



中等职业教育规划教材（项目教学配套）

调酒艺术技能实训

（旅游类专业适用）

陈映群 编著

以客人为中心

以服务流程为导向



机械工业出版社
CHINA MACHINE PRESS



配视频光盘
赠助教课件

中等职业教育规划教材（项目教学配套）

调酒艺术技能实训

（旅游类专业适用）

陈映群 编著



机械工业出版社

本书体现“以能力为本位、以学生为主体、以实践为导向”的职业教育教学指导思想，体现“先做后学、先会后学、先学后教、以学定教”的教学方式，突出实践教学，强调个性的实操实训，具有较强的实用性和适用性。本书尽可能把理论性强的知识点简易化、通俗化，增设“温馨提示”、“小知识”等内容，以图文实物的形式代替枯燥无味的、复杂的文字叙述。

为方便教师教学，本书配备了多媒体教学课件以及视频光碟，能给学生更直接、更生动的专业技能指导。

图书在版编目(CIP)数据

调酒艺术技能实训/陈映群编著. —北京: 机械工业出版社, 2007.9

中等职业教育规划教材. 项目教学配套. 旅游类专业适用

ISBN 978-7-111-22370-2

I. 调... II. 陈... III. 酒—勾兑—专业学校—教材

IV. TS972.19

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2007) 第 147074 号

机械工业出版社 (北京市百万庄大街 22 号 邮政编码 100037)

策划编辑: 徐永杰 责任编辑: 徐永杰

版式设计: 徐永杰 封面设计: 张 静

责任印制: 李 妍

保定市中国画美凯印刷有限公司印刷

2008 年 1 月第 1 版第 1 次印刷

184mm×260mm·11.75 印张·195 千字

0 001—3 000 册

标准书号: ISBN 978-7-111-22370-2

ISBN 978-7-89482-346-5 (光盘)

定价: 23.00 元 (含 1 视频光盘)

凡购本书, 如有缺页、倒页、脱页, 由本社发行部调换

销售服务热线电话: (010) 68326294

购书热线电话: (010) 88379639 88379641 88379643

编辑热线: (010) 88379182

本社服务热线: (010) 68311609

本社服务邮箱: marketing@mail.machineinfo.gov.cn

投稿热线: (010) 88379196

投稿邮箱: leory123@sina.com

封面无防伪标均为盗版

为真正契合中等职业调酒教育的需求,编者精心总结了自己多年的调酒教育、教研经验及行业实践经验,在此基础上编写了这本《调酒艺术技能实训》。

本书体现了新型的“以生为本”的学习评价方式,提倡对学生进行专业技能能力的评价,具体方式包括对技能训练过程的评价、对实操考核的评价等。每一个技能训练模块后均附有技能训练评价评分表,供教师、学生参考选用。

本书共分为10个模块:调酒技术行业调研、酒吧功能、非酒精饮料、啤酒、葡萄酒、国外配制酒、鸡尾酒的调制、鸡尾酒的创作、花式调酒和模拟酒吧经营。本书既可以作为中等职业学校的教学用书,也可以作为酒吧行业及调酒行业人员的培训用书。本书具有以下几个特点:

1) 体现“以能力为本位、以学生为主体、以实践为导向”的职业教育教学指导思想,体现“先做后学、先会后学、先学后教、以学定教”的教学方式,突出实践教学,强调个性化的实操、实训,具有较强的实用性和适用性。

2) 理论知识通俗化。本书尽可能把理论性的知识点简易化、通俗化,以图文实物替代枯燥无味的、复杂的文字叙述,更契合中等职业学生的学习需求。

3) 增设“温馨提示”、“小知识”等栏目,以助于初学者把握重点、难点,从而激发学生学习本专业的热情,也便于在职调酒师自学使用。

4) 配备多媒体教学课件以及视频光碟,能给学生更直接、更生动的专业技能指导。

本书由广州市旅游商贸职业学校陈映群编写、审核、修改并统稿。在编写过程中得到了广州市白天鹅宾馆酒水部莫永杰经理,广州市绿茵阁餐饮连锁有限公司酒水部黄志东经理,广州市旅游商贸职业学校花式调酒队成员:蓝志坚、李嘉伟、卫俊辉、钟锦滔、郭润生、陈永亮、陈潇凡等的大力指导和帮助。在此对所有支持和关心本书编写的领导和同仁表示衷心

的感谢。

由于理论水平、实践经验及时间因素的制约，本书难免存在不妥甚至错误之处，敬请各位专家、同行批评指正。

编 者

前言

技能训练模块一	调酒技术行业调研	1
技能训练活动	调酒师素质要求训练	1
技能训练模块二	酒吧功能	10
技能训练活动	酒吧功能分类及识辨能力训练	10
技能训练模块三	非酒精饮料	24
技能训练活动	非酒精饮料的认识与运用能力训练	24
技能训练模块四	啤酒	33
技能训练活动	啤酒常识与服务能力训练	33
技能训练模块五	葡萄酒	44
技能训练活动	葡萄酒的常识及服务能力训练	44
技能训练模块六	国外配制酒	62
技能训练活动	国外配制酒常识及服务能力训练	62
技能训练模块七	鸡尾酒的调制	78
技能训练活动	鸡尾酒调制能力训练	78
技能训练模块八	鸡尾酒的创作	91
技能训练活动一	白兰地类鸡尾酒创作能力训练	91
技能训练活动二	威士忌类鸡尾酒创作能力训练	97
技能训练活动三	金酒类鸡尾酒创作能力训练	103
技能训练活动四	朗姆酒类鸡尾酒创作能力训练	107
技能训练活动五	伏特加类鸡尾酒创作能力训练	111
技能训练活动六	龙舌兰酒类鸡尾酒创作能力训练	115
技能训练活动七	香槟酒类鸡尾酒创作能力训练	119

技能训练模块九 花式调酒	129
技能训练活动 花式调酒能力训练	129
技能训练模块十 模拟酒吧经营	135
技能训练活动一 酒吧服务与管理能力训练	135
技能训练活动二 酒吧成本控制能力训练	144
技能训练活动三 酒吧推销能力训练	151
附录	158
附录 A 鸡尾酒创作款式	158
附录 B 酒吧常用专业中英文用语	176
附录 C 鸡尾酒调酒的量制换算单位表	179
附录 D 鸡尾酒调制评分表	180
参考文献	181

调酒技术行业调研

调酒是人类文明社会发展的产物。随着酿酒业的发展，调酒逐渐成为一种专业性、技术性、表演性很强的职业。调酒技术是指调酒师（Bartender & Barman）在调制酒品过程中的一种技能和艺术的综合表现，主要包括操作规范、原料投放、调酒动作、调酒速度、调酒艺术创作、花式调酒表演、调酒审美与欣赏等内容。

调酒技术要求调酒师必须具备一定的专长，主要包括专业知识、专业技能及社会实践。

技能训练活动 调酒师素质要求训练



情景设置

某天中午，教师带领一班调酒专业学生到一家五星级酒店酒水部进行行业调查，得到该酒店酒水部的热情接待，莫经理对该酒店各类酒吧的经营风格、经营项目和经营内容等作了简单的介绍，然后对酒吧的管理工作及调酒师应具备的专业知识及技能作了较详细的介绍。最后，带领大家参观酒店的大堂吧、各餐厅服务吧及主酒吧等，在这里他们亲历酒吧的日常工作流程。

技能训练目标



通过对不同类酒吧（主吧、宴会吧、走廊和娱乐吧等）行业的调研，使学生对酒吧具备感性认识，了解酒吧经营风格、经营项目、酒吧日常工作的一般流程、酒吧组织结构、酒吧各岗位职责、不同酒吧工作的共性与异性，并认识到现今用人单位对调酒师的专业要求，激发学生学好本专业的兴趣，

明确学习方向。

技能训练准备



1. 全班分为 7 组，每组 4 人，每组设一名组长。
2. 每位同学带上笔和笔记本，数码相机或摄像机。
3. 教师带队，现场指导。
4. 训练时间安排：6 学时。

相关理论知识



一、调酒师的职业素质要求

调酒师是直接面向客人提供服务的专业人员，是酒店服务的形象使者，调酒师职业素质的高低直接体现出酒吧的管理水平和效益。良好的职业素质是调酒师终生追求的目标，也是酒吧日常培训的重要内容。调酒师的职业素质主要包括：仪容仪表、职业道德和专业素质。

1. 调酒师的仪容仪表

仪容仪表是调酒师给客人的第一印象，能促成最佳的工作效果，从而取得每次服务接待的成功，这是调酒师最基本也是最主要的素质要求之一。调酒师的仪容仪表包括以下几个方面：

（1）服饰礼仪

调酒师的制服穿着是一门艺术，既是自身道德修养、文化修养和审美情趣的体现，也是本行业的经营特色和风格的体现，更是直接给客人留下深刻印象的具体体现。因此，调酒师应穿着大方得体、整洁雅致、方便工作，富有行业特色和风格。

调酒师的制服通常包括背心、衬衣、领结和西裤，酒吧主管和经理的制服包括西装、领带和衬衣。制服必须保持干净、整洁、平整，衬衣要每天更换。

调酒师工作时只穿黑色皮鞋、深色袜子（女调酒师可穿肉色袜子），鞋面保持清洁、干净、光亮、乌黑。

温馨提示：穿西装不能不扣纽扣，穿背心、衬衣不能卷起衣袖，衬衣的领纽扣应扣好。

（2）仪容修饰



1) 头发勤梳洗, 发型朴实大方, 不得染发。男士不能留长头发、小胡子、大鬓角; 女性以短为宜, 不能留披肩发, 若是长头发, 必须束起来, 不适用色泽鲜艳的头饰、发夹。

2) 保持指甲的清洁。不得留长指甲, 也不能涂有色的指甲油。

3) 佩戴饰物要适度。酒吧从业人员除佩戴手表外, 不可佩戴项链、耳环、手镯、别针等珠宝饰物, 以免产生不良效应。

4) 注意个人卫生, 勤洗澡理发, 勤换制服, 保持脸部和手的清洁。

5) 巧用化妆常识。选择适合个人的化妆品, 保持面容清洁亮丽, 展示个人魅力, 女调酒师要化淡妆, 男调酒师要经常修面、每天刮胡子。

(3) 工作仪态要求

1) 调酒师要保持站立服务。站立时两脚分开与肩同宽, 双手自然下垂或放在背后, 要站直。

2) 在酒吧中不能把手插进衣袋或裤袋中, 不能靠墙、柱或吧台。

3) 在酒吧中不得大声说笑、打闹, 不得在客人面前作挖鼻、挖耳等不雅动作。

4) 不能在酒吧或公共场所奔跑, 走路要轻快, 禁止与客人抢道。

5) 与客人沟通时, 要脸带微笑。

(4) 礼貌礼节要求

1) 巧用礼貌用语。见到客人主动问候, 如“早上好”、“晚上好”, 询问时常用“请”字开头。

2) 必须以“夫人”、“先生”、“小姐”等称呼客人, 最好加上姓氏。不能用“喂”称呼客人。

3) 女士优先, 礼让儿童、妇女和老人。

4) 客人走时要有道谢, 使用如“再见”、“欢迎下次再次光临”等礼貌用语。

5) 注意尊重客人的宗教信仰和礼节。

(5) 调酒师日常仪容仪表明细表 (见表 1-1)

表 1-1 调酒师日常仪容仪表明细表

评判项目	要求细则
1. 头发	干净整齐
	男: 前不过眉, 后不过领, 侧不过耳 女: 前不盖眼, 后不披肩
2. 面部	男不留胡须, 不烫发
	女淡妆

(续)

评 判 项 目	要 求 细 则
3. 手及指甲	不留长指甲, 不涂指甲油
4. 服装	店服干净, 无破损, 无丢扣, 熨烫挺括
5. 鞋	黑皮鞋, 光亮无破损
6. 袜	男深色, 女肉色。干净, 无皱, 无破损
7. 首饰及徽章	不戴首饰, 徽章佩带端正, 位置统一
8. 动作姿势	姿态大方, 具有美感, 动作流畅、熟练
9. 卫生	操作, 符合卫生标准
10. 举止印象	举止大方得体, 有礼貌, 面带微笑, 神情轻松、自信

2. 调酒师的职业道德要求

- 1) 平等待客, 以礼待人。
- 2) 敬业爱岗。
- 3) 诚实守信。
- 4) 自尊、自爱、自强。

3. 调酒师专业素质要求

(1) 应知专业知识 (见表 1-2)

表 1-2 调酒师应知的调酒专业知识

项 目	具 体 要 求
1. 酒水知识	掌握各种酒的产地、特点、制作工艺、品牌及饮用方法, 并能鉴别酒的品质、年份等
2. 原料的贮藏保存知识	了解原料的特性以及酒吧原料的领用、保存、使用 and 贮藏知识
3. 设备、用具知识	掌握酒吧常用设备的使用要求、保存知识
4. 酒具知识	掌握酒杯的种类、形状、使用要求及保存知识
5. 营养卫生知识	了解饮料的营养结构, 酒水与菜肴的搭配以及饮料操作的卫生要求
6. 安全防火知识	掌握安全操作规程, 主要灭火器的使用范围及要领, 掌握安全自救的方法
7. 酒单知识	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
8. 酒谱知识	熟练掌握酒谱上每种原料的用量标准、调制方法、用杯及调配程序
9. 酒水的定价原则知识	掌握酒水的定价原则和方法
10. 习俗知识	掌握主要客源国的饮食文化、宗教信仰和习惯等
11. 英语知识	掌握酒吧饮料的英文全称、产地的英文名称, 用英文说明饮料的特点以及酒吧服务常用英语、酒吧术语

(2) 应会专业技能 (见表 1-3)

表 1-3 调酒师应会的调酒专业技能

项 目	具 体 要 求
1. 设备、用具的操作使用技能	正确使用设备和用具，掌握操作程序，不仅可以延长设备、用具的寿命，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、清洗和消毒的方法
3. 装饰物制作及准备技能	掌握装饰物的切分形状、薄厚和造型等方法
4. 调酒技能	掌握调酒的动作、姿态等方法以保证酒水的质量和口味的一致
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，善于与客人沟通和交谈，能熟练处理客人的投诉
6. 计算能力	有较强的经营意识和数学概念，尤其是对价格、成本毛利和盈亏的分析计算，反应要快
7. 营销能力	有丰富的营销知识，独特的营销策略及渠道，善于策划、推广酒吧经营项目
8. 公关能力	有新颖的公关理念、强烈的公关意识，善用公关策略为酒吧拓展业务、寻求客源
9. 应变能力	能妥善处理酒吧突发事件
10. 信息应用能力	能运用信息知识有效控制酒吧经营与管理

二、酒吧组织架构图及各岗位职责

1. 酒吧组织架构图（见图 1-1）

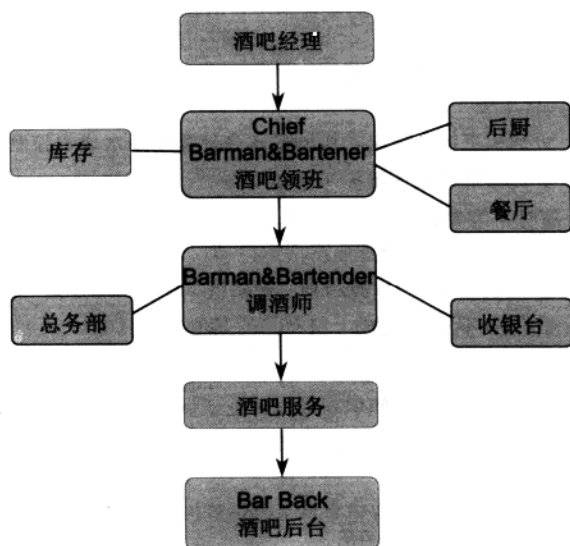


图 1-1 酒吧人员的组织架构图



小知识

库存:酒吧领班负责酒吧的库存。他既要负责对酒吧的库存进行及时适当的补充和酒吧饮料的采购,也要经常进行盘点。酒吧领班和总务部互相配合,总务部负责酒吧餐巾、餐具和其他东西的供应。

后厨:酒吧领班和后厨协商确定菜单的内容。

餐厅:酒吧领班要与餐厅合作,咖啡、鸡尾酒以及其他一些酒类在酒吧中准备,但要送到餐厅推销。

2. 各岗位职责

(1) 酒吧经理的岗位职责与工作内容(见表1-4)

表 1-4 酒吧经理的岗位职责与工作内容

岗 位 名 称	酒 吧 经 理
直 管 上 司	餐饮部经理
管 理 对 象	酒吧领班、调酒师和服务员等
岗 位 要 求	负责酒吧经营与管理,制订和实施酒吧服务规程,控制饮品服务质量
具 体 职 责	1. 负责制定酒吧酒水服务程序和服务标准,并组织实施 2. 根据营业情况为员工排班,监督和指导员工正确工作 3. 负责建立并实施酒水质量检查控制制度,杜绝酒水浪费现象 4. 负责检查酒吧物资、设备和用具的领用和管理工作,并签署领货单及物品申购计划 5. 与客人保持良好关系,亲自参与重点客人的接待工作。正确处理客人投诉,确保优质服务 6. 负责检查结账情况,协助成本会计搞好酒水成本控制 7. 负责酒吧的设备维护与保养工作 8. 随时掌握餐饮经营中酒水销售和竞争方面的信息,负责酒单的制定和价格的核算工作,积极组织各种酒水促销活动,提高餐饮部的经济收入 9. 定期对员工进行业务培训,督促员工遵守规章制度,并对员工进行考核评估 10. 及时、认真地完成上级布置的其他各项任务
任 职 条 件	1. 热爱本职工作,大公无私、勤勤恳恳,具有较强的事业心和责任心 2. 掌握酒水、酒吧知识和酒水服务知识 3. 能正确领会餐饮部经理的指令,对酒吧工作有决策实施的能力,并具有一定的酒吧管理能力 4. 具有饭店管理专业中专以上学历或同等学力,至少能用一门外语对客服务。具有2年以上酒吧工作经历 5. 身体健康,精力充沛



(2) 酒吧领班的岗位职责与工作内容（见表 1-5）

表 1-5 酒吧领班的岗位职责与工作内容

岗 位 名 称	酒 吧 领 班
直 管 上 司	酒吧经理
管 理 对 象	酒吧调酒师和服务员等
岗 位 提 要	负责实施酒吧的优质服务标准和程序，负责饭店各经营点日常的酒水供应工作，做好酒水促销工作，控制饮料成本以获得最佳经济效益和社会效益
具 体 职 责	1. 组织并带领员工实施酒吧服务标准与程序，督促员工始终保持酒吧的服务水准 2. 负责酒水统计以及调制酒品的规格检查工作，确保酒水的出品质量 3. 督促员工按正确程序结账，杜绝浪费和作弊行为 4. 协助经理制定酒水推销计划，并认真组织实施 5. 负责酒吧酒水的申请、补充等日常管理工作 6. 保持并检查酒吧内的清洁卫生及员工的个人卫生 7. 负责检查酒水的盘点和酒吧物品的管理工作 8. 负责下属员工的业务培训工作，提高员工的业务水平 9. 根据营业情况，合理安排员工工作，并监督员工认真执行各项规章制度 10. 完成酒吧经理布置的其他工作
任 职 条 件	1. 有较强的事业心和责任心，工作认真踏实 2. 掌握全面的酒水知识和酒水服务知识 3. 掌握酒水服务技能和鸡尾酒调制技巧 4. 具有高中以上学历或同等学力，具有 1 年以上酒吧服务经历，并接受过专业调酒培训 5. 身体健康，能吃苦耐劳，仪表端庄

(3) 酒吧调酒师的岗位职责与工作内容（见表 1-6）

表 1-6 酒吧调酒师的岗位职责与工作内容

岗 位 名 称	酒 吧 调 酒 师
直 管 上 司	酒吧领班
岗 位 提 要	负责酒吧的酒水申请、保管、调配工作。以高标准、高质量的服务水准为客人服务，树立饭店的优质服务形象
具 体 职 责	1. 按正确的程序和方法为客人提供各类酒水服务 2. 按正确的配方负责酒水调制工作，确保酒水质量 3. 负责酒吧酒水的申请、补充和保存工作 4. 负责酒吧的日常盘点工作并填写每日销售盘点表 5. 负责酒吧的日用品和设备的清洁、保养工作 6. 做好酒吧的日常清洁卫生工作 7. 虚心学习新的鸡尾酒配方，并不断创新，推出新的鸡尾酒品种 8. 完成酒吧领班布置的其他任务
任 职 条 件	1. 有较强的事业心，工作踏实、认真，具有吃苦耐劳的精神 2. 掌握全面的酒水知识和酒水服务知识 3. 具有一定的酒水服务技能和鸡尾酒调制技能 4. 具有高中学历或同等学力，经过专业调酒培训 5. 身体健康，能吃苦耐劳

(4) 酒吧服务员的岗位职责与工作内容 (见表 1-7)

表 1-7 酒吧服务员的岗位职责与工作内容

岗 位 名 称	酒吧服务员
直 管 上 司	酒吧领班
岗 位 提 要	负责酒吧酒水服务工作, 以高质量的服务水准为客人服务
具 体 职 责	1. 负责酒吧的酒水服务工作 2. 接受客人订单, 并按工作标准和服务程序向客人提供酒水服务 3. 协助调酒师准备酒吧服务用品, 保证酒吧正常运转 4. 负责酒吧内的清洁卫生工作, 并达到规定的标准 5. 妥善处理服务中的突发事件, 并及时向领班汇报 6. 负责酒吧内设备用品的维护、保养工作 7. 做好酒水的推销工作 8. 完成酒吧领班布置的其他工作
任 职 条 件	1. 热爱本职工作, 有较强的事业心和责任感 2. 具有一定的酒水知识和服务知识 3. 具有熟练的酒水服务技能和技巧 4. 具有高中以上学历或同等学力 5. 身体健康, 仪表端庄

技能训练步骤



1. 教师组织学生到一家五星级酒店酒水部调研。
2. 每组学生记录所了解到的该酒店酒水部的工作任务、工作流程、组织结构、各岗位职责以及工作人员的素质要求等方面的内容。
3. 教师组织学生到一家酒吧调研。
4. 每组学生记录所了解到的该酒吧的工作任务、工作流程、组织结构、各岗位职责以及工作人员的素质要求等方面的内容。
5. 以小组为单位整理调研记录, 总结出上述酒吧工作的共同点以及不同点, 并对各类酒吧的经营风格、经营项目、经营内容等作简单的介绍, 并进行书面调查总结。在调查总结中, 可适当加一些单据或图片等能支持总结论点的资料。

技能训练注意事项



学生外出进行酒吧行业调研, 必须服从指挥, 遵守纪律, 注意交通安全及礼貌意识, 维护学校形象。

技能训练评价



酒吧调研能力评价技能训练评价表，见表 1-8。

表 1-8 酒吧调研能力评价技能训练评价表

被考评人					
考评地点					
考评内容	酒吧调研能力				
考 评 标 准	内 容	分值/分	自我评价/分	小组评议/分	实际得分/分
	调研记录内容全面、准确性高	25			
	调查书面总结及时、认真	25			
	调查报告能体现出对酒吧共同性的认识，且具有合理性的见解	20			
	调查报告能体现出对酒吧不同性的认识，且具有合理性的见解	20			
	调查过程中表现良好，穿着、仪态、礼节合乎标准	10			
合 计		100			

注：1. 实际得分 = 自我评价 40% + 小组评议 60%。

2. 考评满分为 100 分，60~74 分为及格；75~84 分为良好；85 分以上为优秀（包括 85 分）。

技能训练活动建议



在进行调研准备时，注意选取有代表性的酒店、酒吧。出发前，应让学生明确任务，并对前往调研的酒店、酒吧有大致的了解。

技能训练模块二

酒吧功能

酒吧（Bar）是专门为客人提供各种酒水和饮料服务的场所。酒吧给客人的直观感受包括：①配置有一定数量和种类的酒水，并有陈列摆设。②有各种用途不同的酒杯。③有供应酒水必备的设施设备和各种常用的调酒工具。

技能训练活动 酒吧功能分类及识辨能力训练



情景设置

随着人们生活素质的提高、娱乐享受需求的增加，种类繁多、复杂的酒吧应运而生。了解酒吧行业发展的趋势。

技能训练目标



让学生准确、熟练地掌握酒吧的功能分类，从而更加了解酒吧行业发展的前景。

技能训练准备



1. 全班分为 7 组，每组 4 人，每组设一名组长。
2. 每位同学带上笔和笔记本，数码相机或摄像机。
3. 教师带队，现场指导。
4. 训练时间安排：4 学时。