

新编

新编高职高专旅游管理类专业规划教材
谢彦君 总主编

JIUSHUI ZHISHI YU JIUBA GUANLI

酒水知识与酒吧管理

何立萍 编 著



旅游教育出版社



新编 高等职业院校旅游管理专业规划教材
谢彦君 总主编

JIUSHUI ZHISHI YU JIUBA GUANLI

酒水知识与酒吧管理

何立萍 编 著

北京·旅游教育出版社

责任编辑:张萍

图书在版编目(CIP)数据

酒水知识与酒吧管理 / 何立萍编著. —北京: 旅游教育出版社, 2016. 5

新编高职高专旅游管理类专业规划教材

ISBN 978-7-5637-3394-1

I. ①酒… II. ①何… III. ①酒—基本知识—高等职业教育—教材②酒吧—商业管理—高等职业教育—教材
IV. ①TS971②F719.3

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2016) 第 094852 号

新编高职高专旅游管理类专业规划教材

酒水知识与酒吧管理

何立萍 编著

出版单位	旅游教育出版社
地 址	北京市朝阳区定福庄南里 1 号
邮 编	100024
发行电话	(010)65778403 65728372 65767462(传真)
本社网址	www. tepcb. com
E-mail	tepdfx@163. com
排版单位	北京旅教文化传播有限公司
印刷单位	河北省三河市灵山红旗印刷厂
经销单位	新华书店
开 本	710 毫米 × 1000 毫米 1/16
印 张	10.25
字 数	154 千字
版 次	2016 年 5 月第 1 版
印 次	2016 年 5 月第 1 次印刷
定 价	26.00 元

(图书如有装订差错请与发行部联系)

新编高职高专旅游管理类专业 规划教材编委会

主 任 谢彦君

委 员 (按音序排列)

狄保荣 韩玉灵 计金标

姜文宏 罗兹柏 王昆欣

张广海 张新南 朱承强



经过将近三年的策划与组织,旅游教育出版社的“新编高职高专旅游管理类专业规划教材”终于要整体付梓印行了。本套丛书不管是在编写宗旨的确立还是在撰著者的遴选方面,都经历了一个较为严谨而细致的过程,这也为保证丛书的质量奠定了一个良好的基础。

中国的高等旅游教育和旅游产业发展,已经度过了三十多个春秋。从20世纪70年代末的筚路蓝缕到今天已蔚为大观的局面,这当中包含了几代学人和业者共同努力、共同创业的艰辛。在今天看来,尽管在这个知识和行业共同体中曾经并依然存在着观点、思想和认识上的碰撞和摩擦,但一路前行的步伐却始终没有停止过。这也是中国旅游教育界、旅游产业界呈现于世人的最令人鼓舞的风貌和景观。

在整个高等旅游教育体系中,职业教育的发展只是在最近的十几年中才真正被政府纳入到大力发展的战略框架当中,并在今天形成了占据旅游高等教育半壁江山的势头。如果站在整个旅游高等教育的视野来审视旅游职业教育和普通教育在整个旅游高等教育中的局面,大家会有一个基本的共识:旅游高等职业教育在人才培养方面,无疑更加体现了专业细分、供需对接、学为所用的人才培养效率和效果,并不像旅游本科教育那样,每年的毕业生有70%以上流入其他行业或领域,从而造成社会教育资源的极大浪费。这个问题学界多有认识、阐述和呼吁,并一致认为,其根源在一定程度上是由本科专业目录管理过于僵化的行政机制所造成。值得欣慰的是,最新的本科专业目录调整方案中,已经增设了饭店管理专业,这一举措借鉴了旅游专业高等职业教育按照旅游大类进行专业细化的成功方面,昭示了旅游大类下设专业(二级学科)进一步有限度地细化的趋势。

不过,尽管旅游专业的高等职业教育有其成功的地方,但也不是没有问题。在专业格局有了科学规划的前提下,人才培养的质量就取决于具体的人才培养方案了。在这当中,各个学校所拥有的教学资源、师资队伍、教材、教学法等方面的准备,就成为关键的教育因素。如果仔细盘点目前我国旅游专业高等职业教育在这一方面的家底,其实还很不容乐观。在我看来,由于我们对职业教育在认识上还不够成熟,准备上还不够充分,操作上还有待完善,加之旅游职业教育向来多以接待服务为教育的主体内容,缺乏硬技术、高门槛,因此,中国的旅游职业教育,依然显得离岗位培训距离不远、差异不大。在知识体系和职业技能的衔接方面,始终没有找到最好的途径和策略。因此,旅游职业教育在培养人的职业深度发展空间方面,始终有浅薄无力的缺欠。这是一个需要警觉,同时也是一个需要时间才能加以解决的问题。

旅游教育出版社在策划本套丛书的初期,就曾意识到这个问题,并有努力解决这一问题的想法。在本套丛书的书目确定、作者遴选、写作宗旨的厘定等方面,都试图对上述问题作出回应。从各位作者所作的努力来看,本套丛书还是在一定程度上解决了这个问题。整套丛书中,不乏在这方面做得很好的,也有在其他方面展现了充分特色的著作。因此,希望本套丛书的面世能够给旅游职业教育提供一套比较适用的教材资源。

本套丛书的作者都来自职业教育工作的教学与科研第一线,他们在各自所长的学科领域也都多有建树。作为本丛书的主编,我十分感谢他们在编写过程中所作出的巨大努力以及展现出来的合作与奉献精神。

由于水平所限,加之本人对旅游职业教育的理解缺乏深度,因此,本套丛书还是会存在总体架构、基本思想和具体编写工作方面的诸多不足甚至错谬。希望广大读者和其他人士对本书的缺欠不吝赐教,以图再版时予以修正,避免贻误学生。

是为序。

谢彦君

2011年7月22日于灵水湖畔

前言



随着中国经济高速发展,人们的物质消费水平越来越高,精神品位也在提升,人们休闲娱乐的方式日趋多元化,开始转向酒吧娱乐。各种个性休闲的主题酒吧、交友吧、商务会谈吧等层出不穷,中国北京、上海、广州、云南、杭州等酒吧品牌一条街广为众多消费者关注。酒吧内最放松的环境、最流行的音乐、最激情的现场、最好喝的酒水等,使之已经成为人们满足物质生活、追求精神享受的最佳场所之一。

娱乐休闲不断发展,相应地各大城市酒吧数量也迅速增加,因而对专业调酒师的需求随之递增。对于酒吧来讲,调酒师是其中不可缺失的角色,是酒吧的灵魂。酒吧调酒师是具有很强的艺术性和专业性的技能型工种,时尚又炫酷的工作,非常吸引年轻人加入这一行业,但要成为一名合格的调酒师必须经过专业指导和相关培训。

因而编写一本专业的酒吧从业指导用书,结合中国本土特色进行专业指导来满足读者的需要非常迫切。本文作者曾赴海外进行酒吧工作和进修,多年来在国内从事调酒师、侍酒师、品酒师培训教学实践工作,多次指导酒吧人员进行国家级、省级各类调酒大赛并多次获奖,有着丰富的调酒专业知识和实践经验,为了给有志加入调酒师行业的人员提供有效的指导用书,作者精心编写了这本实用性较强的《酒水知识与酒吧管理》教材。

全书紧紧围绕“模块—项目—任务—实训”的形式开展内容的设计,系统地介绍了酒吧经营中必备的酒水基础知识,并结合酒吧服务与管理的实践经验,将酒吧服务标准流程及酒吧吧台设计、酒吧的日常业务管理、酒吧的人员及成本管理等管理技能,有机地融合在教材中。全书的内容体系共由4大模块15个项目组成,既可作为高等院校饭店管理专业酒水服务与管理的教材,也可作为从事饭店和酒吧管理工作等相关人员的参考和指导用书。

本书在编写过程中,借鉴了国内外相关资料,也得到了杭州黄龙饭店、君澜世贸大酒店等多家星级酒店的大力支持,为本书拍摄图片、收集资料等提供了帮助,在此一并深表谢意!

何立萍
2016年2月

目 录

模块一 酒水认知

项目一 酒水概述	3
学习目标	3
任务一 酒水的概念及分类	3
任务二 酿酒原理及酒品风格	6
课后练习	10
项目二 发酵酒	11
学习目标	11
任务一 认识葡萄酒	11
任务二 认识啤酒	19
任务三 认识黄酒与清酒	23
课后练习	27
项目三 蒸馏酒	31
学习目标	31
任务一 认识白兰地、威士忌、金酒	31
任务二 认识伏特加、朗姆、特基拉酒	36
课后练习	38
项目四 配制酒	40
学习目标	40
任务一 认识外国配制酒	40
任务二 认识中国配制酒	47
课后练习	48

项目五 非酒精饮料	50
学习目标	50
任务一 认识茶叶	50
任务二 认识咖啡	52
任务三 认识碳酸饮料	56
课后练习	58
项目六 鸡尾酒	59
学习目标	59
任务一 认识鸡尾酒	59
任务二 品鉴鸡尾酒	62
课后练习	64

模块二 酒吧认知

项目一 酒吧概述	69
学习目标	69
任务一 认识酒吧	69
任务二 酒吧的分类及吧台结构设计	70
课后练习	74
项目二 酒单策划与设计	75
学习目标	75
任务一 酒单制作依据及技巧	75
任务二 酒单定价原则及方法	78
课后练习	80
项目三 酒吧基本调酒用具及设备	81
学习目标	81
任务一 认识酒吧基本调酒用具	81
任务二 认识酒吧主要设备及设施	83
课后练习	86

模块三 酒吧服务

项目一 酒精饮料服务程序	91
学习目标	91
任务一 发酵酒服务程序及标准	91
任务二 蒸馏酒服务程序及标准	95
课后练习	98
项目二 非酒精饮料服务程序及标准	99
学习目标	99
任务一 咖啡服务程序及标准	99
任务二 茶饮服务程序及标准	102
任务三 饮料服务程序及标准	104
课后练习	105
项目三 鸡尾酒调制标准及酒会服务程序	106
学习目标	106
任务一 鸡尾酒调制标准	106
任务二 鸡尾酒酒会服务程序及标准	113
课后练习	117

模块四 酒吧管理

项目一 酒吧营业流程管理及日常工作	121
学习目标	121
任务一 酒吧营业流程管理	121
任务二 酒吧日常工作管理	124
课后练习	128
项目二 酒吧人员管理	129
学习目标	129
任务一 酒吧人员的构成及岗位职责	129

任务二 调酒师职业素质要求及考核	133
课后练习	135
项目三 酒吧成本控制管理	136
学习目标	136
任务一 酒水成本控制管理	136
任务二 酒水标准化管理	139
课后练习	140
附 录	142
附录一 常见 25 款鸡尾酒配方	142
附录二 酒吧专用英语	148
附录三 酒水容量换算表	151
参考文献	152

模块一 酒水认知



学习目标

1. 酒水的概念及分类
2. 酿酒原理及酒品风格

任务一 酒水的概念及分类

一、任务描述

- 了解酒水的概念
- 掌握酒水的主要分类

二、相关知识

(一) 酒水的定义

酒水就是人们通常所说的饮料(beverage)的总称。酒水,顾名思义,既包含酒,也包含水。其中“酒”是人们熟悉的含有乙醇的饮料,而“水”是饭店业和餐饮业的专业术语,指所有不含乙醇的饮料或饮品。一般来讲,按照是否含酒精,酒水可分成两大类的饮料,具体如下。

1. 酒精饮料

所谓酒精饮料(Alcoholic Drink),也就是人们日常生活中常说的酒,是指酒精浓度在0.5%(容量比)以上的饮料。它是一种比较特殊的饮料,是以含淀粉或糖质的谷物或水果为原料,经过发酵、蒸馏等工艺酿制而成的。酒精饮料因含有酒精成分,故而带有一定的刺激性,能够兴奋神经、麻醉大脑,是人类日常生活中重要的饮品。

2. 非酒精饮料

非酒精饮料(Non-alcoholic Drink)又称软饮料(Soft Drink),是指一种酒精浓度不超过0.5%(容量比)的提神解渴饮料。绝大多数非酒精饮料不含有任何酒精成分,但也有极少数含有微量酒精成分,不过其作用也仅仅是调剂饮品的口味或改善饮品风味而已。软饮料是日常生活中补充人体水分的来源之一,碳酸饮料和其他的非碳酸饮料,如茶、果汁等不仅能解渴,而且在饮用时还能产生舒畅的愉快感。

非酒精饮料的分类方法有很多,如:按其是否含有二氧化碳,可将其分为碳酸饮料和非碳酸饮料;按其物理状态,可将其分为固体饮料和液体饮料;按其原料及特点,可将其分为矿泉水、果蔬饮料、乳饮料、茶、咖啡等。

酒吧中常见的非酒精饮料有茶水、咖啡、苏打水、汤力水、干姜水、矿泉水和酸奶等。

(二) 酒度表示法

酒度指乙醇在酒液中的含量,是对饮料中所含乙醇量大小的表示。目前国际上酒度的表示方法有以下三种。

(1) 国际标准酒精度。标准酒精度是指在20℃条件下,每100mL饮料中含有的乙醇的毫升数。它是由法国著名化学家盖·吕萨克发明的,因此标准酒精度又称盖·吕萨克酒度(GL),用%(V/V)表示。例如,12%表示在100mL酒液中含有12mL的乙醇。

该标准1983年1月1日起开始在欧洲地区实行,我国酒水类规定采用此标准表示。例如,五粮液的酒精度有48度、52度等,这就表明其每100mL酒液中含有48mL、52mL的乙醇。

(2) 英制酒精度。英制酒精度是在18世纪由英国人克拉克所创造的一种酒度计算方法。英国将衡量酒度的标准含量称为proof。即设定在华氏51度,比较相同体积的酒精饮料与水,在酒精饮料的重量是水重量的12/13的前提下,酒精饮料的酒度为1proof。1proof等于57.06%(V/V)的标准酒度。英制酒度使用sikes作为单位,1proof等于100sikes。

(3) 美制酒精度。美制酒精度的计算方法是在华氏60度,200mL的饮料中所含的纯酒精度的毫升数。美制酒精度使用proof作为单位,美制酒度大约是标准酒度的2倍。例如,一杯酒精含量为40%(V/V)的伏特加酒,其美制酒度是80proof。

英制酒度和美制酒度的发明都早于标准酒度,它们都用酒精纯度来表示,但三种酒度之间可以进行换算,见表1-1-1。如果知道英制酒度,想知道对应的美制酒度或标准酒度,只要通过下列公式就可以换算出来:

$$\text{标准酒度} \times 1.75 = \text{英制酒度}$$

$$\text{标准酒度} \times 2 = \text{美制酒度}$$

英制酒度 $\times 8/7 =$ 美制酒度

表 1-1-1 酒精度换算表

国际标准酒精度 % (V/V)	40	43	46	50	53	60
英制酒精度 proof	70	75.25	80.50	87.50	92.75	105
美制酒精度 proof	80	86	92	100	106	120

(三) 酒的分类

酒精饮料有很多种类型,按照生产方法、配餐方式、饮用方式和酒精含量的不同,可分别加以归类。

1. 按酒的生产方法分类

酒的生产方法通常有三种:发酵、蒸馏、配制。生产出来的酒分别被称为发酵酒、蒸馏酒和配制酒。

(1) 发酵酒。发酵酒又称为原汁酒、酿造酒,是指将酿造原料(通常是谷物或水果)直接放入容器中加入酵母菌进行发酵酿制而成的含有乙醇的饮料。饭店里常见的发酵酒有葡萄酒、啤酒、其他水果酒、黄酒、米酒等。

(2) 蒸馏酒。蒸馏酒又称为烈酒,是将经过发酵处理的含有乙醇的原料(发酵酒)加以蒸馏提纯,然后经过冷凝处理而获得的含有较高乙醇纯度的液体。饭店里常用的蒸馏酒有金酒、威士忌、白兰地、朗姆、伏特加、特基拉和中国的白酒,如茅台、五粮液等。

(3) 配制酒。配制酒是酒与酒之间相兑或者酒与药材、香料和植物等浸泡而成的。配制酒的方法很多,常用浸泡、混合、勾兑等。

2. 按西餐配餐方式分类

按西餐配餐的方式,酒可分为以下四种类型。

(1) 餐前酒(开胃酒)。可以刺激食欲的酒都可以称为餐前酒或开胃酒,起到刺激食欲等功效。

(2) 佐餐酒(以葡萄酒为主)。是西餐配餐的主要酒类,其中包括红/白葡萄酒、玫瑰红葡萄酒和起泡酒等。餐酒中包含有酒精、天然色素、脂肪、维生素、碳水化合物、矿物质、酸类等营养成分。

(3) 餐后酒(主要指利口酒这类)。餐后饮用的是糖分较多的酒类,有帮助消化的作用。这种酒有多种口味。原料有两种类型:果料类包括水果、果仁、果籽等;植物类包括草药、茎、叶类植物,以及香料植物等。制作时,用烈酒加入各种配料和糖配制而成。

(4) 其他配餐酒。如:烈酒,通常指酒精度在 40 度以上的酒。这类酒包括金酒、