

调酒师 BARTENDER HANDBOOK 手册

郭光玲 编著



调酒是一个职业，更是一门艺术

调酒需要技术，更需要文化

调酒需要表演，更需要服务

中国宇航出版社

调酒师

BARTENDER
HANDBOOK 手册



郭光玲 编著

调酒是一个职业，更是一门艺术

调酒需要技术，更需要文化

调酒需要表演，更需要服务

中国宇航出版社
· 北京 ·

版权所有 侵权必究

图书在版编目(CIP)数据

调酒师手册 / 郭光玲编著. — 北京: 中国宇航出版社,
2007. 7

ISBN 978-7-80218-250-9

I. 调... II. 郭... III. 调酒师—手册 IV. TS972.19-62

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2007) 第 066901 号

责任编辑 田方卿 责任校对 卢珊 装帧设计 03 工舍

出版 中国宇航出版社

社址 北京市阜成路 8 号 邮编 100830
(010)68768548

网址 www.caphbook.com/www.caphbook.com.cn

经销 新华书店

发行部 (010)68371900 (010)88530478(传真)
(010)68768541 (010)68767294(传真)

零售店 读者服务部 北京宇航文苑
(010)68371105 (010)62529336

承印 北京智力达印刷有限公司

版次 2007 年 7 月第 1 版 2007 年 7 月第 1 次印刷

规格 889 × 1194 开本 1/24

印张 14 字数 300 千字

书号 ISBN 978-7-80218-250-9

定价 36.00 元 (附赠光盘)

本书如有印装质量问题, 可与发行部联系调换

前 言

随着人们生活水平的不断提高和生活方式的改变，酒吧这一舶来品逐渐受到各地各层次人们的欢迎，成为大众休闲娱乐和社会交际活动的重要场所。大中城市酒吧数量的迅速增加，对专业调酒师的需求随之激增，专业调酒师日渐紧俏起来。

有关调查结果表明，目前国内酒吧业已经进入了高速发展阶段，酒吧业对调酒师的需求，已经处于大规模爆发的临界期。近年来，尽管各地出现了不少的专业调酒师职业培训机构，却依然满足不了市场的庞大需求。据了解，北京、上海、青岛、深圳、广州等大城市，每年专业调酒师的市场缺口在2万人以上。仅上海、北京、深圳等几个大城市，专业调酒师的需求每年都在5000人以上。

调酒师是一个新兴的职业。该职业的“玩酷”特点，是吸引众多年轻人进入调酒师这一行业的重要原因。年轻人能不能成长为优秀的专业调酒师，首先在于国内要有过硬的专业指导书和相关培训机构，而目前国内对调酒师进行专业指导的书籍并不多。

编写一本专业调酒师的从业指导图书，一方面需要借鉴国外已有的图书出版成果，但也必须对有关内容进行本地化改造，以适应我国酒吧业的特色和国内读者的实际需求。本书作者接受过欧式酒吧调酒师的系统化专业培训，多年来一直在国内从事调酒师、咖啡师培训教学和调酒实践工作，具有丰富的调酒专业知识和实践经验。为了给广大有志于调酒职业的年轻人提供切实有效的从业指导，作者精心编写了这本内容专业、实用性强、通俗易懂的图书。

全书重点围绕酒水知识、调酒技艺和顾客服务技巧三个关键内容，系统介绍了调酒师的职业素质要求和专业知识要求，酒吧常用设备、调酒用具及杯具专业知识，酒水系统知识，调酒基础知识和调酒操作技巧，同时也介绍了酒水推广技巧和顾客服务要领。

为了方便读者学习，使读者获得直观感受和实际操作经验，书中穿插了大量图片，

并附带制作了视频光盘。希望读者通过本书的学习，更全面、更系统地了解酒水和调酒专业知识，掌握高超的调酒技艺，快速成为专业的调酒师。正在从事调酒工作的职业人士，通过本书的学习，也能进一步拓宽专业知识，提高职业素质与能力，成为更加优秀的调酒师。

本书可作为有志从事调酒工作的人士和专业调酒师的职业指导书，也适合作为酒店、酒吧、歌厅、西餐厅以及家庭调酒参考。对于进行调酒师培训的职业学校来说，本书适用于教学。

在编写此书过程中，借鉴了国内外已有成果和国内相关资料，在此表示感谢。感谢成都华胜专业调酒学校的关羽驰和徐明波两位老师，他们为本书拍摄图片提供了帮助，并协助拍摄了视频调酒内容。感谢长期从事调酒师培训的周鑫老师，他为调酒师酒水销售技巧提供了个人经验。

郭光玲

2007年5月





目录

第一章 调酒师应具备的专业素质	(1)
第一节 调酒师应掌握的专业知识和技能	(2)
一、应掌握的专业知识	(2)
二、应具备的专业技能	(4)
第二节 酒吧分类知识	(5)
一、立式酒吧(Bar)	(5)
二、主酒吧(Main Bar or Pub)	(6)
三、服务酒吧(Service Bar)	(7)
四、鸡尾酒廊(Lounge)	(8)
五、宴会酒吧(Banquet Bar)	(8)
六、多功能酒吧(Grand Bar)	(9)
七、其他类型的酒吧	(9)
第三节 吧台结构设计知识	(10)
一、吧台(Bar Counter)	(10)
二、中心吧(Making Table)	(10)
三、后吧(Wine Board)	(11)
四、洗涤槽(Dishwasher)	(11)
五、冷藏设备(Refrigerater)	(11)
第四节 酒的分类知识	(11)
一、按制造方法不同分类	(11)
二、按酒精含量不同分类	(12)
三、按商业经营习惯分类	(13)
四、以配餐方式分类	(13)

五、按酒的饮用方法分类	(14)
第五节 调酒师的仪容仪态	(14)
一、上岗前的仪容要求	(15)
二、营业中的仪态要求	(15)
三、服务时的仪态要求	(16)
第六节 调酒师的等级要求	(17)
一、初级调酒师的等级要求	(17)
二、中级调酒师的等级要求	(18)
三、高级调酒师的等级要求	(19)
第二章 调酒师的工作职责与工作程序	(21)
第一节 调酒师的工作职责	(22)
一、调酒师的工作职责	(22)
二、调酒师实习生的工作职责	(22)
第二节 调酒师的工作程序	(23)
一、调酒工作注意事项	(23)
二、营业前准备	(24)
三、营业中的工作程序	(25)
四、营业后的工作程序	(27)
第三章 常用调酒设备和调酒用具	(29)
第一节 调酒设备和调酒用具	(30)
一、常用调酒设备	(30)
二、常用调酒用具	(34)
第二节 常用调酒杯具	(40)
一、酒吧常用酒杯	(41)
二、常用酒杯规格	(44)
三、杯具和器皿的清洗与消毒	(45)
第三节 常用用具的保管	(47)
一、玻璃用品的使用保管	(47)



二、陶瓷制品的使用保管	(48)
第四章 酿造酒	(49)
第一节 啤酒(Beer)	(50)
一、啤酒的起源	(50)
二、啤酒的酿造方法	(51)
三、啤酒的分类	(51)
四、啤酒的鉴别	(55)
五、啤酒的饮用与服务	(56)
六、啤酒的贮藏要求	(58)
七、世界8大啤酒生产国	(59)
八、啤酒调制的鸡尾酒	(61)
第二节 葡萄酒(Wine)	(63)
一、葡萄酒的起源	(63)
二、葡萄酒的酿造过程	(64)
三、香槟及汽泡葡萄酒	(66)
四、葡萄酒的分类	(69)
五、葡萄酒的等级划分	(71)
六、葡萄酒的鉴别与选购	(73)
七、葡萄酒的饮用服务	(74)
八、葡萄酒的贮藏要求	(77)
九、历史最悠久的法国葡萄酒	(79)
十、最大的葡萄酒出产国——意大利葡萄酒	(83)
十一、葡萄酒调制的鸡尾酒	(84)
第三节 日本清酒	(86)
一、日本清酒酿制方法	(86)
二、日本清酒分类	(87)
三、清酒新产品	(88)
四、日本清酒的饮用服务	(90)
五、日本清酒的贮藏要求	(90)

六、清酒调制的鸡尾酒	(90)
第四节 中国黄酒	(91)
一、中国黄酒的酿造方法	(91)
二、中国黄酒的类别	(92)
三、中国黄酒的鉴别	(95)
四、中国黄酒的饮用服务	(96)
五、中国黄酒的贮藏要求	(96)
第五节 果酒	(97)
一、果酒的分类	(97)
二、果酒的鉴别	(98)
三、果酒的饮用服务	(98)
四、果酒的贮藏要求	(99)
五、我国6大著名果酒	(99)
第五章 蒸馏酒(Spirit)	(101)
第一节 金酒(Gin)	(102)
一、金酒的特点	(102)
二、荷兰金酒	(103)
三、英式金酒	(103)
四、美式金酒	(104)
五、金酒的饮用服务	(104)
六、世界著名金酒品种	(104)
七、金酒调制的鸡尾酒	(106)
第二节 白兰地(Brandy)	(110)
一、白兰地的起源	(110)
二、白兰地的酿造方法	(110)
三、法国白兰地	(112)
四、白兰地的鉴别方法	(114)
五、白兰地的饮用服务	(116)
六、白兰地的贮存要求	(117)



七、白兰地主要生产国	(117)
八、白兰地调制的鸡尾酒	(118)
第三节 威士忌 (Whisky)	(123)
一、威士忌的起源	(123)
二、威士忌的酿造方法	(123)
三、苏格兰威士忌 (Scotch Whisky)	(124)
四、爱尔兰威士忌 (Irish whiskey) 和加拿大威士忌 (Canadian whiskey)	(126)
五、美国威士忌 (American whiskey)	(127)
六、威士忌的饮用服务	(129)
七、威士忌的鉴别	(129)
八、威士忌调制的鸡尾酒	(130)
第四节 朗姆酒 (Rum)	(133)
一、朗姆酒的特点	(133)
二、朗姆酒的分类	(134)
三、朗姆酒的饮用服务	(135)
四、朗姆酒的产区及特色	(136)
五、朗姆酒名品——百家得 151	(137)
六、朗姆酒调制的鸡尾酒	(137)
第五节 特基拉 (Tequila)	(140)
一、特基拉酒的酿造方法	(141)
二、特基拉酒的分类	(141)
三、特基拉酒的饮用服务	(142)
四、特基拉酒的贮藏要求	(143)
五、世界著名特基拉酒	(143)
六、特基拉酒调制的鸡尾酒	(143)
第六节 伏特加 (Vodka)	(145)
一、伏特加的特点	(145)
二、伏特加的酿造方法	(146)
三、伏特加的分类	(146)
四、伏特加主要生产国	(147)

五、伏特加的饮用服务	(148)
六、伏特加的贮藏要求	(148)
七、伏特加调制的鸡尾酒	(148)
第七节 中国白酒	(152)
一、中国白酒的特点	(152)
二、中国白酒的酿造方法	(153)
三、中国白酒的类别	(153)
四、中国白酒的鉴别	(155)
五、中国白酒的饮用服务	(156)
六、中国白酒的贮藏要求	(156)
七、中国白酒主要品牌	(157)
八、中国白酒调制的鸡尾酒	(159)
第六章 配制酒	(161)
第一节 中国配制酒	(162)
一、中国配制酒的酿造方法	(162)
二、中国配制酒的种类和名品	(162)
三、中国配制酒的饮用服务	(164)
四、中国配制酒的贮藏	(164)
第二节 开胃酒 (Aperitif)	(165)
一、味美思 (Vermouth)	(165)
二、苦味酒 (Bitters)	(167)
三、茴香酒 (Anisette)	(168)
四、开胃酒的饮用与服务	(169)
五、开胃酒的贮藏	(169)
六、开胃酒调制的鸡尾酒	(169)
第三节 甜食酒 (Dessert Wine)	(171)
一、波特酒 (Porto)	(171)
二、雪利酒 (Sherry)	(173)
三、玛德拉酒 (Madeira)	(174)



四、甜食酒的饮用服务	(175)
五、甜食酒的贮藏要求	(176)
六、甜食酒调制的鸡尾酒	(176)
第四节 利口酒 (Liqueur)	(177)
一、利口酒的酿造方法	(177)
二、利口酒的分类	(178)
三、利口酒的贮藏	(182)
四、利口酒的饮用服务	(182)
五、利口酒调制的鸡尾酒	(182)
第七章 鸡尾酒 (Cocktail)	(185)
第一节 鸡尾酒基本知识	(186)
一、鸡尾酒的起源	(186)
二、鸡尾酒的特点	(188)
三、鸡尾酒的主要原料	(189)
四、鸡尾酒的调制方法	(191)
五、鸡尾酒的分类	(194)
第二节 鸡尾酒的装饰与点缀	(196)
一、常用杯饰和配头	(196)
二、水果装饰	(198)
三、花、叶、香草、香料饰物	(198)
四、霜状饰物	(198)
五、常见的鸡尾酒装饰方法	(199)
六、装饰物制作方法	(199)
第三节 鸡尾酒的调配技巧	(202)
一、鸡尾酒的色彩调配	(202)
二、鸡尾酒的香味调配	(203)
三、鸡尾酒的口味调配	(204)
四、鸡尾酒的造型	(205)
五、鸡尾酒的格	(206)

第四节	调制鸡尾酒的注意事项	(207)
一、	调酒基本常识	(207)
二、	使用冰块注意事项	(210)
第五节	调制流行的鸡尾酒	(211)
一、	酸甜类鸡尾酒	(211)
二、	烈甜类鸡尾酒	(214)
三、	餐前开胃类鸡尾酒	(215)
四、	彩虹类鸡尾酒	(217)
五、	葡萄酒及香槟类鸡尾酒	(218)
六、	中华鸡尾酒	(218)
七、	宾治类鸡尾酒	(219)
八、	碳酸混合饮料	(220)
九、	果汁混合饮料	(222)
十、	乳脂混合饮料	(225)
十一、	星座鸡尾酒	(227)
第八章	软饮料	(229)
第一节	碳酸饮料	(230)
一、	碳酸饮料的种类	(230)
二、	碳酸饮料的选购	(231)
三、	碳酸饮料的饮用服务	(231)
四、	碳酸饮料的保存	(231)
五、	碳酸类混合饮料的调配	(232)
第二节	果汁饮料	(232)
一、	果汁饮料的分类	(232)
二、	果汁饮料的选购	(233)
三、	果汁饮料的饮用服务	(234)
四、	果汁类混合饮料的调配	(234)
第三节	乳品饮料	(239)
一、	乳品饮料的分类	(239)



二、乳品饮料的饮用服务	(240)
三、乳品饮料的选购	(241)
四、乳品饮料的贮存	(241)
五、乳品调配的混合饮料	(242)
第九章 含咖啡因饮料	(243)
第一节 咖啡饮料	(244)
一、咖啡的来历	(244)
二、咖啡的调制方法	(245)
三、冲泡咖啡的技巧	(250)
四、咖啡的饮用服务	(252)
五、咖啡的保存要求	(254)
六、世界著名咖啡生产国	(254)
七、常见咖啡饮料的调制	(257)
八、常见花式冰咖啡的调制	(260)
第二节 茶	(263)
一、茶叶的分类	(263)
二、中国名茶	(264)
三、冲泡茶的五要素	(266)
四、茶的饮用与服务	(268)
五、茶叶的鉴别方法	(269)
六、茶叶的存放要求	(270)
七、茶饮料的泡制	(270)
第十章 水果拼盘	(273)
第一节 水果拼盘制作工艺	(274)
一、原料选择	(274)
二、水果拼盘的构思与命名	(274)
三、艺术造型与器皿选择	(274)
四、水果拼盘的色彩搭配	(275)

五、制作水果拼盘的刀功要求	(275)
六、水果拼盘的出品	(277)
第二节 水果拼盘制作实例	(278)
一、春色满园	(278)
二、红红火火	(280)
三、一帆风顺	(281)
四、屏开吉祥	(282)
五、梅花三弄	(282)
六、中秋月圆	(282)
七、凤鸟珍珠	(282)
第十一章 酒吧管理与服务	(283)
第一节 酒吧采购	(284)
一、采购计划的制定	(284)
二、原料采购的程序	(285)
第二节 酒吧酒单设计	(287)
一、酒单制定依据	(287)
二、酒单内容的制定	(288)
三、酒单设计	(289)
第三节 酒水定价策略	(291)
一、常见酒水定价策略	(291)
二、酒水新产品定价策略	(293)
第四节 酒水的销售管理和成本控制	(294)
一、零杯销售	(294)
二、整瓶销售	(295)
三、混合销售	(296)
第五节 酒水销售技巧	(298)
一、观察技巧	(298)
二、表达技巧	(299)
三、推销技巧	(300)



四、其他技巧	(300)
附录一 调酒师自我测试题	(302)
一、酒水准备	(302)
二、辅料准备	(304)
三、器具准备	(305)
四、酒单与酒谱	(305)
五、饮食成本核算	(306)
六、设备使用维护	(307)
七、食品卫生和餐饮搭配	(308)
附录二 酒吧英语	(310)
一、酒吧专用术语	(310)
二、酒吧用具	(311)
三、果汁/水果	(312)
四、配料与装饰物	(312)
五、软饮料	(313)
六、白兰地酒 Brandy	(313)
七、威士忌酒 Whisky	(314)
八、金酒 Gin	(315)
九、朗姆酒 Rum	(316)
十、伏特加酒 Vodka	(316)
十一、特基拉酒 Tequila	(316)
十二、利口酒 Liqueur	(316)
十三、开胃酒 Aperitif	(317)
十四、啤酒 Beer	(317)
附录三 主要参考文献	(318)