

金土地工程·学技能闯事业系列

# 学调酒

——调酒师点津



主编 马哲锋

中原农民出版社



学厨艺——名厨点津

学铁艺——铁艺师点津

学茶艺——茶艺师点津

学推销——王牌推销员点津

**学调酒——调酒师点津**

学按摩(上)——保健按摩师点津

学按摩(下)——足部按摩师点津

学家电维修(上)——电视音响影碟机维修技师点津

学家电维修(下)——电热电动制冷设备维修技师点津

学家政服务——保姆钟点工陪护优质服务点津

学油漆涂装——油漆涂装技师点津

责任编辑 周军 责任校对 李晖 整体设计 赵洛育

ISBN 7-80641-614-5



9 787806 416143 >

ISBN 7-80641-614-5/TS·047

定价：15.00元

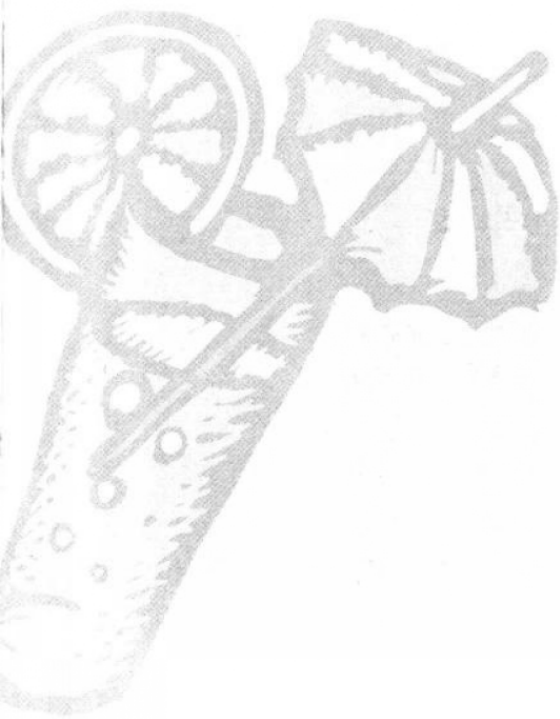
金土地工程·职业技能岗位系列

# 学调酒

调酒师点津

主编  
马哲锋

中原农民出版社



## 图书在版编目(CIP)数据

学调酒:调酒师点津/马哲锋主编. - 郑州:中原农民出版社,  
2003. 2

(金土地工程·学技能闯事业系列)

ISBN 7-80641-614-5

I. 学… II. 马… III. 酒-勾兑-基本知识  
IV. TS972.19

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2002)第 096030 号

---

**出版社:**中原农民出版社

(地址:郑州市经五路 66 号 电话:0371-5751257

邮政编码:450002)

**发行单位:**全国新华书店

**承印单位:**安阳市印刷厂

**开本:**850mm×1168mm 1/32

**印张:**8 **插页:**4

**字数:**195千字 **印数:**1-5000册

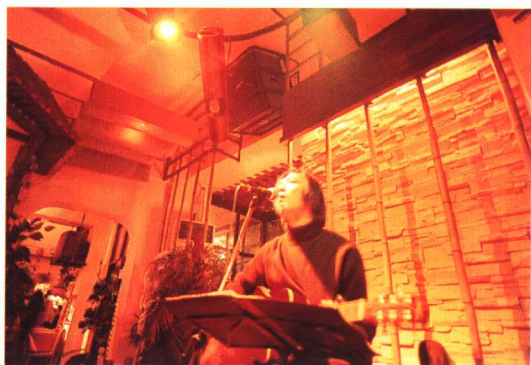
**版次:**2003年7月第1版 **印次:**2003年7月第1次印刷

---

**书号:**ISBN 7-80641-614-5/TS·047 **定价:**15.00元

本书如有印装质量问题,由承印厂负责调换

# 酒吧 解读



# 酒具



鸡尾酒杯



酸酒杯



玛格丽特杯



郁金香杯



浅碟香槟杯



葡萄酒杯



利口酒杯



冰桶



调酒壶



盎司杯



吧匙



削皮刀



冰勺



冰夹



开瓶钻



滤器



净饮杯



古典杯



海波杯



柯林杯



库勒杯



森比杯



皮尔森(啤酒)杯



矮脚古典杯



啤酒杯



白兰地杯



暴风杯

# 名酒



人头马 VSOP



人头马特醇 XO





# 调酒



大草原



玛格丽特



边车



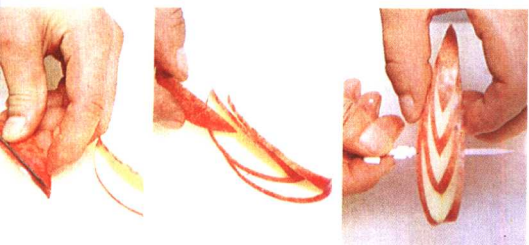
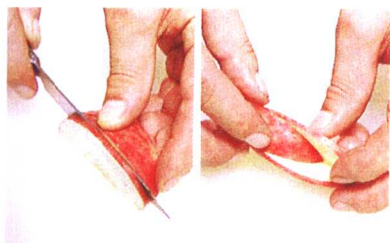
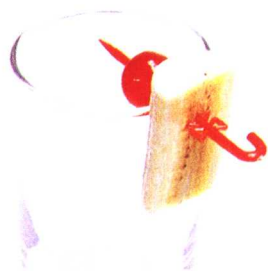
曼哈顿



# 开瓶倒酒



# 装饰点缀



# 藏酒



## 本书提示

- ☞ 白酒、葡萄酒、啤酒……世界名酒大展示
- ☞ 时尚的酒文化, 鸡尾酒, 茶饮, 水果拼盘
- ☞ 调酒技巧与酒水服务
- ☞ 酒吧管理、营销与服务
- ☞ 开酒吧、冷饮店的创业指南

### 本书作者

主 编 马哲锋  
副主编 胡凯辉 刘帝宏  
关杰华 赵郑丽

人生大业如何创  
八千里路一技长  
学艺三百六十行  
行行皆可铸辉煌

——出版人寄语

谨以此书献给为生活而寻找  
工作,为创业而寻找机会的人们。

## 读者热线

如果——

您对选择职业有困惑，  
您对技能掌握有疑问，  
甚至在找工作中遇到麻烦，  
请立即与作者热线联系：

**13598080061**

# 目录

## 第一章 调酒与饮酒

- 第一节 解读调酒 ..... (1)
- 第二节 饮酒风情 ..... (3)

## 第二章 酒水常识

- 第一节 酒的由来 ..... (6)
  - 一、什么是酒 ..... (6)
  - 二、酒的历史 ..... (6)
- 第二节 酒精与酒度 ..... (7)
- 第三节 酒品的风格 ..... (9)
  - 一、酒的颜色 ..... (9)
  - 二、酒的香气 ..... (10)
  - 三、酒的口味 ..... (11)
  - 四、酒的风格 ..... (11)
- 第四节 酒的分类型 ..... (12)
  - 一、酿造酒 ..... (12)
  - 二、蒸馏酒 ..... (14)
  - 三、混配酒 ..... (14)





### 第三章 酿造酒

第一节 葡萄酒 .....	(15)
一、葡萄酒简史 .....	(16)
二、葡萄酒的酿造 .....	(16)
(一)名贵的葡萄 .....	(16)
(二)酿酒技术 .....	(18)
三、葡萄酒的种类 .....	(19)
(一)静态葡萄酒 .....	(19)
(二)发泡葡萄酒 .....	(20)
(三)强化葡萄酒 .....	(20)
(四)混成葡萄酒 .....	(21)
四、葡萄酒的鉴别与选购 .....	(21)
(一)葡萄酒的瓶形与规格 .....	(21)
(二)酒标上的标志 .....	(22)
五、葡萄酒的品评与欣赏 .....	(26)
六、葡萄酒的贮藏 .....	(27)
七、葡萄酒的服务 .....	(28)
(一)葡萄酒服务的基本原则 .....	(28)
(二)葡萄酒的服务程序 .....	(29)
八、法国的葡萄酒 .....	(33)
(一)波尔多 .....	(33)
(二)波良地 .....	(35)
(三)阿尔萨斯 .....	(36)
(四)罗讷河谷 .....	(36)
(五)卢瓦尔谷 .....	(36)
(六)普罗旺斯 .....	(36)
(七)香槟区 .....	(37)
九、意大利的葡萄酒 .....	(38)

