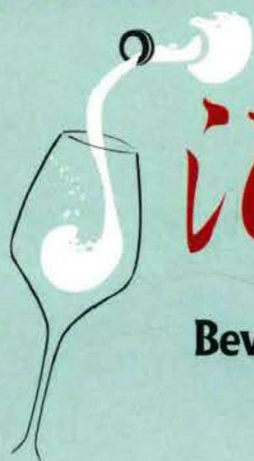




高等职业教育旅游类专业示范院校“十三五”规划教材

总主编 薛兵旺



酒水知识与调酒

Beverage Brand Knowledge and Bartending

主 编 / 王 勇 吴卫东



华中科技大学出版社
<http://www.hustp.com>



高等职业教育旅游类专业示范院校“十三五”规划教材

总主编 薛兵旺



酒水知识与调酒

Beverage Brand Knowledge and Bartending

主 编 / 王 勇 吴卫东

主 审 / 王 辉

副主编 / 蔡家齐 陈春梅 张 智

参 编 / 韩晶晶 刘 灏 熊 璞 程 逆 谢 璐 段凌燕

刘慧慈 罗 伟 邢卫平 徐梦圆 董志勇 王军凯

黄 斌 洪 润 罗晓黎 王 婷 乔 良 王 丹

唐秋菊 张小明 王 芳 聂俊杰 胡文高 韩红萍

赵一竹 喻明奇 彭吕长 张 晴 詹秀秀 陈 蔚

王 楠 李 甫 唐 超 郭好全



华中科技大学出版社

<http://www.hustp.com>

内 容 提 要

本书以国际调酒师协会国际调酒师课程为主线,结合美国皇家加勒比海游轮公司调酒师岗位工作实际,参照世界杯国际调酒世锦赛的比赛项目和比赛标准,共分2大模块9个项目展开。重点介绍了国际调酒师应具备的酒水基础知识,并配有大量的图片,具有很高的实用价值。调酒实训是主编王勇老师在16年国内外调酒工作中经验的总结,主要讲述了基础调酒技巧的操作要领和标准、练习步骤和练习方法,鸡尾酒的灵魂——冰块的制作和经典鸡尾酒调制。

本书的主要教学对象是职业院校酒水相关专业的学生及酒水从业人员。通过本书的学习,使读者了解和掌握国际调酒师应具备的基础理论知识和调酒技巧,能基本胜任国际连锁酒店调酒师的岗位工作。

图书在版编目(CIP)数据

酒水知识与调酒/王勇,吴卫东主编. —武汉:华中科技大学出版社,2016.9
高等职业教育旅游大类专业示范院校“十三五”规划教材
ISBN 978-7-5680-2008-4

I. ①酒… II. ①王… ②吴… III. ①酒-基本知识 ②酒-勾兑 IV. ①TS971 ②TS972.19

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2016)第 144838 号

酒水知识与调酒

王 勇 吴卫东 主编

Jiushui Zhishi yu Tiaojiu

策划编辑:李 欢 周小方

责任编辑:李 瑞

封面设计:闰江文化

责任校对:马燕红

责任监印:周治超

出版发行:华中科技大学出版社(中国·武汉)

武昌喻家山 邮编:430074 电话:(027)81321913

录 排:华中科技大学惠友文印中心

印 刷:武汉鑫昶文化有限公司

开 本:787mm×1092mm 1/16

印 张:20.25 插页:6

字 数:497千字

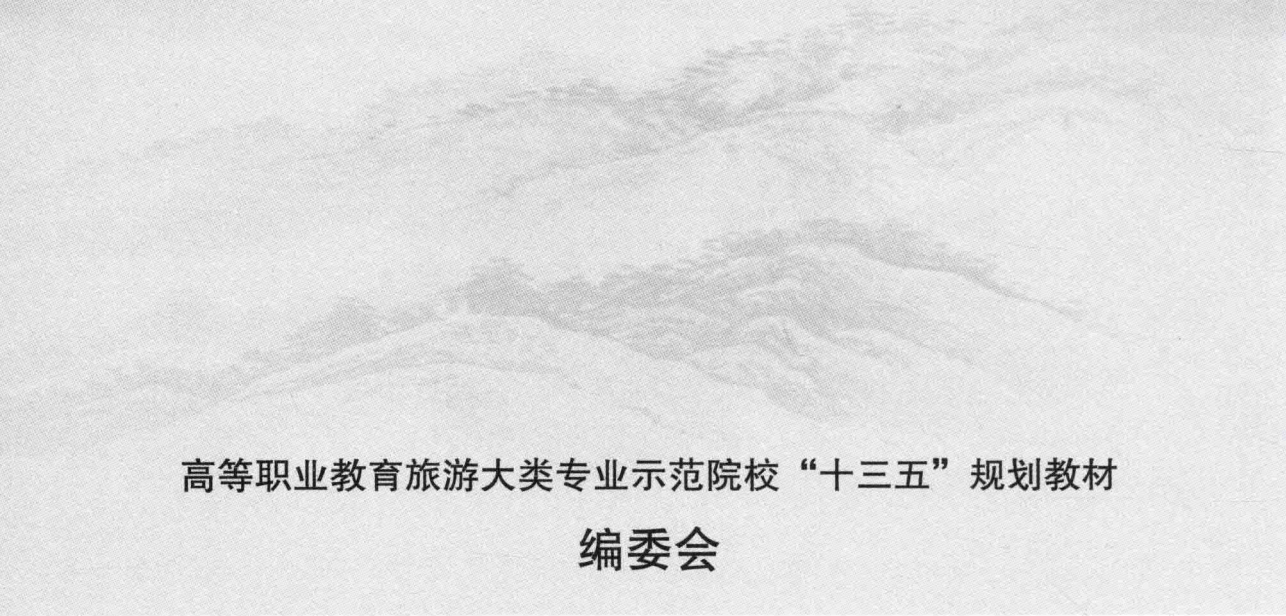
版 次:2016年9月第1版第1次印刷

定 价:48.00元



华中出版

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



高等职业教育旅游类专业示范院校“十三五”规划教材

编委会

顾问

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
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
湖北大学旅游发展研究院院长，教授、博士生导师

总主编

薛兵旺 湖北省职业教育旅游管理类专业教学指导委员会秘书长兼学术委员会主任
武汉商学院旅游与酒店管理学院院长，教授

委员（排名不分先后）

张金霞	王诗龙	张耀武	余远国	郭 沙	张树坤	袁 畅
熊娟梅	鄢向荣	夏 栋	陈 静	石小平	刘 斌	马金城
石海云	刘长洪	代 莹	魏 娟	罗银舫	夏绍兵	王姣蓉
张菊芳	李建中	张 勇	吴 戈	李旭元	揭爱民	刘朝阳

职业风采之英式调酒



▲ 2016 王勇老师在武汉左佐鸡尾酒吧演绎经典鸡尾酒大都会的调制



▲ 倒酒入摇酒壶



▲ 2014 武汉韩国食品展三瓶烟花秀



▲ 《美国皇家加勒比国际调酒师岗位工作》经验交流会演示

国际国内交流



▲ 2008 美国调酒师 Tony & 王勇老师在美国皇家加勒比海洋迎风号花式调酒交流



▲ 中国调酒总会李宝华会长、Fabbri 中国区品牌总监 Kevin & 王勇老师



▲ 国际调酒协会会长 Mr.Ron & 王勇老师 & 澳大利亚调酒协会会长 Andy.Lee

经典鸡尾酒



▲ 威士忌加冰



▲ 干冰鸡尾酒



▲ 中式鸡尾酒“焰”



▲ 武汉市第十九届职业技能大赛调酒师
项目决赛作品：玫瑰佳人

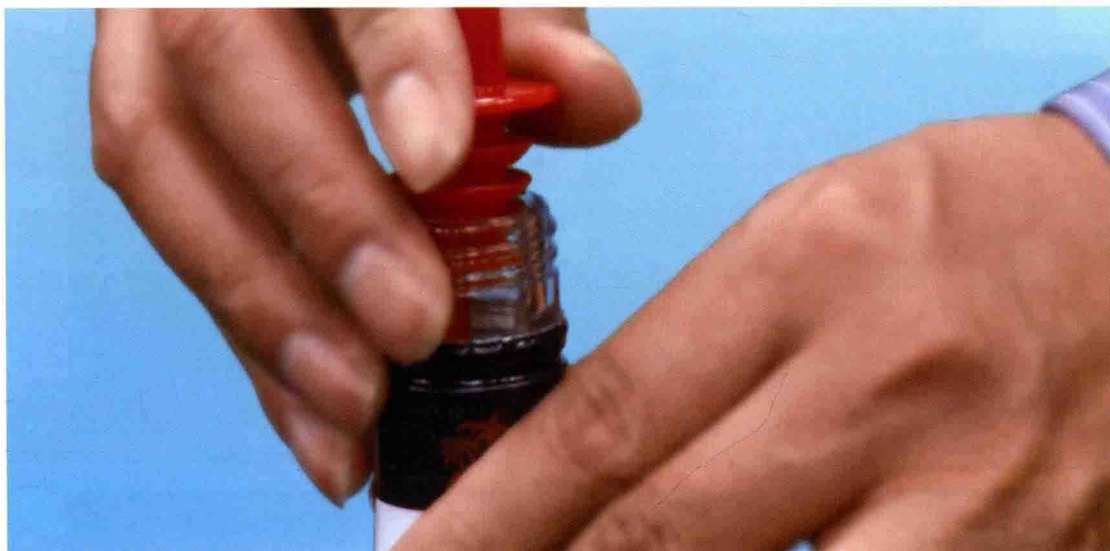


▲ 霜冻莫吉托



▲ 试管婴儿

调酒技能训练



▲ 酒嘴的安装



▲ 量酒器的拿法



▲ 美式倒酒



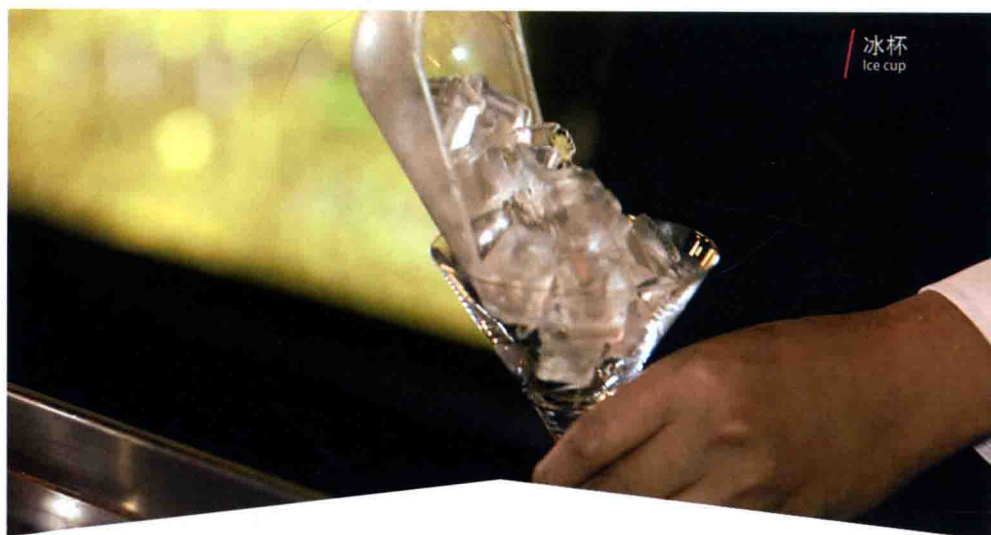
▲ 上糖边



▲ 擦拭酒杯技巧



▲ 检查酒杯



▲ 冰杯

调酒操作



▲ 果汁 & 装饰物准备



▲ 擦拭瓶口



▲ 调制准备



▲ 盖上过滤网，并拧上壶盖



▲ 摇酒壶加满冰块



用力摇匀至外部结霜即可

▲ 摇和



▲ 滤酒入杯



▲ 扭动装饰



▲ 酒吧特别推荐酒水陈列

随着中国经济的迅猛发展,旅游业已成为中国经济中发展势头最强劲、规模最大的产业之一,旅游消费已成为国民大众的常态化生活选项。从消费主体看,旅游正由少数人的旅游活动转变为国民大众的常态化生活选项;从产业内容看,旅游业正由狭义的旅游商业范畴转向广义拓展的大旅游商业领域。从酒店业到旅游住宿业,从旅行社到旅行服务业,从旅游景区到休闲度假旅游业,从旅游购物店到形式多样的商业购物体系,从定点餐厅到目的地餐饮接待体系,从传统旅游交通到多主体、多层次的交通体系,旅游要素行业的内涵和外延不断拓展。

据世界旅游业理事会(WTTC)测算,未来10年,中国旅游产业对GDP综合贡献率将达到10%以上,超过教育、银行、汽车产业;而据国家旅游数据中心测算,中国旅游业就业人数占总就业人数的比例也将超过10%。在中国旅游业可持续发展的大背景下,我国的旅游高等教育也迎来了黄金发展机遇期,有80%以上的高等职业院校开设了旅游专业,为我国旅游业发展输送了大批的高素质的技术技能型人才。

教材建设是高等院校的一项基础性工作,是衡量学校办学水平的重要标志。目前,我国高等职业院校旅游专业的教材建设已初具规模,并取得了阶段性成效。但是,旅游管理专业教材不足以满足大旅游时代的需求,不能满足现代旅游业发展的需求。由于教材编写者专业素养不够、缺乏行业实践经验等原因,旅游管理专业教材存在选题重复、不成体系、内容脱离工作实际等问题。因此,必须把握时代的脉搏,按照高等职业教育的发展规律,开发出一套对应用型旅游教育具有引领和示范作用,既有一定理论基础,又能提升学生技术技能,同时又能满足应用型旅游管理专业人才培养需要的专业教材。

为此,我们集中了湖北省高等职业教育示范性旅游院校的学科专业带头人和骨干教师,共同编写了本套教材。

本套教材采用全新的体例,力求打破传统的编纂方法。一是注重应用性和针对性,理论知识以“必需够用”为原则,契合旅游企业实际情况,强调教材内容的针对性与适用性。二是采用最前沿资讯,融入行业、企业最新案例。三是力求条理清晰,避免层次混杂。教材每一级标题都提炼出明确的观点,再展开阐释,让学生一目了然,而不是到段落中寻找要点。

本套教材将遵循“循岗、导教”的人才培养理念,按照“产教融合,工学结合”的指导思想,基本上按教学目的、教学重点与难点、典型案例、教学资源包等设置内容(部分教材说法不同),强调课堂教学与实训指导的一致性和相关性,避免内容的重复与脱节,从而准确定位和把握本套教材内容的科学性和实用性。

湖北省职业教育旅游管理类专业教学指导委员会

学术委员会主任

薛兵旺

2016年1月6日于武汉商学院

前言

本书由教科院职业院校与调酒师企业、国际国内职业协会共同出题、研究、编著而成,在编写中摒弃了传统教材注重系统性、理论性和完整性的编写方法,根据国际调酒师职业的工作特点,以掌握专业知识理论和实用操作技能及能力培养为根本出发点,采用项目化的编撰方式。较好地体现了国际最新的实用知识与操作技能,对从业人员基本素质的提高,国际调酒师核心专业理论知识与技能的掌握有直接的指导作用。

本书具体编写分工如下。项目一由江汉大学吴卫东、武汉市第一商业学校聂俊杰、湖北职业技术学院王丹、武汉市第一职教中心刘慧慈、重庆市旅游学校唐秋菊、美国皇家加勒比国际调酒师唐超、武汉调酒师协会李甫编写,项目二由武汉交通职业学院陈春梅、武汉市第一商业学校王勇、武昌理工学院熊璞、武汉铁路职业技术学院程逆、武汉爪哇商贸有限公司技术总监喻明奇、长江工程职业技术学院詹秀秀编写,项目三由武汉市第一商业学校王勇、国际调酒协会中国调酒总会乔良、武汉职业技术学院蔡家齐、江汉艺术职业学院段凌燕、长江职业学院罗晓黎、武汉商学院王婷、天津青年职业学院王楠编写,项目四由武汉市第一商业学校王勇、武汉 One & Night A+ 连锁概念清吧技术总监徐梦圆、湖北科技职业学院陈蔚、武汉恒尔慧调酒师培训学校技术总监黄斌、湖北三峡职业技术学院刑卫平编写,项目五由武汉城市职业学院张智、武汉市旅游学校王芳、武汉艾斯特调酒培训学校技术总监董志勇、武汉市石牌岭高级职业中学刘灏、三峡旅游职业技术学院张小明、湖北生态工程职业技术学院彭吕长、武汉调酒师协会郭好全编写,项目六由武汉市旅游学校韩红萍、武汉商学院韩晶晶、武昌理工学院谢璐、武汉左佐鸡尾酒体验馆技术总监王军凯、当阳职教中心罗伟编写,项目七、项目八由武汉市第一商业学校王勇、美国皇家加勒比国际调酒师洪润编著,项目九由武汉市第一商业学校王勇、保乐力加中国赵一竹、地平线国际调酒师培训基地胡文高编写。

在本书编写过程中,参考了国内外的相关著作,并得到了湖北省职业教育旅游类专业教学指导委员会、湖北省酒店管理职业教育集团、美国皇家加勒比海游轮公司、国际调酒



协会中国调酒总会、武汉调酒师协会(WBA)、武汉市第一商业学校、桂林市旅游职业中等专业学校、地平线国际调酒师培训基地、舌尖上的鸡尾酒、武汉爪哇商贸有限公司、武汉咖嘉酒贸易有限公司的大力支持。

由于笔者水平有限,行业发展速度快,知识更新等原因,本书难免在体系、观点及论述过程中存在不足,欢迎同仁及广大读者批评指正。

编 者

2016年5月

模块一 酒水基础知识

项目一

酒水概论

任务一 酒水、酒与酒度 / 4

一、酒水基础知识 / 4

二、酒品风格 / 5

三、酒精 / 6

四、酒度 / 6

任务二 酒水的分类 / 8

一、按生产工艺分类 / 8

二、按佐餐方式分类 / 9

三、按酒精含量分类 / 9

项目二

无酒精饮料

任务一 咖啡 / 13

一、咖啡基础知识 / 14

二、咖啡主要成分 / 15

三、咖啡的专业术语 / 15

四、世界著名咖啡 / 17

五、世界著名咖啡的特性比较表 / 18

六、咖啡的花色品种 / 18

七、咖啡的饮用与服务要求 / 20

任务二 可可 / 20

一、可可种植 / 20

二、可的加工 / 21

三、可的营养价值 / 21