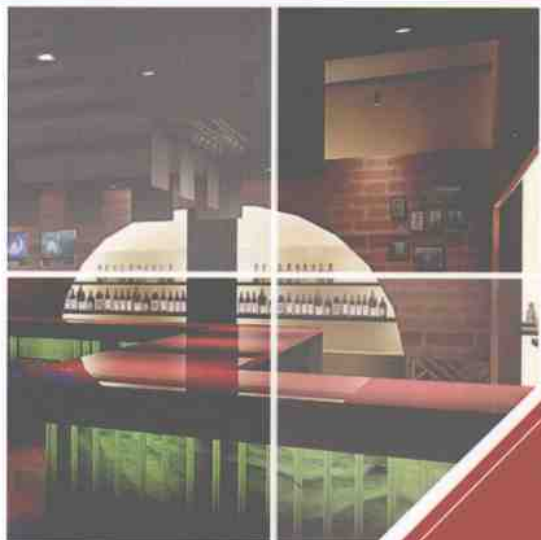


中等职业教育课改项目成果教材
“任务引领型”规划教材·饭店服务与管理系列

酒吧 服务

○ 何 强 编著



中等职业教育课改项目成果教材

“任务引领型”规划教材·饭店服务与管理系列

酒吧服务

何 强 编著

中国人民大学出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

酒吧服务 / 何强编著.

北京: 中国人民大学出版社, 2007

中等职业教育课改项目成果教材

“任务引领型”规划教材·饭店服务与管理系列

ISBN 978-7-300-08274-5

I. 酒…

II. 何…

III. 餐厅-商业服务-专业学校-教材

IV. F719.3

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2007) 第 095239 号

中等职业教育课改项目成果教材

“任务引领型”规划教材·饭店服务与管理系列

酒吧服务

何强 编著

出版发行 中国人民大学出版社

社 址 北京中关村大街 31 号

邮政编码 100080

电 话 010-62511242 (总编室)

010-62511398 (质管部)

010-82501766 (邮购部)

010-62514148 (门市部)

010-62515195 (发行公司)

010-62515275 (盗版举报)

网 址 <http://www.crup.com.cn>

<http://www.ttrnet.com> (人大教研网)

经 销 新华书店

印 刷 北京鑫丰华彩印有限公司

规 格 185 mm×260 mm 16 开本

版 次 2007 年 11 月第 1 版

印 张 8

印 次 2007 年 11 月第 1 次印刷

字 数 146 000

定 价 15.00 元

版权所有 侵权必究 印装差错 负责调换

“任务引领型”规划教材·饭店服务与管理系列 丛书编委会

编委会主任 魏小安 中国社会科学院旅游研究中心 研究员、教授、博士生导师

编委会副主任 戴斌 北京第二外国语学院 校长助理、科研处处长、教授

谷慧敏 北京第二外国语学院 副院长、教授

编委 (按姓氏笔画为序)

石应平 四川大学旅游学院 副院长、副教授、四川省星级评委

伍晓晴 保定学院资源与环境系 副教授

张杨莉 上海市现代职业技术学校 高级教师

上海市旅游大类教研组成员

李琦 保定学院资源与环境系 副主任、副教授

李树民 西北大学经济管理学院旅游管理系 主任、教授、博士生导师

何强 香格里拉大酒店 驻店经理

李嘉珊 北京第二外国语学院国际传播学院 副院长、副教授

中国人民大学人文奥运研究中心 研究员

邵峰 上海银河宾馆 质检培训部经理

陈乾康 四川大学旅游学院 副院长、教授

唐莉 四川大学旅游学院 讲师

四川省导游资格考试评委

黄泮光 河北省旅游教育培训中心 主任

韩国梁 上海西郊宾馆 副总经理

阙敏 四川大学旅游学院 副教授

出版说明

当前,我国中等职业教育发展形势好、速度快,但人才培养与社会发展、企业要求有一定差距,其中重要一点是教材开发滞后,课程与就业关联不够,学用不一致比较明显,学校的专业教学还没有完全结合企业的实际需要。因此,中国人民大学出版社组织有关专家与一线老师,着力解决目前中等职业教育教材中比较突出的问题,形成新的职业教育课程理念,按实际工作任务、工作过程和工作情境组织课程,形成以任务引领型课程为主体的、具有特色的中等职业教育教材。

本套饭店服务与管理专业教材以先进的研发理念为指导,以上海市中等职业教育专业教学标准改革项目成果为主要依据,以就业为导向,以能力为本位,以饭店岗位需要和饭店从业人员职业标准为依据,能够满足饭店专业学生职业生涯发展的需求。具体来讲有以下特色:

1. 任务引领。以工作任务引领知识、技能和态度,让学生在完成工作任务的过程中学习相关知识,发展学生的综合职业能力。
2. 结果驱动。把焦点放在通过完成工作任务所获得的成果,以激发学生的成就动机,通过完成工作任务来提升工作智慧。
3. 突出能力。课程定位与目标、课程内容与要求、教学过程与评价等都突出学生职业能力的培养,体现职业教育课程的本质特征。
4. 内容实用。围绕工作任务完成的需要来选择课程内容,不过分强调知识的系统性,而注重内容的实用性和针对性。
5. 做学一体。打破长期以来教学的理论与实践二元分离的局面,以工作任务为中心,实现理论与实践的一体化教学。

在本套教材的研发与编写过程中,首先要感谢上海市教委的诸多专家、领导,感谢他们对中职课程改革项目投入的大量人力、财力和时间,同时要感谢关注中等职业教育、参加本套教材研发与编写的各位老师,我们希望能够得到大家一如既往的支持。

中国人民大学出版社

2007年9月

前 言

旅游饭店业的蓬勃发展，见证了改革开放近三十年来的丰硕成果。在这近三十年的时间里，无论是先进管理理念的引进还是人才的流动，旅游饭店行业一直是走在前列的。

还记得二十年前刚步入酒店行业的时候，我所看到学到的全都是在学校里没有接触过的东西，真正感觉到了我们与国际连锁酒店的差距。于是便有了一个心愿，希望有一天我们能有自己的专业教材，能够培养出在走进酒店服务这个行业之前，便已经是能与国际完全接轨的专业型人才。

当我接到为编写本书提供参照的教学大纲时，便产生一种共鸣。注重实际、突出实践的教学宗旨，培养操作型酒店管理人才的教学目标，正是作为专业的酒店从业人员最为关注的。

因此，本书的每一章节，都以教学任务和工作任务为引领，在理论知识中结合实际操作，将大量的篇幅重点放在实务操作和学生的实践能力的培养上，同时还提供一定的拓展知识，真正做到理论与实践相结合的一体化教学，更加体现与国际接轨的教学目标，对于有志于将酒店行业作为自身职业的起步的人士来说，是不可多得的教材。不仅于此，事实上对于许多对酒店管理和餐饮知识感兴趣的人来说，本书同样能成为其了解酒店和餐饮文化的优秀参考书。

本书在编写过程中，得到了金慧女士及吴玉绮小姐的热情指导和帮助，她们的辛勤付出，使本书增色不少，在此深表感谢。

何 强

2007 年 7 月

目 录

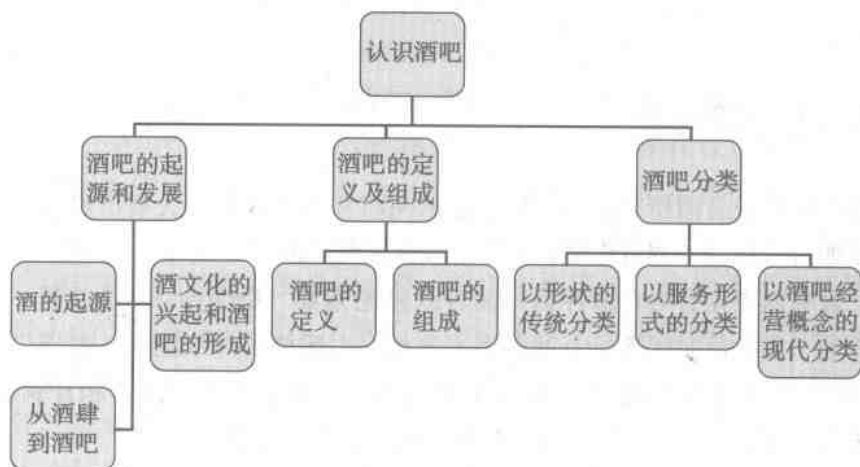
第1章 认识酒吧	1
1.1 酒吧的起源和发展	2
1.2 酒吧的定义及组成	4
1.3 酒吧分类	6
第2章 酒吧服务	12
2.1 酒吧服务的形成	13
2.2 酒吧服务的组成	14
第3章 常见酒水的基本知识	19
3.1 酒水的基础知识	20
3.2 开胃酒	21
3.3 强化酒	22
3.4 威士忌	24
3.5 白兰地	27
3.6 朗姆酒	30
3.7 金酒	31
3.8 伏特加	33
3.9 龙舌兰酒	34
3.10 力娇甜酒	35
3.11 鸡尾酒	36
3.12 啤酒	38
3.13 软饮料	41
3.14 果汁	42
3.15 热饮	42
3.16 葡萄酒	45
3.17 中国酒	49
第4章 酒吧常用设备、器具及附属用具	53
4.1 酒吧设备	53



4.2	酒吧用具	55
4.3	酒吧的玻璃器皿	57
4.4	酒吧的附属用具	58
第5章	酒吧常用术语及相关操作	60
5.1	常用酒吧术语名词	60
5.2	常用酒吧操作术语及技巧	64
第6章	各类酒水的服务标准	67
6.1	酒水的标准度量	68
6.2	出品标准度量	69
6.3	常见酒水的饮用习惯	70
6.4	酒水的一般服务程序	71
第7章	鸡尾酒服务	74
7.1	鸡尾酒的组成和种类	74
7.2	鸡尾酒的制作方法	75
7.3	经典鸡尾酒配方	78
第8章	葡萄酒服务	91
8.1	葡萄酒与食物的搭配	91
8.2	葡萄酒的品尝	93
8.3	葡萄酒的服务程序	95
第9章	雪茄	98
9.1	雪茄的起源	98
9.2	雪茄的制作	100
9.3	雪茄的服务	102
第10章	酒吧的日常操作与管理	106
10.1	酒吧的日常工作内容	107
10.2	酒吧的日常控制管理	110
附录	本书教学的课时安排 (仅供参考)	118

第1章 认识酒吧

■ 教学任务



■ 学习任务

本章从酒吧的起源、发展，引入到现代酒吧的定义、组成和分类。通过本章的学习，你需要完成以下目标：

- 了解酒吧的发展历史
- 了解酒吧的概念、组成及分类
- 认识不同类型酒吧的区别和特点
- 了解酒吧经营和设计的基本要素

■ 问题导入

什么是酒吧？酒吧是怎么来的？这些问题，似乎应该是 20 世纪 80 年代酒吧刚刚开始在国内萌芽时候的提问，但事实上，在酒吧已经遍地开花的今天，人们已然把酒吧作为生活的一部分的时候，也并不是每个人都能了解酒吧的来龙去脉。



“有音乐，有酒，还有很多人”。一般人对酒吧的认识似乎只至于此。但作为西方酒文化的标准模式——酒吧随着改革开放开始传入我国，并发展得如火如荼。下面我们就带你走进酒吧的世界，从酒吧的历史开始解读酒吧的起源。

知识讲解

1.1 酒吧的起源和发展

1.1.1 酒的起源

酒，或者说含酒精的饮料，到底是从何时开始出现的，大概已经无从可考了。正如古人所说“智者作之，天下后世循之而莫能废”。中国早就有杜康造酒之说，而在西方则有对希腊神话中酒神狄俄尼索斯（Dionysus）的崇拜。早在五千年前，巴比伦时代遗留下的楔形文字就有对酿酒的详细记载。我国三星堆（约公元前 4800 年至公元前 2870 年）出土的文物中有大量的陶器和青铜酒器。宋代朱肱所著的《北山酒经》是我国现存最早的论酒专著。

巴比伦时代人们即用蜜蜂酿酒，古埃及人在巴比伦蜜蜂酒的基础上发展出枣子酒，提高了饮料中的酒精含量。人们在公元前 6000 年就开始种植葡萄，而葡萄酒也在暴露于空气中发酵的葡萄果子中逐渐诞生。我们可能无法考证人们从什么时候开始把麦子变成面粉来做面包，从谷物到烈酒也同样发展了相当长的时间。人类的创造力是无限的，随着时间的推移，更多的食物原料都被拿来尝试酿酒。牛奶、马奶甚至骆驼奶都成为亚洲北方平原民族的酿酒原料。巴勒斯坦人最初用枣、棕榈和石榴来做饮料，逐渐从中酿造出酒来，后来更多的果实成为酿酒的原料。

事实上，居住在世界各地的人们，都独立地用他们的智慧各自创造着他们的酿酒历史。南美洲的印第安人用木薯作原料，中美洲的印第安人用仙人掌，而北美洲的印第安人则喜爱用水果及浆果来酿酒。

1.1.2 酒文化的兴起和酒吧的形成

从酿酒到酒文化的出现，东西方的脚步几乎是同时的。到公元前 2000 年左右，酿酒技术的成熟、酒器的使用、对酒的起源的美丽传说等都促进了酒文化的发展。



小贴士:

在欧洲,酿酒业的推进和发展,修道士起到了积极的作用。

到了中世纪,酿造葡萄酒已然成为十分专业的一项技术。在德国和中欧,已经有超过40个葡萄园,有些至今仍然盛产葡萄,也正是在这一时期,欧洲的酿酒业开始发展起来,西班牙的雪利酒(Sherry)和葡萄牙的砵酒(Port)也是在这一时期形成的。

到文艺复兴时期,教堂成为主要的酒类酿造地。蒸馏酒的出现应该归功于修道士们的潜心研究。实际上,从纯粹的饮用酒到作为一种享受来品酒并没有用太久的时间。同时,他们发现高度的酒精可以起到医学治疗的作用。

16世纪是蒸馏酒商业化进入市场的阶段,甚至于现在很多酒的品牌都是从这个时期沿用下来的。饮酒作为一种文化,或者说将奉酒作为一种待客之道,也是从修道士中流传开来的,因为最初的旅行者大多借宿在教堂或修道院里。到后期,随着商业贸易的发展,教堂和修道院已应付不了日益增多的旅行的人们,而商人们也不再满足于居住在教堂或修道院中,于是旅途中的驿站和旅店逐步发展起来,酒肆和酒吧作为长途跋涉后的休息驻足之地开始逐步形成。

19世纪以前,还不能完全称为酒吧的酒肆,相对比较简陋。客人到了酒肆中,还缺少饮酒活动的空间。到了19世纪20年代,都市的商业有了长足的发展,零售商店的兴起成为都市的时尚,而酒肆正是在这一潮流中脱颖而出,向现代酒吧大步跨进的。

1.1.3 从酒肆到酒吧

昔日的酒肆为了迎合时尚的潮流,从商店的设计中得到灵感,他们摹仿商业柜台的风格在酒肆中设计了与现代吧台很接近的柜台,并把它放到酒肆最中心的位置。进入到中心空间的柜台,再加上灯光照明设备和玻璃器皿的配合,使之成为耀眼夺目的商业柜台,也因此与都市的商业时尚一起成为人们追求时尚消费的一部分。

但事实上,酒肆依然还是平民的东西,并在一定程度上成了区分社会等级的方式。下等民众在酒肆内饮酒,而上等人则在舒服的家中设宴饮酒。到了20世纪后期,鸡尾酒文化渐渐在世界范围内兴起,琳琅满目的酒具也大规模的出现,那时候富有的人更希望在公共场所炫耀自己,他们的欲望推动了酒肆和餐馆的发展。设计师们充分发挥自己的想象力,把最夺目的亮点倾注于酒肆内柜



台的设计,那时候,柜台成为酒肆中值得炫耀的东西。许多人在酒肆的介绍中都会宣传柜台的长度,Bar 这一原本专指柜台的名词逐渐成为酒肆的代名词。酒肆成为酒吧以后,使它在商业消费时尚中演变为必不可少的社交公共空间。人们在这里不只是饮酒,它已然成为具有独特功能的休闲消费场所,也越来越成为人们社交聚会的公众场所,酒吧开始被社会所普遍接受。

小贴士:

现代酒吧的形成和 20 世纪 20 年代零售业的兴起是同步的。

20 世纪 80 年代以后,商人们丰足的财富产生了对社会舞台的需求,在酒吧中,人们可以谈生意,或者是与认识的和陌生的人们快乐地共度时光。于是,一种专为富有的商人们所准备的俱乐部出现了。在美国的曼哈顿,很多顶级的酒店都开始为那些非用餐的顾客提供饮料服务,这使得那些热衷于泡吧的富有人群找到了适合的场所,这种形式使酒吧场所更为流行,一些酒店中的酒吧甚至是晚宴大厅的一部分,酒吧便堂而皇之地进入到大酒店中。

在今天,在豪华的酒店大堂酒廊中,坐在舒服的沙发上,品酒、聊天或是在酒吧中欣赏音乐、谈生意,已经成为许多商人生活的一部分。

1.2 酒吧的定义及组成

1.2.1 酒吧的定义

什么是酒吧?“酒”字来源于中文,酒就是含有酒精的饮料,所以酒吧首先是卖酒的场所。而“吧”这个词完全音译于英文的 Bar。在英文中,Bar 的原意为长条的木头、金属、栅栏、柜台之类的东西。对于为什么会将 Bar 作为酒吧的代名词,存在着不少的传说。最多的说法是,酒吧在初步成型的时候,为了旅行者停留时拴马的方便,在酒吧的门口设置一根拴马的栅栏,人们就把这种“有栅栏的地方”叫做 Bar。

随着经济和交通的发展,马车逐渐被淘汰了,栅栏也失去了原来的意义。有的酒吧老板舍不得扔掉这象征酒吧的栅栏,便把它移至吧台前的下方,正好客人坐在吧凳上可以把脚放在上面,备受顾客赞许。这根 bar 就更加出名了,于是“Bar”就成了酒吧一词的来源。



小贴士:

酒吧是为客人提供各种酒类、饮料及其服务的场所。

酒吧是为客人提供各种酒类、饮料服务的场所。

在许多人的印象中,酒吧是水手、牛仔和商人聚集消磨时光或放纵感情的地方,经过几百年的发展,随着现代文明和追求品位生活的影响,酒吧成为人们休闲生活的一部分,同时也在现代化城市中形成了独特的文化景观。酒吧作为大酒店中的附属设施,已成为酒店经营不可缺少的部门,也成为酒店营业利润的主要来源。

1.2.2 酒吧的组成

酒吧作为为客人提供各种酒类、饮料服务的经营场所,主要包括前吧、吧台和后吧三部分。

所谓前吧,实际上是酒吧的经营区域,也就是酒吧的前台区域。客人在这里聚会、聊天、娱乐,服务员则在这里服务每一位客人。

前吧区域通常会包括桌椅、沙发,可供客人娱乐的设施,用以装饰的摆设等。如果是演艺性的娱乐酒吧,则还包括演艺舞台和附属的灯光音响设施。

后吧是酒吧的后台区域,主要是酒吧员工为酒吧的营业进行准备工作的地方。通常客人看不到后吧的范围,后吧的设施一般包括像酒水临时仓库、制冰机、货架等酒水出品操作不常用的大件设施。

吧台处在前吧和后吧的中间,是联系酒吧前台和后台的桥梁。传统的酒吧设计,吧台和后吧的区别很大。而在现代酒店日新月异的今天,酒吧设计更加趋向快节奏,酒吧的组成也变得更为紧凑。很多酒吧会将吧台和后吧的功能综合起来,使吧台的工作效率更高。

吧台是调酒师的主要工作场所,这里有冰柜、操作台、展示杯子和酒架,调酒师将酒水出品完成后由服务员或是直接提供给客人。

当然,要完全区分酒吧的几个部分是没有意义的,特别是在酒吧日益发展,新概念的设施层出不穷的时代,更应该鼓励酒吧的创新和改革。事实上,现在许多酒吧在最初的概念设计上已经糅合了酒吧组成中的三要素,而将三方面的功能融合在一起。



1.3 酒吧分类

根据酒吧经营概念的不同,空间形式、服务形式的不一样,酒吧有不同的区分方法。

1.3.1 以形状的传统分类

传统的酒吧比较注重酒水的服务,吧台在酒吧中的地位尤为重要,所以在酒吧的分类中通常以吧台的形状来区分,这样的区分方法将酒吧分为直线形酒吧、U形酒吧与中心吧台酒吧。

1. 直线形酒吧

直线形酒吧在吧台的设计上比较简单,常见的是两端封闭的直线型吧台。直线吧台的长度没有固定,吧台可设置在服务区内,也可以与后吧相通。这种吧台的优点是调酒师和酒吧服务员不会将背对着客人,同时可以随时观察服务区客人的动向,保持有效的控制,对客人也是一种尊重。

2. U形酒吧

U形吧台是另一种形式的吧台,吧台呈马蹄形。设计上吧台可以与整体服务区协调起来,统一格调,将吧台与一面墙设计在一起。U形吧台的中间,设置有用于储藏和操作的工作柜及冰箱。

U形酒吧的优点在于,可以在吧台上容纳更多的客人,调酒师有更多的空间和客人交流。

3. 中心吧台酒吧

中心吧台实际上是一种环形设计的吧台,或称中空形吧台。吧台的中间通常有一个“小岛”供陈列酒类和储存物品用。这类吧台的好处在于能够充分展示酒类,也能为客人提供较大的空间。许多超大型酒吧都乐意采用这样的设计。

中心吧台的缺点在于服务难度较大,要求服务员能充分照顾到整体服务区域。

1.3.2 以服务形式的分类

随着酒吧地位的提高和服务要求在酒吧中的提升,后期在区分酒吧时,转而从服务形式的角度进行分类,这样的方法将酒吧分为立式酒吧与服务酒吧。



1. 立式酒吧

立式酒吧实际上是典型的传统酒吧，在立式酒吧里，客人不需要人员服务，而是自己直接到吧台上点取饮料。这很容易让人想起西部牛仔走进美式酒吧的那一刻。“立式”并不是指客人必须站着喝酒，它只是一种传统习惯上的称呼。

在立式酒吧里，通常在吧台周围设一些高脚的吧椅，客人坐在吧椅上喝酒，而调酒师则在吧台里面为客人操作，这样的形式可以让调酒师和客人有很好的沟通。

也正因为这样的设计，在立式酒吧中要求调酒师具备良好的沟通技巧和熟练的调酒技术。传统意义上立式酒吧中的调酒师，不仅要负责酒类及饮料的调制，还要负责控制整个酒吧的营业情况。所以立式酒吧也是以吧台和调酒师为中心的酒吧。

2. 服务酒吧

服务酒吧与立式酒吧的不同，就在于需要通过服务员将酒水端到客人的面前。这样的酒吧多见于酒店的餐厅、娱乐和休闲型的酒吧。在服务酒吧里，调酒师通常不和客人接触。

小贴士：

服务酒吧与立式酒吧的不同，就在于需要通过服务员将酒水端到客人的面前。

不同于立式酒吧的是，在服务酒吧中，调酒师需要与服务员合作，按客人的点单配酒及提供各种酒类饮料。由于调酒师不与客人接触，所以相对来说对调酒师的技术要求较低，酒店也通常会将一些初学者安排在服务酒吧中工作。所以服务酒吧是以餐厅和服务员为中心的酒吧。

1.3.3 以酒吧经营概念的现代分类

随着现代酒吧的发展，酒吧的概念并不只是局限在传统意义上的酒水服务。更多的，酒吧融入了酒吧文化的衍生物，音乐、灯光对现代酒吧来说越来越重要，从而逐渐形成了多种经营形式的酒吧类型。按照经营形式可将酒吧区分为酒廊、娱乐酒吧、服务型酒吧与流动酒吧/开放式酒吧。

1. 酒廊 (Lounge)

酒廊通常是指为客人提供各类酒水服务，环境比较轻松休闲，适合人们进行商务交谈或是朋友小聚的场所。



酒廊通常设置在酒店的大堂,以方便客人的使用,这对于住店客人和非住店客人来说都十分方便。住店客人把它视为家里的起居室,是会客、谈话的好地方。非住店客人如需与住店客人会晤,在酒廊中等候是十分礼貌的社交方式,而外部客人也可在此小聚,是一种十分优雅地享受。

酒廊除了一般的酒水服务外,通常还为客人提供一些如蛋糕、西点、冰激凌之类的西式小吃。当然这完全视酒店的地理位置和当地市场的需求而定。

适当的娱乐在酒廊内十分重要。很多酒廊设有钢琴,弦乐或是歌手表演都是适合酒廊氛围的娱乐项目。

2. 娱乐酒吧 (Entertainment Center)

娱乐酒吧在酒店中是一种个性非常鲜明的酒吧类型,它同样向客人提供各种酒水,但环境更趋向娱乐化。客人在这里不仅只是休闲,更多的是释放心情,减轻压力和放松,像 Disco, KTV 就是很明显的娱乐酒吧。娱乐酒吧的明显个性,决定了它的音乐特征,所以音乐、歌手、DJ、歌曲的选择显得尤其重要。酒水和服务则完全取决于潮流,它的变化性就特别强,从而在管理上就要求管理者应该有不断创新的精神以适应潮流的发展,才能带动整个娱乐酒吧的健康经营。娱乐酒吧的产品除了酒水以外,水果以及适应客人需求的夜宵食品都是这类具有明显夜生活特性的场所必须考虑的。

3. 服务型酒吧 (Service Bar)

前面我们已经提到服务型酒吧的概念,这在酒店中是最为常见的,它一般作为餐厅的配套设施设置在餐厅的后台。

专业上,我们将含酒精或不含酒精的酒和饮料统称为酒水。服务型酒吧通常是餐厅的客人提供酒水出品的场所。在服务程序上,一般是由客人点了酒水以后,由服务员到服务型酒吧内拿取客人所点的酒水以后呈送到客人的餐桌上。这不同于上面所提及的酒廊和娱乐酒吧。酒廊和娱乐酒吧虽然在形式上也会由服务员从调酒师那里拿取酒水再呈送给客人,但在很大程度上客人也乐意自己从调酒师那里得到酒水。酒廊和娱乐酒吧还具有观赏性,调酒师有更多的机会直接面对客人。

调酒师的角色在服务型酒吧中已越来越淡漠,这是由市场需求决定的。服务型酒吧通常设置在像中餐厅或是西餐厅这样一些以食品销售为主导的场所,酒水的消费是有限的,所以这里的调酒师并不需要有太多的调制酒水的技巧。在现代化酒店的管理中,餐厅调酒师的工作通常是由服务员兼职的,只有到了酒廊或是娱乐酒吧这样一些以酒水消费为主导的场所,才能真正发挥调酒师的作用,这些场所对调酒师的技术要求相对会很高。

4. 流动酒吧/开放式酒吧 (Open Bar)

所谓流动酒吧,即指在某一特殊场合(比如宴会)下临时开设的小型酒吧,



提供的酒水品种通常相对有限。一般会根据客人要求来配备酒水的种类和牌子。

流动酒吧, 或者叫开放式酒吧, 可以是一张餐桌, 也可以是一个完整的酒吧车, 它具有充分的灵活性, 可以随时根据宴会活动的要求摆放。图 1—1 所示是美国 Cambro 流动式酒吧, 可以作为参照。

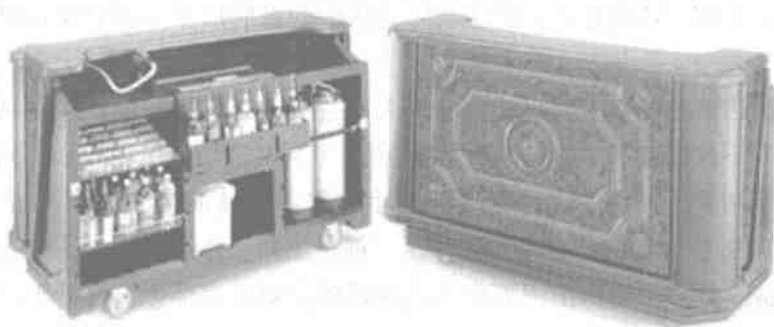


图 1—1 美国 Cambro 流动式酒吧示意图

流动酒吧/开放式酒吧会根据客人的要求提供酒水品牌和种类, 按照宴会活动的人数、时间计算好配备的数量, 然后进行流动酒吧的摆放。摆放流动酒吧和其他类型酒吧的工作相同, 这些酒吧的准备工作我们在以后的章节中会逐步加以说明。

表 1—1 清楚地表明了各类酒吧的特性和区别。

表 1—1 各类酒吧的特性和区别

	酒廊	娱乐酒吧	服务型酒吧	流动酒吧
环境	(1) 环境雅致 (2) 全面的硬件装修	(1) 娱乐的环境和气氛 (2) 专业的硬件装修	(1) 只是员工的工作场所 (2) 只需要简单装修	(1) 简单的吧台 (2) 不需要装修
服务形式	(1) 分成酒廊和酒吧两部分 (2) 由服务员联系调酒师和客人或客人直接接触调酒师	(1) 分成酒廊和酒吧两部分 (2) 客人可以直接接触调酒师	(1) 由服务员联系调酒师和客人 (2) 客人不能接触调酒师	(1) 由服务员联系调酒师和客人
其他	(1) 座位较舒适	(1) 服务空间要求大一些 (2) 要求员工有较熟练的技巧及表演才能 (3) 对员工的酒水知识要求很高	(1) 供应的酒水范围比较固定 (2) 摆放较简单或不需要摆放 (3) 环境较差 (4) 对员工的酒水知识要求不高	(1) 为特定的场合设置 (2) 不固定在某个地方 (3) 只在特定的时间段开设