挤和杂乱无章,同时还要满足目标客人对环境的特殊要求。同样大小的空间,其形状不同,布置方式不同,客人的感觉也有所不同。

2. 吧台结构

因酒吧的空间形式、经营特点不一样,吧台最好是由经营者自己设计,所以经营者必须要了解吧台结构。吧台结构可参见图 1-2。

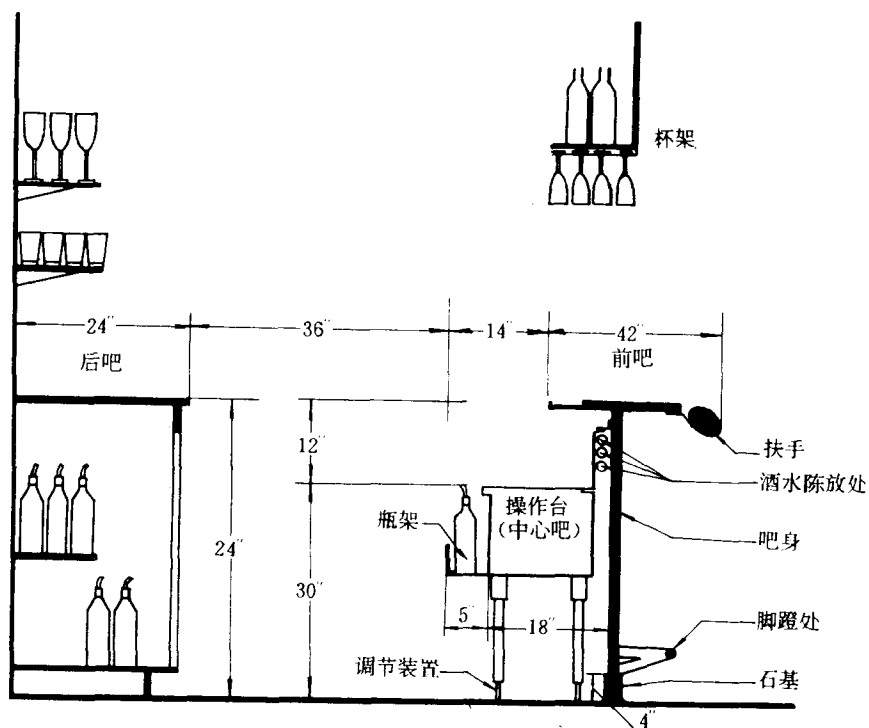


图 1-2

吧台就其样式来说可以是多种多样的,目前有三种基本形式的吧台设计,其中最为常见的是两端封闭的直线形吧台。这种吧台可凸入室内,也可以凹入房间的一端。这种吧台的优点是酒吧服务员不会将他的背朝向客人,可以对室内的客人保持有效的控制。直线吧台的长度没有固定的尺寸,一般认为,一个服务员能有效控制的最长吧台是 10 英尺。如果吧台太长,服务人员就要增加。当然,服务人员也可共用某些设备和供应物。在空闲时期,则可由一名服务员来同时照料整个吧台。

另一种形式的吧台是马蹄形吧台,或者称为 U 形吧台,吧台凸入室内,一般安排三个或更多的操作点,两端抵住墙壁,在 U 形吧台的中间,可以设置一个岛形储藏柜用来存放

用品和冰箱。

第三种主要的吧台类型是环形吧台或中空的一方型吧台。这种吧台的中部有一个“小岛”供陈列酒类和储存物品用。这种吧台的好处是能够充分展示酒类，也能为客人提供较大的空间。但也有缺点，它使服务难度增大，在空闲时若只有一个服务人员，他必须照料四个区域，这样就会有一些服务区域不能在有效的控制之中。

其它还有半圆、椭圆、波浪形等。但无论其形状如何，为操作方便及视觉的美观起见，在设计时应注意以下几点：

(1) 酒吧是由前吧、操作台（中心吧）及后吧三部分组成。

(2) 吧台高度按照西方标准应为 42 英寸~46 英寸，大约为 1.07 米~1.17 米，但这种高度标准，应随调酒师的平均身高而定，日本酒吧吧台略矮，所以，正确的计算方法应为：

吧台高度 = 调酒师平均身高 × 0.618

吧台宽度按西方标准应为 16 英寸~18 英寸，即为 41 厘米~46 厘米。另外，应外延一部分，即顾客坐在吧台前时放置手臂的地方，外加 8 个英寸，约 20 厘米。其厚度通常为 4 厘米~5 厘米，外沿常以厚实皮革包裹或以铜管装饰。

(3) 前吧下方的操作台，高度一般为 30 英寸，约 76 厘米，但也并非一成不变，应根据调酒师身高而定，一般操作台高度应在调酒师手腕处，这样比较省力。其宽度为 18 英寸，约为 46 厘米，操作台应以不锈钢制造以便清洗消毒。操作台通常包括下列设备：三格洗涤槽（具有初洗、刷洗、消毒功能）或自动洗杯机、水池、贮冰槽、酒瓶架、杯架，以及饮料或啤酒配出器等。

(4) 后吧高度通常为 1.75 米以上，但顶部不可高于调酒师伸手可及处。下层一般为 1.10 米左右，或与吧台（前吧）等高。后吧实际上起着贮藏、陈列的作用，后吧上层的橱柜通常陈列酒具，酒杯及各种瓶装酒，一般多为配制混合饮料的各种烈酒，下层橱柜存放红葡萄酒及其它酒吧用品，安装在下层的冷藏柜则作冷藏白葡萄酒、啤酒以及各种水果原料之用。

(5) 前吧至后吧的距离，即服务员的工作走道，一般为 1 米左右，且不可有其它设备向走道突出。走道的地面应铺设塑料或木头条架，或铺设橡胶垫板，以减少服务员长时间站立而产生的疲劳。服务酒吧中服务员走道应相应增宽，有的可达三米左右，因为餐厅中时有宴会业务，饮料、酒水供应量变化较大，而较宽余的走道便于在供应量较大时堆放各种酒类、饮料、原料。

第二节 吧台设备与用具

一、酒吧设备的标准化操作

调酒师只有了解吧台设备的性能，并按其要求进行标准化操作，才能保证饮品质量和服务速度。

首先，吧台设备是按酒吧结构及吧台设置要求来安装的，任何设备安装必须符合国家 and 地方卫生防疫部门的要求标准。如吧台操作区域的每件设备的表层应是不锈钢的，以保

证表层美观、光泽，容易清洗，不易被杀菌用化学清洗剂腐蚀，同时又能保证设备经久耐用。每件设备脚的高度必须保证在 6 英尺以上，以便于安装水管和清扫。

吧台设备的位置一般都是按酒水服务操作要求来确定的。吧台酒水服务一般分为吧台饮料消费区，即客人坐或站在吧台前边点饮料边消费，吧台调酒师边调制边服务。饮料取走服务区，即客人点饮料的订单通过服务员送交调酒师，调好的饮料由服务员取走呈递给客人，调酒师只负责按单调制不直接服务客人。在大型的酒吧这两个服务区是严格分开的，而且设备布置主要集中在便于调酒师操作的位置。图 1-3、图 1-4 是吧台各区域设备布置图。图中设备名称为：

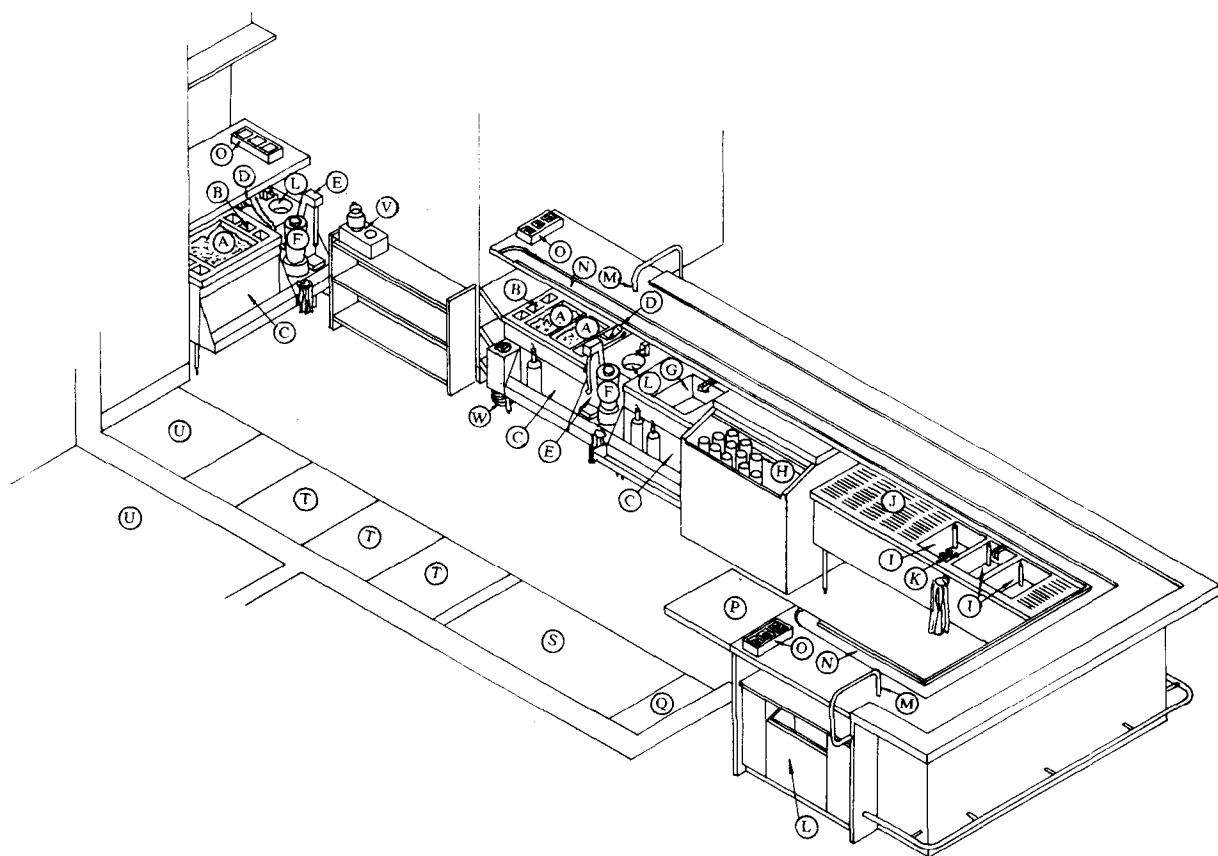


图 1-3

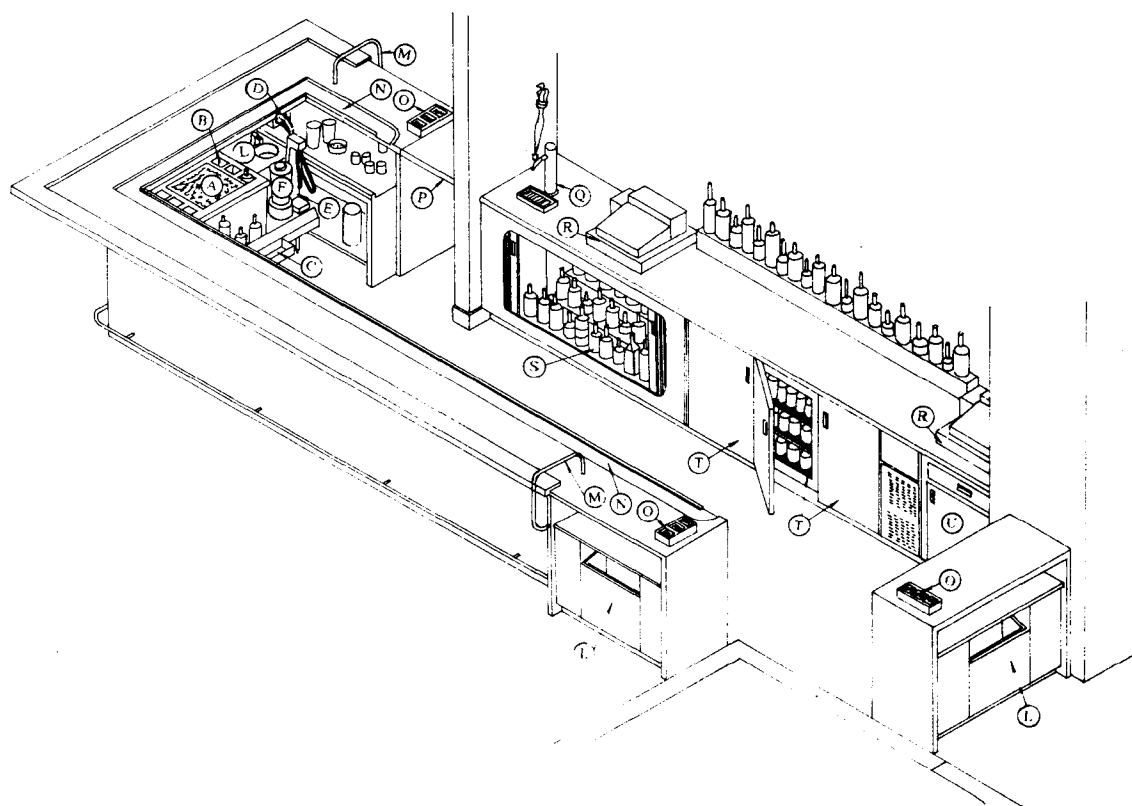


图 1-4

- | | | |
|------------|----------|---------|
| A. 冰槽 | B. 酒瓶陈列槽 | C. 瓶架 |
| D. 碳酸饮料喷头 | E. 搅拌器 | F. 果汁机 |
| G. 洗手槽 | H. 冰杯机 | I. 洗杯槽 |
| J. 沥水槽（控水） | K. 杯刷 | L. 垃圾箱 |
| M. 取走服务区护栏 | N. 杯架 | O. 装饰物盒 |
| P. 活动门 | Q. 啤酒配出器 | R. 收款机 |
| S. 瓶酒陈列柜 | T. 冰箱冷藏区 | U. 干贮藏区 |
| V. 咖啡加热器 | W. 空瓶架 | |

下面依次介绍吧台所用各种设备及它们的用途：

A. 冰槽：不锈钢制成的盛冰块专用。冰槽有时分两个槽，一个用于盛冰块，一个用于

盛碎冰。

B. 酒瓶陈放槽：用来贮放需冰镇的酒，如葡萄酒等。

C. 瓶架：用来陈放常用酒瓶。一般为烈性酒，如威士忌、白兰地、金酒、伏特加等。吧台操作要求常用酒放在便于操作的位置。其他酒陈放在吧柜里。

D. 碳酸饮料喷头：含碳酸饮料的酒水在酒吧都有配出装置，即喷头。常见喷头可接饮六种不同的碳酸饮料，原理同于市面上的可乐机。不同的是喷头上集中了六种不同的饮料管，当按不同数码就能打开其开关喷出不同的饮料，而市面上的可乐机的饮料是将每种饮料的喷头分开的。

E. 搅拌器：在电动机轴上，装上带一定形状的搅拌叶。当打开电源开关时，由于电动机的轴旋转，从而使搅拌器随之旋转。酒吧用搅拌器来混合如奶、鸡蛋等食物。

F. 果汁机：果汁机一般由盛水果的玻璃缸和装有电动机的底座两部分构成。当使用果汁机时，应使底座和玻璃缸切实套好，然后将水果等材料切成小块放入玻璃缸中，盖严。开动电开关时，应先以低速旋转，过2秒~3秒后再改用高速。

G. 洗手槽：专供调酒师洗手用。

H. 冰杯机：酒吧里的净饮、鸡尾酒、冷冻饮料、冰淇淋饮品等都需要用冰杯服务。冰杯机的温度应控制在4℃~6℃左右，当杯离开冰杯机时即有一层雾霜。冰杯机里有很多层杯架。冰杯机原理同于冰箱。

I. 洗杯槽：一般为三格或四格杯槽。放置在两个服务区中心或最便于调酒师操作的地方。三格中一是清洗，二是冲洗，三是消毒清洗。

J. 沥水槽：三格水槽两边都设有便于洗过的杯控干水的控水槽。玻璃杯倒扣在沥水槽上，让杯里的水顺槽沟流入池内。

K. 杯刷：杯刷一般放置在有洗涤剂的清洗槽中（第一格槽）。调酒师将杯扣放在杯刷上，向下压杯的底部，并旋转杯身。如用电动刷杯器，只需将杯倒扣后按住杯底，按一下电扭即可，这样能洗净杯的里外和杯身。经刷洗过的杯子，放到冲洗槽中冲洗，然后放到消毒槽中消毒，最后放到沥水槽上控干。

L. 垃圾箱：用来盛放各种废弃物。垃圾箱内放有垃圾袋，要经常清扫，至少每天一次。

M. 空瓶贮放架：用来装用空的啤酒和苏打水瓶，然后扔到垃圾箱中。其他空的酒瓶必须收集后到贮藏室换领新酒。有时空瓶架可直接将空瓶运到贮藏室存放。

X. 制冰机：每个酒吧都少不了制冰机。大型酒吧制冰机是吧台的一部分。在选购制冰机前应事先确定所需要冰块的种类。因为每个制冰机只能制成某一形状和型号的冰块。如方冰块有各种大小的从 $1\frac{1}{4}\times 1.5$ 英寸到 $\frac{1}{4}\times \frac{1}{2}$ 英寸不等，另外还有圆冰块和棱形冰块。确定选择制冰机需要考虑四个条件：所用杯的大小，杯中所需放冰块的数量，预计每天饮料卖出的最多杯数，冰块的大小。

Y. 揸啤设备

揸啤服务设备是由啤酒柜、柜内的啤酒罐、二氧化碳罐和柜上的啤酒喷头，以及连接喷头和罐的输酒管组成。输酒管越短越好。根据酒吧条件揸啤设备可放在吧台（前吧）下