

Bar 酒 水 操 作 實 務

吳克祥・范建強◎編著

◎中華民國國際調酒協會 審訂推薦

◎中國大陸著名觀光飯店酒吧調酒師
聯合編寫



餐飲觀光系列 9

Bar酒水操作實務

吳克祥、王建強編著

 百通

圖書股份有限公司

國家圖書館出版品預行編目資料

Bar酒水操作實務／吳克祥、范建強編著. --第
1版. --臺北市：百通圖書, 1997 [民86]
面； 公分. --（餐飲觀光系列；9）
ISBN 957-802-048-1（平裝）

1. 酒 2. 飲料

427.43

86004264

**B
a
r
酒
水
操
作
實
務**

編 著/吳克祥、范建強等

發行人/陳文良

主 編/劉智惠

編 輯/高淑惠

出版者/百通圖書股份有限公司

台北市民生西路6號4樓之1

電話：(02)5315500・5233206～7

傳真：(02)5315503

郵政劃撥/18411686 百通圖書股份有限公司

排 版/上統電腦排版事業有限公司

出版日期/1997年5月 第1版第1刷

登 記 證/局版台業字6383號

ISBN 957-802-048-1

定 價/新台幣360元

本書由遼寧科學技術出版社授權出版

【序】

國人隨著生活水準的提高，逐漸注重休閒活動和餐飲品質，因此餐飲事業及休閒活動蓬勃發展，中西餐廳，Disco, KTV, MTV, PUB，會員俱樂部，大飯店亦紛紛興建。

政府自從煙酒開放進口，市面上出現越來越多的葡萄酒、烈酒如 BRANDY, WHISKY, GIN, VODKA, RUM 千百種，在佐餐、品酒、雞尾酒調配等方面的知識、技術均不斷的變化提升，日新月異，更由於時代潮流有關酒類之知識和技能也成為國際間競爭研究的專業課題，為配合觀光事業的發展，培訓調酒專業人員，提升國際地位，《Bar 酒水操作實務》一書內容充實深入淺出，實為調酒從業人員必備之優良進修參考書。

中華民國國際調酒協會

會長 莊富雄

11/14/07/105

【前 言】

隨著生活水平的日益提高，酒吧這一舶來品在我國得到了迅速發展，成為現代人生活中不可缺少的一部分。酒吧的經營收入主要是通過向客人供應酒水來實現的，而世界各國的酒吧供應酒水時在服務禮節、用杯選擇、飲用溫度、時間、操作方法上又非常講究，然而，在當今我國的大多數酒吧中普遍存在著酒水操作不規範，酒水服務與國際酒水操作標準有很大距離的現象，以至於不能滿足中外賓客對酒水消費享受的要求。這與酒吧的發展極不相稱。

作為長期致力於西方餐飲管理和服務的教學、研究者，結合多年酒吧實際工作經驗，並根據國際酒吧酒水操作標準和我國酒吧酒水銷售的現狀和發展趨勢，編寫了這本《吧台酒水操作實務》。我們希望本書對規範酒吧酒水操作和提升酒吧酒水服務水準能起到一定作用。

本書共十七章，從吧台酒水操作原則、調酒師素質與職責、清涼飲料、茶、咖啡、果蔬飲料、乳品飲料、米酒、啤酒、葡萄酒、白蘭地、威士忌、琴酒、伏特加、配製酒、雞尾酒、飲品裝飾、水果拼盤等吧台酒水操作所涉及到的各類非酒精飲料、酒精飲料的操作動作和標準要求（用杯、溫度等）進行了系統、詳細的介紹。

本書各章配有豐富的圖片，以便於大家更準確地掌握酒水操作要領，包括酒品的用杯、色彩、裝飾等。注意實用性是本書的另一個特點，我們特邀請高級飯店酒吧的調酒師如北京京倫飯店孫鵬、大連富麗華酒店段殷賓、桂林文華酒店李東亮等參與本書的編寫工作。本書各章節具體由下列先生參與編寫：吳克祥（二至十七章）、范建強（一至二章）、邵瑩瑩（四章）、張曉明（五章）、陳秋萍（十章）、王文君（十二至十四章）、容莉（十五章

）、田芙蓉（十六章）。另外，黃妍、余靜、邱靜等幾位也參加了本書的編寫工作。

在本書的編寫過程中我們參考了國內外同行的有關著作，並得到美國專家John Magmuson教授的指導，在此一併表示感謝。

編 者

1996年12月

百通餐飲觀光系列叢書

- | | |
|------------------------|--------|
| 1. 餐飲服務入門 | NT.360 |
| 2. 中餐烹調（上）
——中餐廚師入門 | NT.360 |
| 3. 中餐烹調（下）
——中餐廚師入門 | NT.360 |
| 4. 宴會設計入門 | NT.360 |
| 5. 現代酒店管理經典 | NT.360 |
| 6. 菜單設計入門 | NT.360 |
| 7. 中餐麵點入門 | NT.360 |
| 8. 飯店業務管理 | NT.360 |
| 9. Bar酒水操作實務 | NT.360 |
| 10. 餐飲投資與決策 | NT.360 |
| 11. 飯店行銷管理 | NT.360 |
| 12. 飯店財務管理 | NT.360 |
| 13. 飯店管理概論 | NT.360 |

【 目 錄 】

第一章 吧台設備與酒水操作

第一節 酒吧與吧台設備……………【4】

☞酒吧概念……………【4】

☞酒吧結構……………【4】

☞吧台設置……………【6】

第二節 吧台設備與用具……………【9】

☞酒吧設備的標準化操作……………【9】

☞規範化的吧台用具……………【14】

☞用杯標準化……………【17】

第三節 吧台酒水操作規範……………【21】

☞酒水項目與酒單內容……………【21】

☞酒單與酒水操作……………【25】

☞酒譜與酒水操作……………【27】

☞標準計量單位與酒水操作……………【28】

☞吧台酒水操作原則……………【28】

第二章 調酒師的素質與職責

第一節 調酒師的素質……………【32】

☞道德素質……………【32】

⊕基本素質·····	【35】
⊕專業素質·····	【38】
第二節 調酒師職責和工作範圍·····	【42】
⊕調酒師職責·····	【42】
⊕調酒師的工作範圍·····	【42】
第三節 調酒師等級標準·····	【47】
⊕初級調酒師·····	【47】
⊕中級調酒師·····	【49】
⊕高級調酒師·····	【50】

第三章 清涼飲料

第一節 碳酸飲料·····	【54】
⊕碳酸飲料種類·····	【54】
⊕碳酸飲料的主要原料·····	【55】
⊕碳酸飲料的工藝流程·····	【56】
⊕碳酸飲料的風味物質·····	【57】
⊕碳酸飲料的服務操作·····	【57】
第二節 水·····	【59】
⊕飲用水的衛生標準·····	【59】
⊕水的硬度·····	【59】
⊕冰水服務操作·····	【60】
第三節 礦泉水·····	【61】
⊕礦泉水的消費趨勢·····	【61】

☞飲用礦泉水的特徵…………【61】

☞世界著名礦泉水…………【63】

☞礦泉水的服務操作…………【65】

第四章 茶

第一節 茗茶種類…………【68】

☞茶葉的種類…………【68】

☞茶葉的鑒別與存放…………【73】

第二節 中國名茶…………【75】

☞綠茶類…………【76】

☞紅茶類…………【78】

☞烏龍茶類…………【79】

☞黃茶類…………【80】

第三節 茶的沏泡與服務操作…………【82】

☞沖泡茶的五要素…………【82】

☞茶的沖泡操作要領…………【86】

☞茶的飲用與服務注意事項…………【91】

第四節 茶飲料的調製操作…………【92】

☞茶與液汁沖調…………【93】

☞茶葉與香物沖泡…………【96】

☞冷凍茶品…………【99】

第五章 咖啡

第一節 咖啡名品及特徵……………【104】

☞咖啡產地及名品……………【104】

☞咖啡的特性……………【106】

第二節 咖啡沖調與服務……………【108】

☞咖啡的沖調……………【108】

☞咖啡服務……………【111】

☞吧台咖啡飲品操作實例……………【113】

第六章 果蔬飲料

第一節 果蔬飲料的特徵與製作原則……………【124】

☞果蔬飲料的種類……………【124】

☞果蔬飲料的特點……………【124】

☞果蔬飲料常用的主要原料……………【126】

☞果蔬飲料製作原則……………【129】

☞吧台果蔬飲料配製操作……………【132】

第二節 果蔬飲料操作實例……………【133】

☞單一果汁……………【133】

☞混合果汁……………【136】

第七章 乳品飲料

第一節 乳飲種類及營養成分……………【144】

☞乳品飲料分類……………【144】

☞乳飲營養成分……………【147】

⊕乳飲的服務……………【152】

第二節 吧台乳飲配製操作……………【153】

⊕果汁乳飲……………【153】

⊕冰淇淋飲料……………【156】

⊕奶昔……………【160】

第八章 米酒

第一節 中國黃酒……………【168】

⊕黃酒的分類……………【168】

⊕黃酒名品……………【169】

⊕黃酒飲用服務操作……………【172】

第二節 日本清酒……………【173】

⊕清酒的特點及分類……………【173】

⊕其他清酒種類……………【177】

⊕清酒的包裝與保管……………【179】

⊕清酒的飲用服務要求……………【180】

第九章 啤酒

第一節 啤酒的分類……………【184】

⊕啤酒的特點……………【184】

⊕啤酒的釀造工藝……………【184】

⊕啤酒的分類……………【185】

⊕世界著名啤酒品牌……………【188】

第二節 啤酒的保管與服務……………【190】

⊕啤酒的特徵與保管……………【190】

⊕啤酒的飲用與服務操作……………【192】

第十章 葡萄酒

第一節 葡萄酒的特徵……………【200】

⊕葡萄酒的分類……………【200】

⊕葡萄酒的釀造工藝……………【202】

⊕葡萄酒的酒齡……………【204】

第二節 法國葡萄酒……………【204】

⊕法國葡萄酒等級……………【204】

⊕法國葡萄酒的產區及名品……………【208】

⊕法國葡萄酒的瓶型與標籤……………【216】

第三節 德國、義大利葡萄酒……………【217】

⊕德國葡萄酒……………【217】

⊕義大利葡萄酒……………【219】

第四節 葡萄酒的服務操作……………【221】

⊕葡萄酒杯與容量……………【222】

⊕葡萄酒的最佳飲用溫度……………【222】

⊕葡萄酒的品飲……………【222】

⊕酒與菜的搭配……………【225】

⊕葡萄酒的服務操作……………【226】

⊕香檳酒的服務操作……………【229】

⊕葡萄酒的貯藏與保管……………【231】

第十一章 白蘭地

第一節 名品白蘭地……………【236】

⊕干邑……………【236】

⊕亞馬邑白蘭地……………【246】

⊕馬克白蘭地……………【247】

⊕其他國家的白蘭地……………【247】

第二節 白蘭地品飲與服務操作……………【249】

⊕白蘭地的品嘗方式……………【249】

⊕白蘭地服務操作規範……………【250】

第十二章 威士忌

第一節 威士忌名品……………【260】

⊕蘇格蘭威士忌……………【260】

⊕愛爾蘭威士忌……………【267】

⊕美國威士忌……………【268】

⊕加拿大威士忌……………【270】

第二節 威士忌的飲用與服務操作……………【271】

⊕威士忌的純飲與服務操作……………【271】

⊕威士忌服務操作實例……………【272】

第十三章 琴酒、伏特加、蘭姆、特基拉酒

第一節 琴酒·····	【280】
⊕琴酒的分類·····	【280】
⊕琴酒的飲用與服務操作·····	【282】
第二節 伏特加酒·····	【286】
⊕蘇聯伏特加·····	【286】
⊕波蘭伏特加·····	【287】
⊕伏特加的飲用與服務操作·····	【288】
第三節 蘭姆酒·····	【291】
⊕蘭姆酒的特點·····	【291】
⊕蘭姆酒種類·····	【292】
⊕蘭姆酒的服務操作·····	【293】
第四節 特基拉酒·····	【297】
⊕特基拉酒的釀製及名品·····	【297】
⊕特基拉酒的飲用與服務操作·····	【298】

第十四章 再製酒

第一節 開胃酒·····	【304】
⊕苦艾酒·····	【304】
⊕苦味酒·····	【306】
⊕茴香酒·····	【308】
⊕開胃酒的飲用與服務操作·····	【309】
第二節 甜食酒·····	【309】
⊕雪莉酒·····	【309】

✧波特酒……………	【313】
✧瑪德拉酒……………	【317】
✧甜食酒的飲用與服務操作……………	【318】
第三節 利口酒……………	【319】
✧利口酒的種類……………	【319】
✧利口酒的釀製方法……………	【320】
✧利口酒的名品……………	【320】
✧利口酒的飲用與服務操作……………	【327】

第十五章 雞尾酒

第一節 雞尾酒概述……………	【332】
✧雞尾酒的起源與發展……………	【332】
✧雞尾酒的分類……………	【333】
✧雞尾酒的結構與類型……………	【333】
第二節 雞尾酒的調製規則……………	【338】
✧雞尾酒調製的基本原則……………	【338】
✧雞尾酒調製的標準要求……………	【338】
✧雞尾酒調製方法……………	【339】
✧雞尾酒調製的一般步驟……………	【342】
✧雞尾酒調製的規範動作……………	【342】
第三節 雞尾酒的色彩和口味配製……………	【345】
✧雞尾酒色彩的配製……………	【345】
✧雞尾酒的口味調配……………	【347】

第四節 流行雞尾酒操作實例……………【350】

⊕酸甜雞尾酒類……………【350】

⊕碳酸混合飲料類……………【355】

⊕烈甜雞尾酒類……………【361】

⊕果汁混合飲料類……………【363】

⊕乳脂混合飲料類……………【367】

⊕馬丁尼／曼哈頓類……………【369】

⊕彩虹酒類……………【370】

⊕香檳及葡萄雞尾酒類……………【372】

⊕賓治……………【375】

第十六章 飲品裝飾

第一節 飲品裝飾規律……………【382】

⊕飲品裝飾物的分類……………【382】

⊕飲品裝飾規律……………【383】

⊕飲品裝飾應注意的幾個問題……………【384】

第二節 裝飾物的製作……………【386】

⊕檸檬類裝飾物製作技法……………【386】

⊕櫻桃及其他水果裝飾技巧……………【388】

⊕吸管雞尾籤、傘籤等實物性裝飾……………【390】

⊕鹽、糖、荳蔻粉等調味裝飾物……………【390】

⊕組合裝飾技巧……………【390】

第十七章 水果拼盤