

国际 调酒学

周文伟 著

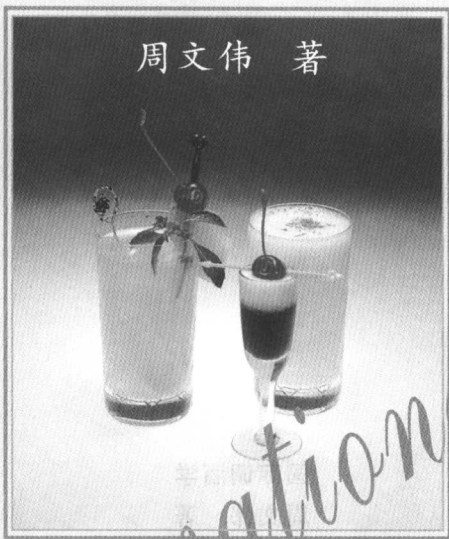


*International
Bartending*

苏州大学出版社

国际 调酒学

周文伟 著



*International
Bartending*

◆ 苏州大学出版社

图书在版编目(CIP)数据

国际调酒学/周文伟著. —苏州:苏州大学出版社,
2007.5
ISBN 978-7-81090-838-2

I. 国… II. 周… III. 鸡尾酒-配制 IV. TS972.19

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2007)第 069581 号

国际调酒学

周文伟 著

责任编辑 谢永明

苏州大学出版社出版发行
(地址:苏州市下将东路 200 号 邮编:215021)
丹阳市教育印刷厂印装
(地址:丹阳市西门外 邮编:212300)

开本 787mm×960mm 1:16 印张 13 插页 4 字数 731 千
2007 年 5 月第 1 版 2007 年 5 月第 1 次印刷
ISBN 978-7-81090-838-2 定价:58.00 元

苏州大学版图书若有印装错误,本社负责调换
苏州大学出版社营销部 电话:0512-67258835



Cancun's Tequila Sunrise 坎昆的特奎拉日出



President's Margarita 总统的玛格丽塔



Strawberry Daiquiri 草莓代基里



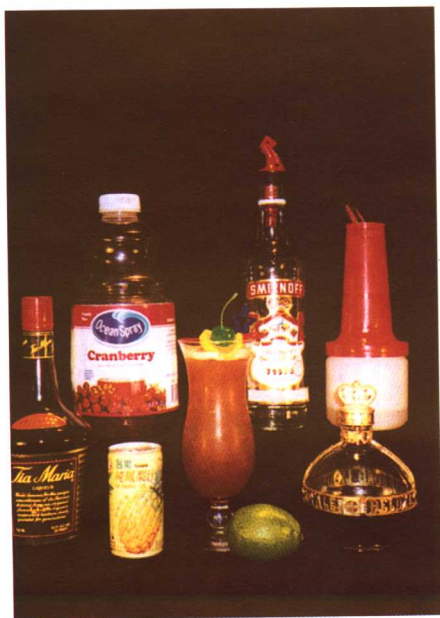
Tampa Seebreeze 坦帕海上微风



Phantom of Strawberry Colada 草莓椰乳魅影



Crystal Blue Lagoon 水晶蓝珊瑚礁



Sex On The Beach 沙滩欢爱



Lopez Coco Loco 罗佩兹的可口可乐

Acapulco Sunset Strip
阿卡普尔科日落大道



Phantom of Strawberry
Colada
草莓椰乳魅影



Cool Cool Kiss 酷酷的吻



Cape Codder 鳕岬捕鱼人



Midori Colada 蜜多里卡拉达



Grasshopper Freeze 雪泥中的绿蚱蜢



K. G. B. 俄罗斯谍报员



酒吧工作站部分实景



AHMC调酒教室的三槽式标准水槽及置酒架



沉水式洗杯机是专业酒吧中必备的洗杯设备



酒吧工作站部分实景



碎冰机

搅拌机

拌匀机

序

作为美籍华人，周文伟先生给我最深的印象是其时时惦念祖国的一颗拳拳之心。在谈到祖国的强盛与繁荣时，他会喜形于色；而在提到祖国遭受的磨难和所走的弯路时，他又会扼腕叹息。

周先生曾在高档餐厅做过服务员、厨师、领班、经理、总经理等，积累了丰富的餐饮酒店行业的实践经验。在美国做餐饮经理时，曾经常为美国前总统老布什、克林顿服务。

作为学者，周先生担任过台湾多所大学餐饮、观光学专业的教授，创办了台湾省国际知名的美国餐旅管理学院，被台湾特聘为《饮料与调酒》学科教材主审专家，是台湾旅游、餐饮及酒店管理等领域的学科带头人与开创者之一。

《国际调酒学》是周先生集 28 年从事餐饮、酒店业实践与教学经验而精心编写的力作。内容涉及如何成为国际专业调酒师、酒吧设计、各种鸡尾酒最新配方等餐饮和酒店行业的各个方面，具有很强的实用性和系统性。本书既是酒吧等餐饮与酒店业界最好的一本工具书，又是各高校旅游与酒店管理专业很好的教科书和参考书。

中国的酒吧行业起步较晚，较西方国家还有较大差距。2008 年中国将举办奥运会，此书的出版恰逢其时，意义深远。

韩方希(青岛滨海学院董事长、院长)

2006 年 12 月 19 日于青岛



序
一

周文伟先生的专著《国际调酒学》即将由苏州大学出版社出版,嘱我作序。作为从事酿酒科学与技术教学和研究的学者,借着江南大学酿酒学科的历史和影响,我欣然从命。

调酒学不仅是一门汇集了酿酒科学、风味化学、营养科学等多门科学的实用技术,而且还是一门充满了美学、心理学、人文历史等元素的艺术。周先生的《国际调酒学》总结了他近30年的调酒教学实践和作为国际调酒师在餐饮业的调酒经验,系统性、科学性很强,丰富了国内这一领域的知识,是酒店业、餐饮业、酒类销售业等诸多行业专业人士以及相关旅游、酒店管理专业难得的一本工具书和教科书。

酒在历史的长河中伴随着人类已走过了几千年。它在酿酒师手中不断地创新和完善的同时,在调酒师的手中充满魅力而奇妙。酒的色调能够奏出华彩的乐章,香味口味可以神奇地融合,变幻无穷。周先生的《国际调酒学》介绍的正是如何操纵这种“魔力”艺术的秘籍,可读性、欣赏性颇强,是国内外饮酒爱好者和酒业专家不可多得的佳作。

随着我国经济逐步融入世界经济大潮,我国人民生活水平全面实现小康,相信周先生的这部著作在您品味丰富多彩调酒魅力,体味各种调酒技巧,在生活中体现您的酒类知识方面,均将使您受益匪浅。

徐岩(江南大学生物工程学院院长、教授)

2006年末于无锡江南大学青山湾校区



序 三

序 三

周文伟先生是美籍华人学者，常年在美国、祖国大陆及台湾等地的旅游院校教授餐饮管理等课程。今年十月来黄山，我们有幸相识，他给我的印象是儒雅、勤奋。其新作《国际调酒学》即将问世，邀我代为做序，盛情难却，但又勉为其难。我对调酒学是一个门外汉，但当读完这本书时，似乎已经入门，即兴写下这段文字，是以为序。

说起调酒，人们便会很自然地想起美丽的玻璃杯里流翠溢红的鸡尾酒，以及调酒师们手中上下翻飞令人眼花缭乱的调酒瓶。调酒是一项赏心悦目的职业，无论是动态的过程还是最终静态的结果。调酒更是一项艺术，调酒师们带着浓郁的情感、生命的历练，用灵巧的手和玲珑的心将平平淡淡的酒水最终练化成为一杯杯各具生命的鸡尾酒。不同的人在不同的时间选择不同的鸡尾酒，因为不同的颜色、不同的味道代表了不同的情感，与其说是在喝酒，不如说是在品尝此时的人生感悟。作为一个外行，我只能用情感上的理解来阐述自己对调酒的无限向往。实际上，调酒学是一门高深的学问，以至于你必须从书的第一页开始便认真地去阅读，体味在字里行间带着的满腔热情。

说起来，调酒应该是一门外来的学问。中国传统饮酒的最高境界莫过于“对影成三人”，讲究的是人、景与心境的相互统一。一样的酒水，不一样的环境，品出不一样的味道，不在乎酒的质量、装酒的器皿。一个人，一杯酒，一轮明月，就是一种风流。当然，除此之外，历史上还是不乏做工精致、身价不凡的酒水器具，但这大多是为了彰显自己的地位，与真正的品酒倒是没有多大的关系。

当我们的国家开始伸手接纳世界上一切流行事物的时候，我们也开始接纳起一切与众不同的东西，比如鸡尾酒，比

如调酒师这个职业。西方人的豪爽和挑剔在调酒中体现得淋漓尽致,调酒过程中极其夸张的动作和花哨的技巧,从一开始起便让人充满了期待。当一层层的酒水悄然落入晶莹剔透的玻璃杯,伴着调酒师们小心翼翼的点缀,一切都如人们期待的那样完美。第一次接触鸡尾酒的人,大多舍不得去品尝,因为太过美丽,犹如一件艺术品,叫人饮之不忍。

相继在台湾出版了《调酒师的圣经》和《心灵调酒学》之后,周文伟先生以自身28年实践与教学经验倾力写成《国际调酒学》一书,以此献给祖国的餐饮管理业和酒店业,这是一本具有务实精神、应用管理价值而且与市场及国际接轨的专业著作。全书涵盖了如何成为一位国际调酒师、酒吧设计、玻璃杯皿的认识、国际美酒的认识、调酒师工作须知与团队合作等内容,全方位展开介绍了鸡尾酒的调制方法。

作为一名美籍华人,周文伟先生十多年来长期免费协助祖国各地大小旅游学校、职高或大专院校改进课程规划,并协助提高硬件设施。曾经赠送了400套每套价值约为800元人民币的美国进口专业调酒器材,向祖国各地的教育主管单位和大专院校展现了拳拳的爱国之心。此书也是周文伟先生集毕生的知识积累、文化沉淀和管理经验,献给祖国的最宝贵的礼物。

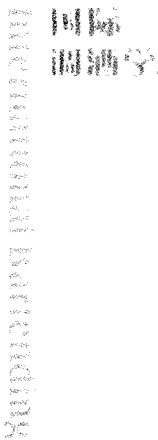
汪良发(黄山学院党委书记)

2006年12月30日于黄山



目录

第一章	
如何成为一位专业的国际调酒师	(1)
第二章	
对酒吧工作站与玻璃杯皿的全方位认识	(11)
第三章	
对形形色色国际知名美酒的基本认识	(37)
第四章	
鸡尾酒常用的无酒精调拌料与装饰物	(61)
第五章	
酒吧常用专业名词、器材、计量标准与商业缩写	(79)
第六章	
调酒师工作须知与团队合作实践	(101)
第七章	
开胃酒、果汁酒及其他流行的鸡尾酒酒方	(121)
第八章	
以美国波旁威士忌为基酒的鸡尾酒酒方	(147)
第九章	
以白兰地为基酒的鸡尾酒酒方	(167)
第十章	
以杜松子酒为基酒的鸡尾酒酒方	(197)
第十一章	
以朗姆酒为基酒的鸡尾酒酒方	(223)
第十二章	
以苏格兰威士忌为基酒的鸡尾酒酒方	(243)
第十三章	
以特奎拉酒为基酒的鸡尾酒酒方	(263)
第十四章	
以伏特加酒为基酒的鸡尾酒酒方	(281)
第十五章	
以加拿大威士忌为基酒的鸡尾酒酒方	(299)



第十六章	
以香甜酒为基酒的鸡尾酒酒方	(315)
第十七章	
吞饮鸡尾酒酒方	(341)
第十八章	
雪泥鸡尾酒酒方	(355)
第十九章	
乳状鸡尾酒酒方	(379)
第二十章	
高圆球杯鸡尾酒酒方	(397)
第二十一章	
奇异热带鸡尾酒酒方	(425)
第二十二章	
热饮类鸡尾酒酒方	(451)
第二十三章	
蛋奶酒和混合酒酒方	(471)
第二十四章	
流行的啤酒及相关调酒方	(497)
第二十五章	
对葡萄酒的基本认识与相关的鸡尾酒酒方	(517)
第二十六章	
流行的无酒精饮料调配法	(537)
第二十七章	
专业的餐饮服务与建议性的促销技巧	(561)
第二十八章	
防止酒醉肇事的策略	(583)
第二十九章	
成功办好鸡尾酒会的秘诀	(605)
第三十章	
觅得工作及就业后如何快速成长	(625)