

F



调酒技术

第二版

全国中等职业技术学校饭店服务专业教材



中国劳动社会保障出版社

F



调酒技术

第二版

全国中等职业技术学校饭店服务专业教材



中国劳动社会保障出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

调酒技术/杨真编写. —2版. —北京: 中国劳动社会保障出版社, 2007

全国中等职业技术学校饭店服务专业教材

ISBN 978-7-5045-6314-9

I. 调… II. 杨… III. 酒-勾兑 IV. TS972.19

中国版本图书馆CIP数据核字 (2007) 第093545号

中国劳动社会保障出版社出版发行

(北京市惠新东街1号 邮政编码: 100029)

出 版 人: 张梦欣

*

北京北苑印刷有限责任公司印刷装订 新华书店经销

787毫米×1092毫米 16开本 7.75印张 2彩插页 117千字

2007年7月第2版 2007年7月第1次印刷

定价: 13.00元

读者服务部电话: 010-64929211

发行部电话: 010-64927085

出版社网址: <http://www.class.com.cn>

版权专有 侵权必究

举报电话: 010-64954652



彩图1 冰冻玛格丽特
(Frozen Margarita)



彩图2 冰冻草莓玛格丽特
(Frozen Strawberry Margarita)



彩图3 香蕉得其利 (Banana Daiquiri)



彩图4 冰冻日出 (Frozen Sunset)



彩图5 B-52



彩图6 彩虹 (Rainbow)



彩图7 特基拉日出 (Tequila Sunrise)



彩图8 芳香杏仁爽 (Amaretto Cooler)



彩图9 威士忌酸鸡尾酒 (Whisky Sour)



彩图10 白兰地亚历山大 (Brandy Alexander)



彩图11 占烈 (Gimlet)



彩图12 青草蜢 (Grasshopper)



彩图13 干马天尼 (Dry Martini)



彩图14 黑俄罗斯 (Black Russian)



彩图15 螺丝刀 (Screwdriver)



彩图16 汤姆考伦士 (Tom Collins)



彩图17 香草菲利普司 (Vanilla——Flips)



彩图18 新加坡司令 (Singapore Sling)



彩图19 人头马 (Remy Martin)
——路易十三



彩图20 人头马 (Remy Martin)
——V.S.O.P., CLUB



彩图21 伏特加 (Vodka)
——绝对伏特加 (ABSOLUT)



彩图22 伏特加 (Vodka)
——斯米诺伏特加 (SMIRNOFF)



彩图23 苏格兰威士忌 (Scotch Whisky)
——芝华士 (Chivas Regal)



彩图24 苏格兰威士忌 (Scotch Whisky)
——威雀 (The Famous Grouse)



彩图25 特基拉酒 (Tequila)
——安乔 (ANEJO)



彩图26 特基拉酒 (Tequila)
——凯尔弗 (Cuervo)



彩图27 金酒 (Gin)
——必富达 (Beefeater)



彩图28 金酒 (Gin)
——波马 (Bokma)



彩图29 朗姆酒 (Rum)
——摩根船长 (Captain Morgan)



彩图30 朗姆酒 (Rum)
——布里斯托尔经典朗姆 (Bristol Classic Rum)



彩图31 利口酒 (Liqueur)
——君度 (Cointreau)



彩图32 利口酒 (Liqueur)
——杜林标 (Drambuie)

前言 Preface

为了更好地适应全国中等职业技术学校饭店服务专业的教学要求,劳动和社会保障部教材办公室组织全国有关学校的职业教育研究人员、一线教师和行业专家,对中等职业技术学校饭店服务专业教材进行了修订。

这次教材修订工作的重点主要在以下几个方面。

第一,坚持以能力为本位,重视实践能力的培养,突出职业技术教育特色。根据饭店服务专业毕业生所从事职业的实际需要,合理确定学生应具备的能力结构与知识结构,对教材内容的深度、难度作了较大程度的调整。同时,进一步加强实践性教学内容,以满足企业对技能型人才的需求。

第二,根据饭店服务行业发展,合理更新教材内容,尽可能多地在教材中充实新理念、新知识、新方法和新设备等方面的内容,力求使教材具有鲜明的时代特征。同时,在教材编写过程中,严格贯彻国家有关技术标准的要求。

第三,努力贯彻国家关于职业资格证书与学历证书并重、职业资格证书制度与国家就业制度相衔接的政策精神,力求使教材内容涵盖有关国家职业标准(中级)的知识和技能要求。

第四,在教材编写模式方面,尽可能使用图片、实物照片或表格形式将各个知识点、技能点生动地展示出来,力求给学生营造一个更加直观的认知环境。同时,针对相关知识点,设计了很多贴近生活的导入和互动性训练等,意在拓展学生思维和知识面,引导学生自主学习。

本套教材可供中等职业技术学校饭店服务专业使用,也可作为职工培训教材。

本次教材的修订工作得到了北京、湖南、湖北、广东、福建、河南等省、直辖市劳动和社会保障厅(局)及有关学校的大力支持,在此我们表示诚挚的谢意。

《调酒技术(第二版)》的主要内容有:酒吧概述,酒吧的设备与人员配置、酒的分类以及鸡尾酒调制。

本书由杨真、陈昕、胡涛编写。

劳动和社会保障部教材办公室

2007年3月

目录

Contents

第一章 酒吧概述	1
第一节 酒吧的分类	2
第二节 酒吧的设计要求	7
第二章 酒吧的设备与人员配置	11
第一节 酒吧设备配置	12
第二节 酒吧人员配置及职责	17
第三章 酒的分类	21
第一节 发酵酒	23
第二节 蒸馏酒	50
第三节 鸡尾酒	67
第四节 配制酒	72
第四章 鸡尾酒调制	75
第一节 调酒术语及常识	76
第二节 调酒装饰物的制作	79
第三节 鸡尾酒调制的方法	82
附录一 酒水的销售管理和控制	101
附录二 色彩知识	106
附录三 液体的量度换算	112
附录四 酒吧实用英语	113

第一章 酒吧概述

酒吧是提供饮品及服务，并以赢利为目的，做有计划经营的一种经济实体。常作为人们休闲、聚会和商务洽谈的场所。

随着酒店、宾馆的兴起和发展，酒吧作为一项特殊的服务项目也随之进入酒店服务业，并在服务中越来越显示出其重要性。目前，几乎所有的酒店都设有酒吧，有的酒店甚至有多个酒吧。酒吧的种类也体现出了它的不同形式、规模和功能。





第一节 酒吧的分类

一、酒吧的由来

酒吧在英文里写作“Bar”，原意为“栅栏”或“障碍物”。相传早期的酒吧经营者为了防止意外、减少财产的损失，一般不在店堂内设桌椅板凳，而在店堂外设一横栏，一方面可起阻隔作用，另一方面可以拴马或歇息。久而久之，人们就将横栏之处认作是供大家饮酒的地方——酒吧。

酒吧最早出现于乡村路边的一些小客栈、小餐馆内，随着社会的发展，酒吧逐渐从餐馆、客栈中分离出来，演变成一个专门销售酒水、可让公众聚会的场所，并由乡村进入了城市，在城市得到了进一步发展。

酒吧发展到现在有了很大的变化，经营场所不断扩大，设备越来越先进，提供的产品也日益丰富，除酒品以外，还有多种无酒精饮料，同时，酒吧还增设了各种娱乐服务项目。酒吧成为一个既可以进行商务洽谈，又可以进行消遣、聚会、娱乐的场所。酒吧已经成为餐饮业重要的组成部分。

二、酒吧的分类

酒吧可分为站立式酒吧、服务性酒吧、鸡尾酒廊、宴会酒吧、自助酒吧、客房酒吧等。

1. 站立式酒吧 (Stand-up Bar)

站立式酒吧是一种最为常见的酒吧形式，如图1—1所示。所谓“站立式”，并非指客人站着饮酒，这只是一种传统称呼，现在站立式酒吧一般都配有吧凳和吧椅。站立式酒吧通常又称为前台吧 (front bar)，其特点是酒吧客流量大，周转较快，但操作和服务空间较小，酒吧调酒师需要面对客人进行酒水饮料的调配，调酒操作具有明显的表演性。因此，这类酒吧对调酒师的要求较高。

首先，调酒师必须保持整洁的仪表仪容，精神饱满，动作干净利落，用料用量准确无误。其次，调酒师还必须保持清醒的头脑和敏捷的思维，例如，调酒师对老顾客常点的饮料最好能记住，一旦客人进入酒吧，便可以迅速准备好酒水，客人坐下后很快就可以享用到自己所喜爱的饮料，产生宾至如归的温暖感。站立式酒吧还被业内人士称为信息交流中心，因为它能及时反映流行饮料的变化情况，调酒师可以随时捕捉这些信息，并将其反馈给酒吧经营者，使经营者及时调整经营品种，保证常用酒品



的储存充足,满足客人的需求。此外,调酒师还必须具有友好、灵活的交际能力,能够应对各类客人。由于调酒师是对客人进行面对面的服务,所以与客人保持良好关系是十分必要的。



图1—1 立式酒吧

2. 服务性酒吧 (Service Bar)

服务性酒吧又称为餐厅酒吧或后吧,通常设置在厨房或餐厅内,为就餐客人提供各种饮料服务,如图1—2所示。在服务性酒吧工作的调酒师一般不直接面对客人,所有饮料经调酒师准备好,由服务员送给客人,因此,调酒师与餐厅服务员的联系非常密切。另外,服务性酒吧往往根据餐厅的种类和经营特色储存和提供酒水。如果是西餐厅,葡萄酒的储备量就应该大些,因为西餐厅供应的菜肴需要各种各样的葡萄酒佐助;如果是中餐厅,则应配备烈酒,供客人选择。软饮料、果汁、啤酒等也是服务性酒吧主要经营的内容。服务性酒吧构造比较简单,设备设施也不豪华,除了正常的工作台外,拥有一台较大的冷藏柜和一架葡萄酒架即可,工作区和储藏区的空间也相对较小。



图1—2 服务性酒吧



3. 鸡尾酒廊 (Cocktail Lounge)

鸡尾酒廊通常是酒店主要的酒水销售场所,属于酒店的主酒吧。酒廊装潢考究,有的富丽堂皇,有的幽雅恬静,但均自成风格,它和西餐厅一样,往往是一个酒店等级的象征,如图1—3所示。酒廊内通常根据装饰特点配备钢琴或小乐队为客人演奏助兴。酒廊的设备设施齐全,桌椅配备整齐,并有专门的调酒师和服务员提供服务,供应的酒水品种应有尽有,尤其是鸡尾酒的种类很多。鸡尾酒廊常见的形式有两种:一种称为门厅吧,另一种称为大堂酒吧。门厅吧一般位于大厅附近,内部装潢可以和大厅一致,也可以另辟蹊径。这一类酒吧豪华典雅,常配有技艺精湛的调酒师和服务员对客服务,主要供应酒水和香烟。大堂酒吧一般设置在酒店大堂的一侧,用矮墙、花架等与大堂相对隔开,对客进行敞开式服务。少数酒店则是将酒吧与咖啡厅合二为一,除提供饮料外,还提供蛋糕、点心等小吃。



图1—3 鸡尾酒廊

4. 宴会酒吧 (Banquet Bar)

宴会酒吧又称临时性酒吧,是为各种宴会设立的。宴会酒吧的大小由宴会的规模和形式决定,如图1—4所示。宴会酒吧最大的特点是其临时性显著,供应酒水品种随意性大。由于宴会酒吧营业时间短,宾客集中,服务员工作量大,服务速度快,因此,对调酒师提出了更高的要求。调酒师在对客服务中要保持清醒的头脑,思维敏捷,动作迅速,工作要有条理,一般一位调酒师每小时能服务50~100名宾客。此外,调酒师还应勤劳肯干,因为营业前调酒师必须做大量的准备工作,如根据客人的要求准备酒水、杯具、配料、调酒用具、冰块等;



营业结束后还要将所有空瓶、剩余的饮料等全部退回酒吧，并做好结账、卫生工作。



图1—4 宴会酒吧

5. 自助酒吧 (Self-service Bar)

自助酒吧一般设置在酒店、邮轮等场所，由客人自助服务，如图1—5所示。主要设备有自助调酒机、自助售酒机、自助饮料机、售烟机等。

6. 客房酒吧 (Mini Bar)

客房酒吧又称迷你酒吧，一般陈设在酒店的客房内。迷你酒吧的结构很简单，一般的迷你酒吧是由一个小冰箱和一个能摆放方便食品的陈列架组成，如图1—6所示。迷你酒吧的经营方式是客人根据需要自取饮料、食品，离店时客房服务人员会把客人的消费情况报告前台，由前台统一结算。迷你酒吧经营的酒水品种较少。



图1—5 自助酒吧



图1—6 客房酒吧

以上几种是最常见的酒吧形式，除此以外，不同的酒店还会结合自身的特点设置各种各样的酒吧，如游泳池酒吧、海滩酒吧、英式酒馆等。



7. 游泳池酒吧 (Poolside Bar)

游泳池酒吧如图1—7所示。



图1—7 游泳池酒吧

8. 海滩酒吧 (Beach Bar)

海滩酒吧如图1—8所示。



图1—8 海滩酒吧

9. 英式酒馆 (Pub Bar)

英式酒馆如图1—9所示。



图1—9 英式酒馆



此外,还有房内用膳酒吧(room service bar)、拉丁吧(Latin bar)、迪斯科厅酒吧(disco bar)、果汁吧(juice bar)、水吧(soda bar)和葡萄酒酒吧(wine bar)等。

第二节 酒吧的设计要求

一、吧台设置的基本要求

吧台设置要因地制宜。在设置吧台时,一般要注意以下两点要求:

1. 视觉显著

所谓视觉显著,即客人在刚进入酒吧时便能看到吧台的位置,感觉到吧台的存在。因为吧台是酒吧的中心和总标志,客人希望尽快得到他们所享用的饮品及服务。所以,一般来说,吧台应在显著的位置,如近进门处、正对门处等,如图1—10所示。



图1—10 吧台的位置要醒目

2. 合理布置空间

吧台设置对酒吧中任何位置或角落坐着的客人来说,都要能得到快捷的服务,同时也便于服务人员的服务活动。所谓合理布置空间,即尽量使一定的空间既能多容纳客人,又要使客人不感到拥挤和杂乱,同时还要满足目标客人对环境的特殊要求,如图1—11所示。例如,在入口的右侧,较吸引人的设置是将吧台放在距门口几步远的地方,而在左侧的空间则设置半封闭式的火车座。同时应注意,吧台设置处要留有一定的空间以利于服务,这一点往往被一些酒吧所忽视,以至于在服务人员服务时与客人争抢空间,或躲闪不及时将酒水洒落。



图1—11 合理布置空间

二、酒吧吧台设计

因酒吧的空间形式、结构特点不一样，吧台最好由经营者自己设计，所以经营者必须要了解吧台结构。

1. 吧台设计的类型

吧台就其样式来说主要有以下三种基本形式：

(1) 直线形吧台。两端封闭的直线形吧台是最常见的吧台类型，如图1—12所示。直线形吧台的长度没有固定尺寸，一般情下，一个服务人员能有效控制的最长吧台是3 m。如果吧台太长，服务人员就要增加。



图1—12 直线形吧台

(2) 马蹄形吧台。马蹄形吧台又称为U形吧台。这种吧台伸入酒吧室内，一般有3个或更多的操作点，两端抵住墙壁，中间可以设置一个岛形空间用来储存饮品和放置冰箱，如图1—13所示。

(3) 环形吧台或中空方形吧台。这种吧台的中部另有岛形吧台，