



全国高等职业教育旅游大类“十三五”规划教材

总主编◎马 勇

调酒

技艺与酒吧运营

主编◎殷开明 杨春平

Cocktail Skills
and Bar Operation



华中科技大学出版社

<http://www.hustp.com>



全国高等职业教育旅游大类“十三五”规划教材

总主编◎马 勇

调酒

技艺与酒吧运营

主 编◎ 殷开明 杨春平
副主编◎ 余宜娴 张毓威

■ Cocktail Skills
and Bar Operation ■



华中科技大学出版社

<http://www.hustp.com>

中国·武汉

内 容 提 要

调酒是一门需要不断创新的艺术,调酒技艺的学习有利于培养人们的创新思维,而酒吧运营涉及的是具体企业的运作和管理问题,酒吧运营的学习有利于提高人们的创业能力。为了响应“大众创业、万众创新”,我们组织一线人员编写了这本《调酒技艺与酒吧运营》。

本书按照“项目-任务驱动教学法”对课程内容进行了全新的整合与归纳。全书以“可教、可学、可做”为原则,共分14个项目,每一个项目又分解为若干任务。在体例上,每一项目都安排了项目目标、项目核心、项目导入及知识衔接等模块。全书融理论性、实践性于一体,特别重视实践能力和创新创业能力的培养,致力于为我国培养出一批优秀的调酒从业者和酒吧创业者。

图书在版编目(CIP)数据

调酒技艺与酒吧运营/殷开明,杨春平主编. —武汉:华中科技大学出版社,2016.10
全国高等职业教育旅游大类“十三五”规划教材
ISBN 978-7-5680-1957-6

I. ①调… II. ①殷… ②杨… III. ①酒-勾兑-高等教育-教材 ②酒吧-商业服务-高等教育-教材 IV. ①TS972.19 ②F719.3

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2016)第 139207 号

调酒技艺与酒吧运营

Tiaojiu Jiyi Yu Jiuba Yuning

殷开明 杨春平 主编

策划编辑:周 婵 周小方

责任编辑:周 婵

封面设计:原色设计

责任校对:曾 婷

责任监印:周治超

出版发行:华中科技大学出版社(中国·武汉)
武汉市东湖新技术开发区华工科技园

电话:(027)81321913
邮编:430223

录 排:华中科技大学惠友文印中心

印 刷:湖北新华印务有限公司

开 本:787mm×1092mm 1/16

印 张:19.25 插页:2

字 数:471千字

版 次:2016年10月第1版第1次印刷

定 价:49.80元



本书若有印装质量问题,请向出版社营销中心调换
全国免费服务热线:400-6679-118 竭诚为您服务
版权所有 侵权必究

全国高等职业教育旅游大类“十三五”规划教材

编委会

总主编

马勇 教育部高等学校旅游管理类专业教学指导委员会副主任
湖北大学旅游发展研究院院长,教授、博士生导师

编委 (排名不分先后)

- 朱承强 全国旅游职业教育教学指导委员会委员
上海师范大学MTA教育中心主任
上海旅游高等专科学校酒店研究院院长,教授
- 郑耀星 全国旅游职业教育教学指导委员会委员
中国旅游协会理事,福建师范大学教授、博士生导师
- 王昆欣 全国旅游职业教育教学指导委员会委员
浙江旅游职业学院党委书记,教授
- 谢苏 全国旅游职业教育教学指导委员会委员
武汉职业技术学院旅游与航空服务学院名誉院长,教授
- 狄保荣 全国旅游职业教育教学指导委员会委员
中国旅游协会旅游教育分会副会长,教授
- 邱萍 全国旅游职业教育教学指导委员会委员
四川旅游学院旅游发展研究中心主任,教授
- 郭沙 全国旅游职业教育教学指导委员会委员
武汉职业技术学院旅游与航空服务学院院长,副教授
- 罗兹柏 中国旅游未来研究会副会长,重庆旅游发展研究中心主任,教授
- 徐文苑 天津职业大学旅游管理学院教授
- 叶娅丽 成都纺织高等专科学校旅游教研室主任,教授
- 赵利民 深圳信息职业技术学院旅游英语专业教研室主任,教授
- 刘亚轩 河南牧业经济学院旅游管理系副教授
- 张树坤 湖北职业技术学院旅游与酒店管理学院院长,副教授
- 熊鹤群 武汉职业技术学院旅游与航空服务学院党委书记,副教授
- 韩鹏 武汉职业技术学院旅游与航空服务学院酒店管理教研室主任,副教授
- 沈晨仕 湖州职业技术学院人文旅游分院副院长,副教授
- 褚倍 浙江旅游职业学院人力资源管理专业带头人,副教授
- 孙东亮 天津青年职业学院旅游专业负责人,副教授
- 闫立媛 天津职业大学旅游管理学院旅游系专业带头人,副教授
- 殷开明 重庆城市管理职业学院副教授
- 莫志明 重庆城市管理职业学院副教授
- 蒋永业 武汉职业技术学院旅游与航空服务学院讲师
- 朱丽男 青岛酒店管理职业技术学院旅游教研室主任,讲师
- 温燕 浙江旅游职业学院讲师
- 张丽娜 湖州职业技术学院讲师



总序

Introduction

大众旅游时代,旅游业作为国民经济战略性支柱产业,对拉动经济增长和实现人民幸福发挥了重要作用。2015年,中国旅游业步入了提质增效时期,旅游业总收入超过4万亿元,对GDP(国内生产总值)的综合贡献率高达10.51%,成为推动我国供给侧改革的新的增长点。伴随着旅游产业的迅猛发展,旅游人才供不应求。因此,如何满足社会日益增长的对高素质旅游人才的需要,丰富旅游人才层次,壮大旅游人才规模,释放旅游人才红利,提升旅游专业学生和从业人员的人文素养、职业道德和职业技能,成为当今旅游职业教育界急需解决的课题。

国务院2014年颁布的《关于加快发展现代职业教育的决定》,表明了党中央、国务院对中国职业教育的高度重视,标志着我国旅游职业教育进入了重要战略机遇期。教育部2015年颁布的《普通高等学校高等职业教育(专科)专业目录(2015年)》中,在旅游大类下设置了旅游类、餐饮类与会展类共12个专业,这为全国旅游职业教育发展提供了切实指引,为培养面向中国旅游业大转型、大发展的高素质旅游职业经理人和应用型人才提供了良好的成长平台。同年,国家旅游局联合教育部发布的《加快发展现代旅游职业教育的指导意见》中,提出“加快构建现代旅游职业教育体系,培养适应旅游产业发展需求的高素质技术技能和管理服务人才”。正是基于旅游大类职业教育变革转型的大背景,出版高质量和高水准的“全国高等职业教育旅游大类‘十三五’规划教材”成为当前旅游职业教育发展的现实需要。

基于此,在教育部高等学校旅游管理类专业教学指导委员会和全国旅游职业教育教学指导委员会的大力支持下,在“十三五”开局之时我们



率先在全国组织编撰出版了“全国高等职业教育旅游大类‘十三五’规划教材”。该套教材特邀教育部高等学校旅游管理类专业教学指导委员会副主任、中国旅游协会教育分会副会长、中组部国家“万人计划”教学名师马勇教授担任总主编。为了全方位提升旅游人才的培养规格和育人质量,为我国旅游业的发展提供强有力的人力保障与智力支撑,同时还邀请了全国近百所旅游职业院校的知名教授、学科专业带头人、一线骨干“双师型”教师和“教练型”名师,以及旅游行业专家等参与本套教材的编撰工作。

为了更好地适应“十三五”时期新形势下旅游高素质技术技能和管理服务人才培养与旅游从业人员的实际需要,本套教材在以下四大方向实现了创新与突破。

一是坚持以“新理念”为引领,通过适时把握我国旅游职业教育人才的最新培养目标,借鉴优质高等职业院校骨干专业建设经验,围绕提高旅游专业学生人文素养、职业道德、职业技能和可持续发展能力,尽可能全面地凸显旅游行业的新动态与新热点。

二是坚持以“名团队”为核心,由中国旅游教育界的知名专家学者、骨干“双师型”教师和业界精英人士组成编写团队,他们教学与实践经验丰富,保证了教材的优良品质。

三是坚持以“全资源”为抓手,全面发挥“互联网+”的优势,依托配套的数字出版物,提供教学大纲、PPT、教学视频、习题集和相关专业网站链接等教学资源,强调线上线下互为配套,打造独特的立体教材。

四是坚持以“双模式”为支撑,本套教材分为章节制与项目任务制两种体例,根据课程性质与教材内容弹性选择,积极推行项目教学与案例教学。一方面增加项目导入、同步案例、同步思考、知识活页等模块,以多案例的模式引导学生学习与思考,增强学生的分析能力;另一方面,增加实训操练模块,加大实践教学比例,提升学生的技术技能。

本套教材的组织策划与编写出版,得到了全国旅游业内专家学者和业界精英的大力支持与积极参与,在此一并表示衷心的感谢!应该指出的是,编撰一套高质量的教材是一项十分艰巨的任务,本套教材中难免存在一些疏忽与缺失,希望广大读者批评指正,以期在教材修订再版时予以补充、完善。希望这套教材能够满足“十三五”时期旅游职业教育发展的新要求,让我们一起为现代旅游职业教育的新发展而共同努力吧!

规划教材编委会

2016年5月



前言

Preface

党的十八届五中全会指出,要深入实施创新驱动发展战略,培育发展新动力,激发创新创业活力,推动大众创业、万众创新,释放新需求,创造新供给。调酒是一门需要不断创新的艺术,调酒技艺的学习有利于培养人们的创新思维,而酒吧运营涉及的是具体企业的运作和管理问题,酒吧运营的学习有利于提升人们的创业能力。为了响应“大众创业、万众创新”的国家战略,我们组织一线人员编写了这本《调酒技艺与酒吧运营》。

本书按照“项目-任务驱动教学法”对课程内容进行了全新的整合与归纳。全书以“可教、可学、可做”为原则,共分十四个项目,每一个项目又分解为若干任务。同时在体例上,每一项目都安排了项目目标、项目核心、项目导入、知识衔接等模块。全书融理论性、实践性于一体,特别重视实践能力和创新创业能力的培养,致力于为我国培养出一批优秀的调酒从业者和酒吧创业者。本书的编写特点如下。

(1) 本书的编写紧密结合“大众创业、万众创新”的培养理念,围绕调酒师和酒吧创业者的应知、应会和技能技巧,以培养调酒师和酒吧创业者为终极目标,使学习者能在最短的时间内,系统掌握酒水基本知识、酒水调制的技能和酒吧管理的知识,让学习者一方面能胜任酒吧、大堂吧的调酒服务岗位,另一方面可以很快开创自己的酒吧实体店。

(2) 本书是教育行业和酒吧行业强强合作的成果。本书的第一主编为国家示范性骨干高职院校重庆城市管理职业学院的高级调酒师殷开明(负责项目一至项目九、项目十四及附录和参考文献)、第二主编是重庆城市管理职业学院杨春平(负责项目十三)、第一副主编是成都纺织高等专科学校余宜娴(负责项目十二)、第二副主编是重庆城市管理职业学院张毓威(负责项目十),参编作者是丽水职业技术学院吴保刚和重庆城市管理职业学院刘静(共同负责项目十一)、重庆城市管理职业学院王杰成(负



责全书框架、目录和资料收集)。本书的编写得到了校企合作单位重庆市旅游商会常务副会长牟奇国先生和重庆青年职业技术学院邓华博士的大力协助。在本书的编写过程中,还参考了很多专家和学者的研究成果,他们的研究成果为我们提供了很好的思路 and 材料方面的借鉴,极大地丰富了本书的内容,在此谨向他们表示感谢和敬意。

(3) 本书是青苹果创客中心的阶段性成果。青苹果创客中心作为重庆城市管理职业学院的鸡尾酒研发中心,致力于研发鸡尾酒新产品和培养酒吧创业人员。该研发中心为本书的撰写提供了撰写思路和大量的第一手资料。

需要说明的是,由于该课程在国内的建设时间还比较短,加之编者学术功底尚浅,编写能力有限,故书中难免有疏漏和错误之处,望专家学者和广大读者不吝赐教。

编者
2016年2月



目录 Contents

项目 一

认识鸡尾酒与调酒师

- 任务一 鸡尾酒的定义、类型与结构 /2
- 任务二 鸡尾酒来源 /7
- 任务三 鸡尾酒礼仪 /9
- 任务四 鸡尾酒与时尚文化 /11
- 任务五 调酒师与调酒比赛 /16

项目 二

调酒工具、计量与方法

- 任务一 调酒用具的识别和使用 /28
- 任务二 调酒的计量和调酒方法的训练 /34

项目 三

调酒的载杯和装饰

- 任务一 认识调酒载杯 /38
- 任务二 装饰物的选择和制作 /41

项目 四

认识调酒主料

- 任务一 认识金酒 /51
- 任务二 认识特基拉酒 /54
- 任务三 认识伏特加酒 /57
- 任务四 认识朗姆酒 /61
- 任务五 认识威士忌 /64
- 任务六 认识白兰地 /69
- 任务七 中国白酒 /75



任务八 葡萄酒 /79

任务九 啤酒 /96

项目 五

认识调酒辅料

任务一 认识利口酒 /111

任务二 认识开胃酒 /114

任务三 认识甜食酒 /119

任务四 认识软饮料与配料 /122

项目 六

鸡尾酒的调制

任务一 鸡尾酒的调制程序与原则 /142

任务二 鸡尾酒的调制要求 /143

任务三 自创鸡尾酒的基本规则 /145

任务四 鸡尾酒调制技巧 /146

任务五 鸡尾酒调制训练 /152

项目 七

走近酒吧

任务一 酒吧的历史、现状与发展趋势 /162

任务二 酒吧类型和酒吧设计 /164

任务三 岗位、人员配备与培训 /171

项目 八

酒单的策划与设计

任务一 酒单概述 /184

任务二 酒单策划 /191

任务三 酒单设计与制作技巧 /193

项目 九

酒吧服务管理

任务一 酒吧服务概述 /198

任务二 酒水服务技能与饮用规范 /205

任务三 酒会服务知识 /209

任务四 酒吧推销与服务技巧 /213

项目 十

酒吧采购与成本控制

任务一 酒吧原料的采购 /221

任务二 酒吧原料的验收 /223

任务三 酒吧原料的库存与领发 /225

任务四 酒吧设备与用具成本控制 /228

项目 十一

酒吧酒水管理

- 任务一 酒水流程管理 /233
- 任务二 酒水损耗控制 /235
- 任务三 酒水成本管理 /237
- 任务四 酒水生产管理 /238

项目 十二

酒吧宣传与营销管理

- 任务一 酒吧内部营销 /242
- 任务二 酒吧广告 /243
- 任务三 酒吧人员推销 /245
- 任务四 酒吧营业推广 /247
- 任务五 酒吧促销与渠道 /248

项目 十三

酒吧安全和卫生管理

- 任务一 酒吧安全管理 /253
- 任务二 酒吧卫生管理 /256
- 任务三 酒吧突发事件的处理 /259

项目 十四

酒吧创业管理

- 任务一 资金筹措与运营方案 /262
- 任务二 经营手续的办理 /265
- 任务三 市场定位与酒吧选址 /267
- 任务四 设计小酒吧 /274

附录

- 附录 A: 中级调酒师 30 款鸡尾酒配方 /285
- 附录 B: 酒吧基础用语 /292

推荐阅读 /295

参考文献 /297

项目一

认识鸡尾酒与调酒师

项目目标

职业知识目标:

1. 掌握鸡尾酒的定义、鸡尾酒的结构、鸡尾酒的类型。
2. 熟悉鸡尾酒的来源、鸡尾酒的礼仪、鸡尾酒和时尚文化的密切关系。
3. 了解调酒师的职业、调酒技能大赛。

职业能力目标:

1. 运用鸡尾酒的相关知识来判断鸡尾酒的类型。
2. 详细讲解鸡尾酒的起源故事和熟练运用鸡尾酒的服务礼仪。

职业素质目标:

培养学习者对调酒的兴趣以及对调酒师职业和岗位的向往,为培养业务素质打下基础。

项目核心

鸡尾酒;礼仪;时尚文化;调酒师;调酒比赛

项目导入:随着我国经济社会的发展和人民生活水平的提高,鸡尾酒越来越受到老百姓的喜爱,成为一种时尚饮料。鸡尾酒是想象力的杰作。鸡尾酒的本性,已经决定了它必将是一种最不愿受到任何约束的创造性事物。对照永远缺乏变化的现实生活,这样的美自然就显得弥足珍贵了。同时,随着鸡尾酒的流行,调酒师也逐渐成为一种新兴、时髦、热门的职业。调酒师到底是怎样工作的?他需要具备哪些技能与素质呢?



任务一 鸡尾酒的定义、类型与结构

鸡尾酒已经走进了我们的生活,闲暇时间在酒吧喝点鸡尾酒,已经成为一种时尚。鸡尾酒的世界多姿多彩,不同的酒搭配起来,变换出那么多的色彩,拥有那么多美丽动听的名字。鸡尾酒虽然千变万化,却有一定的规律可循。

一、鸡尾酒的定义

鸡尾酒是由两种或两种以上的酒或饮料、果汁、汽水混合而成的,有一定的营养价值和欣赏价值的饮品。它以朗姆酒、金酒、特基拉酒、伏特加、威士忌等烈酒或葡萄酒作为基酒,再配以果汁、蛋清、苦精、牛奶、咖啡、可可、糖等其他辅助材料,加以搅拌或摇晃而成的一种饮料,最后还可用柠檬片、水果或薄荷叶作为装饰物。

今天,鸡尾酒已成为上流社会招待客人时最普遍的饮料,在规模较大的招待会上尤其如此。鸡尾酒的酒精含量通常在十几度到二十几度,清凉爽口,色泽艳丽,盛载考究。一般鸡尾酒都有开胃的作用,所以是一种餐前饮料。鸡尾酒会是一种气氛随意的社交场合,大家或坐或站,没有太多的喝酒礼仪。但鸡尾酒的调制是很有讲究的,要配出一杯味醇色美的鸡尾酒也是一门技术。现代鸡尾酒应有如下特点。

1. 花样繁多,调法各异

用于调酒的原料有很多类型,各酒所用的配料种数也不相同,如两种、三种甚至五种以上。就算以流行的配料种类确定的鸡尾酒,各配料在分量上也会因地域不同、人的口味各异而有较大变化,从而冠用新的名称。

2. 具有刺激性口味

鸡尾酒具有明显的刺激性,具有一定的酒精浓度,因此能使饮用者兴奋。

3. 能够增进食欲

鸡尾酒应是增进食欲的滋润剂。饮用后,由于酒中含有的微量调味饮料如酸味、苦味等饮料的作用,饮用者的口味应有所改善,绝不能因此而倒胃口、厌食。

4. 口味优于单体组分

鸡尾酒必须有卓越的口味,并优于单体组分。品尝鸡尾酒时,舌头的味蕾应该充分扩张,这样才能尝到刺激的味道。如果过甜、过苦或过香,就会影响舌头品尝风味的能力,降低酒的品质,这是调酒时不能允许的。

5. 色泽优美

鸡尾酒应具有细致、优雅、匀称、均一的色调。常规的鸡尾酒有澄清型、浑浊型等类型。澄清型鸡尾酒色泽透明,除极少量因鲜果带入固形物外,没有其他任何沉淀物。

6. 盛载考究

鸡尾酒应用式样新颖大方、颜色协调得体、容积大小适当的载杯盛载。装饰品虽非必需,但是它们对于酒犹如锦上添花,使之更有魅力。况且,某些装饰品本身也是调味料。

二、鸡尾酒的类型

(一) 按饮用时间和场合

1. 餐前鸡尾酒

餐前鸡尾酒又称餐前开胃鸡尾酒,主要是在餐前饮用,起生津开胃之妙用。这类鸡尾酒通常含糖分较少,口味或酸或烈,即使是甜型餐前鸡尾酒,口味也不是十分甜腻。常见的餐前鸡尾酒有马天尼、曼哈顿等。

2. 餐后鸡尾酒

餐后鸡尾酒是帮助消化的餐后佐助甜品,口味较甜。这类鸡尾酒中掺杂了诸多药材,饮后能促进消化。常见的餐后鸡尾酒有史丁格、亚历山大等。

3. 晚餐鸡尾酒

晚餐鸡尾酒是晚餐时佐餐用的鸡尾酒,一般口味较辣,酒品色泽鲜艳,且非常注重酒品与菜肴口味的搭配,有些可以作为头盆、汤等的替代品。在一些较正规和高雅的用餐场合,通常以葡萄酒佐餐,较少用鸡尾酒佐餐。

4. 派对鸡尾酒

派对鸡尾酒是在派对场合使用的鸡尾酒品,非常注重酒品的口味和色彩搭配,酒精含量一般较低。派对鸡尾酒既可以满足人们交际的需要,又可以烘托各种派对的氛围,很受年轻人的喜爱。常见的派对鸡尾酒有特基拉日出、自由古巴、马颈等。

5. 夏日鸡尾酒

夏日鸡尾酒清凉爽口,一般是在热带地区或盛夏酷暑时饮用,味美怡神,香醇可口。如冷饮类酒品、柯林类酒品、庄园宾治、长岛冰茶等。

(二) 按容量和度数

1. 长饮鸡尾酒

长饮鸡尾酒是用烈酒、果汁、汽水等混合调制,酒精含量较低的饮料,是一种较为温和的酒品。酒精含量为7%~18%,容量为120~220毫升,可放置30分钟不会变味,因消费者可长时间饮用,故称为长饮鸡尾酒。常见的长饮鸡尾酒有蓝色珊瑚礁、蓝色月亮、螺丝刀、夏威夷、麻将牌戏、蓝精灵、狗鼻等。

2. 短饮

短饮鸡尾酒是一种酒精含量高、分量较少的鸡尾酒,酒精含量为18%~45%,容量为60~120毫升,饮用时通常可以一饮而尽,不必耗费太多的时间,一般饮用时间为10~20分钟。短饮鸡尾酒中基酒比例通常在50%以上,高者可达70%~80%,因此酒精度数很高。常见的短饮鸡尾酒有亚历山大、威士忌酸、曼哈顿、黑色之吻等。

(三) 按饮用温度

(1) 冰镇鸡尾酒:加冰调制饮用。目前大多数经典鸡尾酒都属于这个类型。在很多国

家,冰镇鸡尾酒永远是鸡尾酒中的第一选择。

(2) 常温鸡尾酒:无需加冰调制,在常温下饮用。这类鸡尾酒数量不多。

(3) 热饮鸡尾酒:调制时按照配方加热升温。热饮鸡尾酒饮用温度不宜超过 70℃,以免酒精挥发。冬天是热饮鸡尾酒销售的旺季。比如热鸡尾酒 Toddy,把威士忌、柠檬汁、蜂蜜搅拌均匀,最后加入热水,就是既温暖人心又风味绝佳的热鸡尾酒。点这一类酒的时候,你得适当加快你的饮用速度,因为酒凉了以后味道就变了。

(四) 按鸡尾酒成品的状态

(1) 瓶装鸡尾酒:如同单一酒品,生产商精选一些经典、状态稳定的鸡尾酒配方调制装瓶而成;瓶装鸡尾酒开瓶后即可饮用,比如卡波纳鸡尾酒。

(2) 调制鸡尾酒:根据一定的配方调制而成的鸡尾酒。

(3) 冲调鸡尾酒(速溶鸡尾酒):生产商将鸡尾酒的成分浓缩成可溶性的固体粉末,一小袋为一杯的分量,在杯中或摇酒壶中加入冰块、粉末,用酒以及其他软饮料冲调而成;冲调鸡尾酒以水果风味的热带鸡尾酒居多。

(五) 按调制的基酒

(1) 以金酒为基酒的鸡尾酒,如金菲斯、阿拉斯加、新加坡司令等。

(2) 以威士忌为基酒的鸡尾酒,如老式鸡尾酒、罗伯罗伊、纽约等。

(3) 以白兰地为基酒的鸡尾酒,如亚历山大、阿拉巴马、白兰地酸酒等。

(4) 以朗姆酒为基酒的鸡尾酒,如百家地鸡尾酒、得其利、迈泰等。

(5) 以伏特加为基酒的鸡尾酒,如黑俄罗斯、血腥玛丽、螺丝刀等。

(6) 以中国酒为基酒的鸡尾酒,如青草、梦幻洋河、干汾马天尼等。

(六) 按综合分类法

综合分类法是目前世界上最流行的一种分类方法,它将上千种鸡尾酒按照调制后的成品特色和调制材料的构成等分成了 30 余类。

(1) 霸克类(Bucks):用烈酒加姜汽水、冰块,采用直接注入法调配而成,饰以柠檬,使用高杯。

(2) 考伯乐类(Cobblers):长饮类饮料,可用白兰地等烈性酒加橙皮甜酒或糖浆,或摇或搅拌而成,再饰以水果。这类酒酒精含量较少,是广受人们喜爱的饮料,尤其是在酷热的天气中。

(3) 柯林类(Collins):一种酒精含量较低的长饮类饮料,通常以威士忌、金酒等烈性酒,加柠檬汁、糖浆或苏打水兑和而成。

(4) 奶油类(Creams):以烈性酒加一至两种利口酒摇制而成,口味较甜,柔顺可口,餐后饮用效果颇佳,深受女士们的青睐,如青草蜃、白兰地亚历山大等。

(5) 杯饮类(Cups):通常以烈性酒加橙皮甜酒、水果等调制而成,但目前以葡萄酒为基酒调制已成为时尚,该类酒一般用高脚杯或大杯装载。

(6) 冷饮类(Coolers):一种清凉饮料,以烈酒兑和姜汽水或苏打水、石榴糖浆等调制而成,与柯林类饮料同属一类,但通常使用一条切成螺旋状的果皮做装饰。

(7) 克拉斯特类(Crustar):用各类烈性酒如金酒、朗姆酒、白兰地等加冰霜稀释而成,属

于短饮类鸡尾酒。

(8) 得其利类(Daiquiris):属于酸酒类饮料,它主要是以朗姆酒为基酒,加上柠檬汁和糖配制而成的冰镇饮料,调成的酒品非常清新,需立即饮用,因为时间放长了它们容易分层。

(9) 黛西类(Daisy):以烈酒如金酒、威士忌、白兰地等为基酒,加糖浆、柠檬或苏打水等调制而成,属于酒精含量较高的短饮类鸡尾酒。

(10) 蛋诺类(Egg nogs):一种酒精含量较少的长饮类饮料,通常用烈性酒,如威士忌、朗姆酒等加入牛奶、鸡蛋、糖、豆蔻粉等调制而成,装入高杯或异形鸡尾酒杯内饮用。

(11) 菲克斯类(Fixes):一种以烈性酒为基酒,加入柠檬、糖和水等兑和而成的长饮类鸡尾酒,常以高杯作载杯。

(12) 菲斯类(Fizz):一种以烈性酒如金酒为基酒,加入蛋清、糖浆、苏打水等调配而成的长饮类鸡尾酒,因最后兑入苏打水时有一种“嘶嘶”的声音而得名。如金菲士等。

(13) 菲力普类(Flips):通常以烈性酒如金酒、威士忌、白兰地、朗姆酒等为基酒,加糖浆、鸡蛋和豆蔻粉等调配而成,采用摇和的方法调制,以葡萄酒杯为载杯。如白兰地菲力普。

(14) 弗来培类(Frappes):一种以烈性酒为基酒,加各类利口酒和碎冰调制而成的短饮类鸡尾酒,它也可以只用利口酒加碎冰调制,最常见的是薄荷酒加碎冰。

(15) 高杯类(Highball):一种最为常见的混合饮料,它通常是以烈性酒,如金酒、威士忌、伏特加、朗姆酒等为基酒,兑以苏打水、汤尼克水或姜汽水,并以高杯作为载杯,因而得名。

(16) 热托蒂(Hot Toddy):它是以烈性酒如白兰地、朗姆酒为基酒,兑以糖浆和开水,并缀以丁香、柠檬皮等材料制成的一种热饮,适宜冬季饮用。

(17) 热饮类(Hot drinks):与热托蒂相同,同属于热饮类鸡尾酒,通常以烈性酒为基酒,以鸡蛋、糖、热牛奶等辅料调制而成,并采用带把杯为载杯,具有暖胃、滋养等功效。

(18) 朱力普类(Juleps):俗称薄荷酒,常以烈性酒如白兰地、朗姆酒等为基酒,加入刨冰、水、糖粉、薄荷叶等材料制成,并用糖圈装饰。

(19) 马天尼类(Martini):用金酒和味美思等材料调制而成的短饮类鸡尾酒,也是当今最流行的传统鸡尾酒,它分甜型、干型和中型三种,其中以干型马天尼最为流行,由金酒加干味美思调制而成,并以柠檬皮做装饰,酒液芳香,深受饮酒者喜爱。

(20) 曼哈顿类(Manhattan):与马天尼同属短饮类,是由黑麦威士忌加味美思调配而成。尤以甜曼哈顿最为著名,其名来自美国纽约哈德逊河口的曼哈顿岛,其配方经过了多次变化,演变至今已趋于简单。甜曼哈顿通常用樱桃装饰,干曼哈顿则用橄榄装饰。

(21) 老式酒类(Old fashioned):又称古典鸡尾酒,是一种传统的鸡尾酒,调制的原材料包括烈性酒,主要是波旁威士忌、白兰地等,加上糖、苦精、水及各种水果等,采用直接注入法调制而成,并用正宗的老式杯装载酒品,故称为老式鸡尾酒。

(22) 宾治类(Punch):宾治分为含酒精与不含酒精两种,即使含酒精,其酒精含量也很低。调制的主要材料是烈性酒、葡萄酒和各类果汁。宾治酒变化多端,具有浓、淡、香、甜、冷、热、滋养等特点,适合各种场合饮用。

(23) 彩虹类(Pousse cafe):又称彩虹酒,它是以白兰地、利口酒、石榴糖浆等多种含糖量不同的材料按其比重不同依次兑入高脚甜酒杯中而成,制作工艺不复杂,但技术要求较高,



尤其是要了解各种酒品的比重。

(24) 瑞克类(Rickeys):一种以烈性酒为基酒,加入苏打水、青柠汁等调配而成的长饮类饮料,与柯林类饮料同类。

(25) 珊格瑞类(Sangaree):不仅可以用烈性酒配制,而且还可以用葡萄酒和其他基酒配制,属于短饮类饮料。

(26) 思迈斯类(Smashes):一种较淡的饮料,是用烈性酒、薄荷、糖等材料调制而成,加碎冰饮用。

(27) 司令类(Slings):司令是以烈性酒如金酒等为基酒,加入利口酒、果汁等调制,并兑以苏打水混合而成,这类饮料酒精含量较少,清凉爽口,很适宜在热带地区或夏季饮用,如新加坡司令等。

(28) 酸酒类(Sours):可分为短饮酸酒和长饮酸酒两类,酸酒类饮料是以烈性酒为基酒,如威士忌、金酒、白兰地等,以柠檬汁或青柠汁和适量糖粉为辅料。长饮类酸酒是兑以苏打水以降低酒品的酸度。酸酒通常以特制的酸酒杯为载杯,以柠檬块装饰。常见的酒品有威士忌酸酒、白兰地酸酒等。

(29) 双料鸡尾酒类(Two liquor drinks):以一种烈性酒与另一种酒精饮料调配而成的鸡尾酒,这类鸡尾酒口味特点是偏甜,最初主要用作餐后甜酒,但现在任何时候都可以饮用,著名的酒品有生锈钉、黑俄罗斯等。

(30) 赞比类(Zombie):俗称蛇神酒,是一种以朗姆酒等为基酒,兑以果汁、水果、水等调制而成的长饮类饮料,其酒精含量一般较低。

此外,还有漂浮类(Float)、提神酒类(Pick-me-up)、斯威泽类(Swizzle)、无酒精类、赞明类(Zoom)等。

三、鸡尾酒的结构

鸡尾酒种类款式繁多,调制方法各异,但任何一款鸡尾酒的基本结构都有共同之处,即由基酒、辅料和装饰物三部分组成。

(一) 基酒

基酒也称酒基,又称为鸡尾酒的酒底,是构成鸡尾酒的主体,决定了鸡尾酒的酒品风格和特色。鸡尾酒的基酒主要包括各类烈性酒,如金酒、白兰地、伏特加、威士忌、朗姆酒、特基拉酒、中国白酒等。葡萄酒、葡萄汽酒、配制酒等亦可作为鸡尾酒的基酒,无酒精的鸡尾酒则以软饮料为基酒调制而成。

(二) 辅料

辅料是为鸡尾酒调味、调香、调色所需材料的总称。它们能与基酒充分混合,降低基酒的酒精含量,缓冲基酒强烈的刺激感。其中调香、调色材料使鸡尾酒具有了色、香、味俱佳的艺术化特征,从而使鸡尾酒的世界瑰丽灿烂,风情万种。鸡尾酒辅料主要有以下几大类。

(1) 碳酸类饮料。包括雪碧、可乐、七喜、苏打水、汤力水、干姜水等。

(2) 果蔬汁。包括各种罐装、瓶装和现榨的各类果蔬汁,如橙汁、柠檬汁、青柠汁、苹果汁、西柚汁、芒果汁、西瓜汁、椰汁、菠萝汁、番茄汁、西芹汁、胡萝卜汁、混合果蔬汁等。